

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2100

GB F NL D



Read instructions before use.
It is essential that you follow these
instructions to achieve optimal 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® Model 2100 motor drive section in water or other liquids.
3. Make sure knife blades are cleaned thoroughly before they are inserted in the Model 2100 sharpener.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning or putting on or taking off parts, except for detachable module (Figure 1).
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. 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 local Chef'sChoice® distributor.

7. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 2100 Knife Sharpener is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives, and most sports knives. Do not attempt to sharpen ax blades, "parrot beak" knives or any large knife that does not fit freely in the slots.
9. Do not let the power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. When in the "ON" position the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
11. **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.**
12. Do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or by the infirm.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® sharpener.

15. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Professional Knife Sharpener Model 2100!

You will find the Chef'sChoice® Model 2100 Sharpener puts an exceptionally sharp and durable edge on all of your knives. It is backed by EdgeCraft, the World Leader in Cutting Edge Technology®.

The Model 2100 incorporates advanced EdgeCraft diamond abrasive, honing and stropping technology to produce the sharpest and most durable edges of any sharpener available today. With it you can quickly and reliably develop a shaving-sharp edge on all your knives. Once your knives have been sharpened on the Model 2100, resharpening takes less than 1 minute. Consequently if the Model 2100 is conveniently located in your work area, you can resharpen so rapidly that your knives can be maintained razor sharp every day.

UNPACKING AND PREPARING FOR OPERATION

The Model 2100 has a cast metal motor-drive housing and a detachable Sharpening Module are packed together but are not assembled (See Figure 1).

To assemble the Model 2100, insert the Sharpening Module into the guide rails of the motor-drive housing, (Figure 2) and slide the module toward the motor compartment until it locks in place. If the sharpening module does not snap together easily and quickly, follow the instructions in the "Inserting Sharpening Module" section, (Page 12) of this manual.

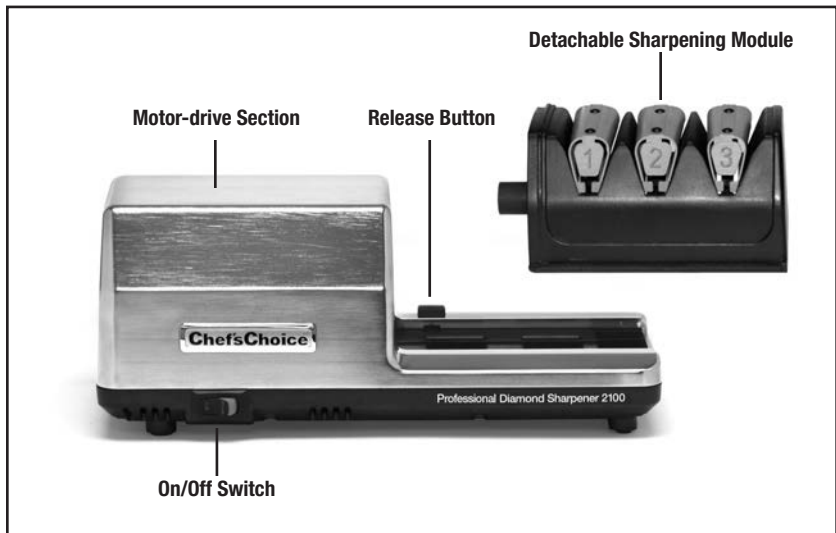


Figure 1. Model 2100 sharpener disassembled.

GENERAL DESCRIPTION - MODEL 2100 SHARPENER

The standard Model 2100 sharpener is equipped with the novel 3-Stage EdgeSelect® Sharpening Module that sequentially sharpens, hones and stropps your knife edge to perfection. The knife is sharpened in the 1st Stage with 100% diamond-surfaced abrasives and then honed in the 2nd Stage with finer diamond particles. In the 3rd Stage the edge is stropped and polished to hair splitting sharpness. This proprietary 3-Stage sharpening system creates an essentially burr-free triple beveled Trizor® knife edge that will stay sharp longer than conventionally sharpened knives. The Sharpening Module, incorporating all three stages, is a self-contained unit that can be removed for washing and sanitizing in a dishwasher or at the sink. It is removed simply by depressing the release button (Figure 2) and sliding the module off the motor-drive housing.

A rugged and powerful motor is enclosed in the motor housing. Splined drive couplings attached to the shafts of the motor drive and the Sharpening Module permit its rapid removal or engagement.

In all three stages, the edge is sharpened with alternating strokes in the right and left slots. Plastic hold-down springs stabilize the knife blade against precise angle guides (Figure 3) in each stage as the blade edge is precisely aligned against the sharpening, honing and stropping disks. The downward movement of the blade in each of the slots is controlled by an Edge Stop Plate, made of a durable polymer that positions the edge optimally and securely as it contacts each disk, without damaging the sharp edge being formed. For best results, the knife edge should only just touch or lightly rest on the front Edge Stop Plate. Excessive downward pressure does not hasten the sharpening process and it will result in unnecessary cutting into the Stop Plate.

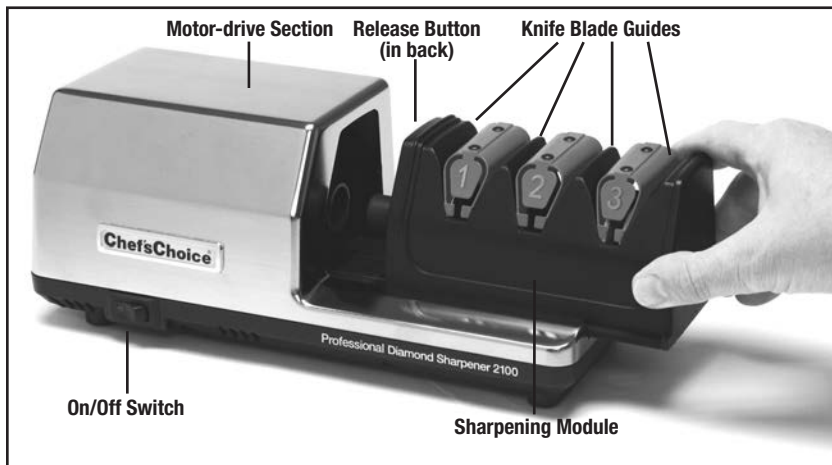


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section until it engages motor-drive. To disengage press release button and slide away from the motor-drive, see Figure 16.

Understanding the Versatile EdgeSelect® Diamond Hone® Sharpening Module

The unique Chef'sChoice® EdgeSelect® Sharpening Module (Figure 4) supplied with the standard Model 2100 is designed so that you may sharpen each knife according to your intended use. This three (3) stage sharpener has two precision conical sharpening / honing stages with fine 100% diamond abrasives and one polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets. The resulting edge is ultrasharp and non-serrated. This residual "bite" is created by precisely polished microflutes that are formed on the facet surface by the ultrahoning action of the stropping disks in Stage 3. You will find that these sharp flutes created on each side of the ultrasharp and non-serrated cutting edge aid substantially in those difficult cutting chores experienced with fibrous foods, meats, stalky vegetables and dressing of game.

The sharpening, honing and polishing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angles are several degrees larger in each successive stage.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the Trizor® edge.

In Stage 2 finer microgrooves are created across the facets immediately adjacent to the edge by still finer diamonds as they establish a well defined second bevel on the facets that is a few degrees larger than the bevel developed in Stage 1.

In Stage 3 ultrafine abrasive stropping disks are set at a third and slightly larger angle. They polish and strop the facets immediately adjacent to the edge, creating a third microbevel and establish a microscopically thin straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 and 2 adjacent to the edge. Through this polishing process they become sharp micro flutes that will assist the cutting action of "difficult to cut" foods.

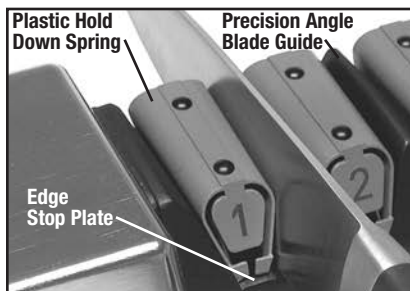


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the knife hold down spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

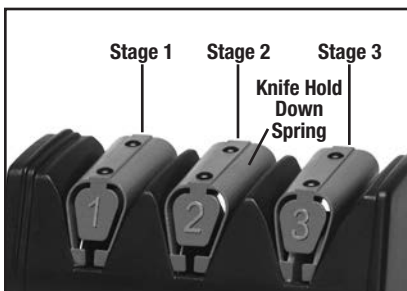


Figure 4. EdgeSelect® Sharpening Module.

This unique 3-Stage design gives you an edge of remarkable sharpness and, because of the triple angle bevel it creates on each facet, you will note knives stay sharp longer.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and suggest how you can optimize the edge for your intended uses.

Unless you do a lot of heavy duty cutting you will need to use Stage 1 only once in a while. One of the important advantages of using the EdgeSelect Sharpening Module is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can usually be done in Stage 3. Occasionally you will need to use Stage 2 for resharpener. Use Stage 1 only for the heaviest duty applications (see Resharpener Section.)

The Chef'sChoice® Model 2100 EdgeSelect Sharpening Module is equipped with a manually activated diamond dressing accessory that can be used if necessary to remove any accumulated food or sharpening debris from the surface of the polishing/stropping disks. In order to minimize the need for dressing, we strongly urge you to clean knives each time before sharpening them. By doing so, you will be able to go months before you need to "dress" these disks. Only when you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

The sharpening and honing disks are spring-loaded on their drive shaft to provide an optimum sharpening pressure that ensures rapid yet uniform sharpness along the length of the edge and minimizes the potential for gouging the edge.

Each sharpening Stage is equipped with knife hold down springs that are positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against the precision guide planes in the right and left slots of that stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure the edge is symmetrical and 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**. Generally only one pull in the left and one in the right slot will be adequate in each stage; with duller blades you may need to make two pairs of pulls in a given stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. 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 or stropping disk. 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 the pull in mid stroke. Consistent pull speed of about 4 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 downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic stop bar of the Sharpening Module (see Figure 3). However, cutting into the stop bar will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

INSTRUCTIONS

Read This Before You Start To Sharpen

The EdgeSelect Sharpening Module is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge knife blades.

1. Sharpen Serrated Blades Only in Stage 3. Do not sharpen serrated blades in Stages 1 and 2 as that may remove more metal than necessary from the serrations. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.
2. Straight Edge blades can be sharpened in all three stages, however, use of Stage 1 may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra “bite”. See following Section for more details.

Procedure for Sharpening Straight Edge Blades

Straight Edge Blades: Sharpening First Time

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife (Figure 5.)

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

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the *left* slot of Stage 1 (Figure 5) by slipping the blade between the left angle guide and the plastic knife hold down spring and moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk while pulling the blade. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. 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 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 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 wheel – added pressure does not improve or speed the sharpening process. To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each Stage make an equal number of pulls, alternating in the left and right slots, in order to keep the edge facets



Figure 5. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and knife hold down spring. Alternate left and right slots.

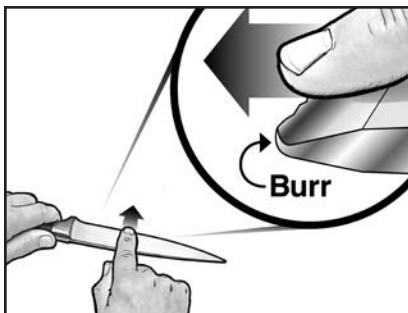


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

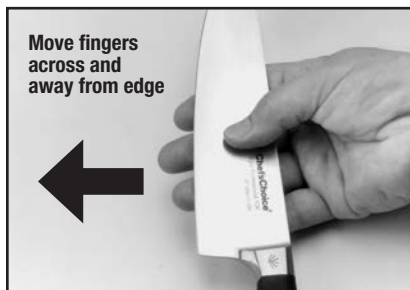


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 8. Inserting blade in left slot of Stage 2.

symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one pull in each (left and right) slot is adequate. Before proceeding to Stage 2, carefully check the edge of your knife to be sure a burr has been formed along the sharpened edge, as described next:

Detecting the Burr

In order to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figures 6 & 7.

(Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) 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 2.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1. Slower pulls will help develop the burr. If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 1 may be needed to develop a burr. Confirm the presence of the burr along the entire edge before proceeding to Stage 2.

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the left slot of Stage 2 (Figure 8) and once through the right slot (Figure 9). For an eight (8) inch blade take about four (4) seconds for each pull. For longer knives take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades. Check for a burr along the edge. If no burr exists make additional pairs of pulls in Stage 2 until a burr develops and before proceeding to Stage 3.

Stage 3: In general only one or two pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stages 1 and 2, make alternate pulls in left (Figure 10) and right slots pulling the knife through the slots at the same speed used in Stages 1 and 2.

More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for the finest food preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

After sharpening in Stage 3 the edge should be astonishingly sharp. There should be no burr remaining along the edge.



Figure 9. Inserting blade in right slot of Stage 2.



Figure 10. Inserting blade in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.

Optimizing the Knife Edge for Each Use For the Polished Edge

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 2 (or 1 and 2 as described above) and make extra pulls through Stage 3. Three or more pairs of pulls, with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edge, (Figure 11) ideal for elegant presentations.

When resharpening the Polished edge use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings it is taking too long to obtain a sharp edge, you can speed the process by resharpening first in Stage 2 following the procedures detailed above, and then stropping in Stage 3. By this procedure you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinary sharp knives every day while removing very little metal.

For Meats, Field Dressing Game and Highly Fibrous Materials

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1, followed directly by Stage 3. This will leave sharpened microflutes along the facets near each side of the edge (Figure 12) that will assist in the cutting of such materials. The edge will be very sharp and unserrated after only one or two alternating pairs of pulls in Stage 3.

To prepare this type edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the entire edge. Then move directly to Stage 3 and make one or two pairs of pulls there.

To recreate this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one pull in each of the left and right slots and then return directly to Stage 3. Do not resharpen in Stage 2.

For Game and Fish

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3 (Figure 13). For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3 as described above may be preferable. For filleting fish use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

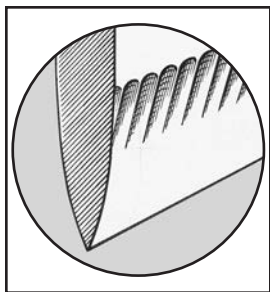


Figure 11. Larger polished facet adjacent to edge is ideal for attractive preparations.

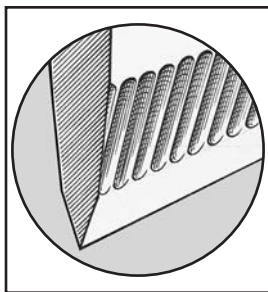


Figure 12. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

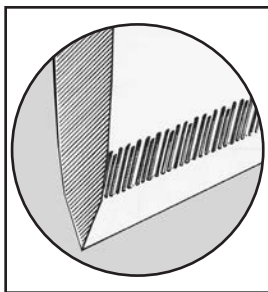


Figure 13. For fish and poultry, retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

Procedure for Sharpening Serrated Blades

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed tips of the teeth do most of the cutting. Serrated blades of all types can be sharpened with the EdgeSelect Sharpening Module. However, use only Stage 3 (Figure 14), which will sharpen the teeth of the serrations and develop ultra sharp 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. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth. Inspect the serrated blade edge periodically as you sharpen.

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 does help break the skin on hard and crusty foods.

In order to resharpen serrated blades use these same procedures.

Resharpener Straight Edge Blades

Resharpen straight edge knives whenever practical using Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 2 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where only one to two alternating pair of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. Use Stage 1 as a first step in resharpening only if you wish to have more "bite" along the edge or if the knife has been dulled excessively.

If a conventional sharpening steel is used repeatedly to tune up the edge between resharpenings on the Chef'sChoice® Model 2100 you will have to resharpen first in Stage 2 following the normal sharpening procedure and then strop in Stage 3. In this case it will take 3 or more alternating pairs of pulls in Stage 2 to achieve a uniform burr before proceeding to Stage 3.

In view of this, if you wish to reduce sharpening time, you can consider not using the conventional sharpening steel, and rely on Stage 3 for fast resharpening.

Resharpen serrated blades in Stage 3. See sections above.



Figure 14. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions)

Dressing of Stropping/Polishing Disks – Stage 3

The Chef'sChoice® EdgeSelect Sharpening Module is equipped with a build-in accessory to manually dress the stropping disks in Stage 3. This is not a substitute for regular cleaning of the entire sharpening module as described in a subsequent section to remove grease or food from these disks. In the event these disks become glazed and blackened with metallic sharpening debris, they can be dressed and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 15 on the left lower corner of the Module as you face the rear of Model 2100.

To operate the dressing tool, it is necessary first to turn the power switch "ON". With the sharpener running, press the lever as shown in Figure 15 gently to the right until you hear the dressing tool contact the stropping disk. Maintain gentle pressure on the lever for 3 to 5 seconds, then press the lever gently to the left for 3 to 5 seconds. Do not dress either disk for more than 5 seconds at any one time. This completes the dressing cycle. In order to avoid excessive wear on the stropping disks, apply only light finger pressure on the lever.

Use this dressing accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening 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 you clean knives regularly before sharpening you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once or twice a year even with daily use of the Model 2100.

REMOVING, CLEANING AND INSERTING THE SHARPENING MODULE

When there is evidence of grease, fat, or food on any of the sharpening wheels or on plastic surfaces of the Sharpening Module where it cannot be readily removed, it is time to remove and wash the module as described in the following section. We recommend knives always be cleaned of food, fat and grease before sharpening – at a minimum, wipe them down with a cloth in order to reduce the need for frequent cleaning of the Sharpening Module. For hygiene reasons we recommend that the module be washed regularly.



Figure 15. Stage 3 disks can be dressed if necessary. Use infrequently. (See instructions)

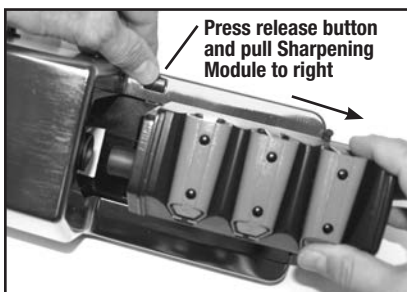


Figure 16. Sharpening Module is easily removed for cleaning.

To remove the Sharpening Module, first turn the motor switch to the “OFF” position. Then press the release button while pulling the Sharpening Module away from the motor housing (see Figure 16). The Sharpening Module should remove easily. **NEVER IMMERSE THE MOTOR DRIVE SECTION IN WATER OR SPRAY IT WITH WATER.**

CLEANING THE SHARPENING MODULE

When the Sharpening Module becomes soiled or contaminated it should be removed as described and cleaned of food and grease by either of the following two methods:

A. Washing by Hand:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Then spray or flood under running water long enough to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels.
5. **CAUTION...** if you elect to towel dry, use care not to loosen or damage the plastic hold-down spring.
6. If after hand washing the diamond wheels are not bright and shiny they may still have grease on them. In that event you should consider putting the sharpening module through a dishwasher.

B. Dishwasher: The Sharpening Module is designed to be washed safely in either domestic or commercial type dishwashers

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in upper shelf of dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow Sharpening Module to dry in the dishwasher, in a position remote from the heaters.

Periodically remove any metal dust that has collected in the two collection cavities that are located in the base of the sharpener, below the Sharpening Module. With the Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose. Otherwise remove with a damp sponge. Because of the proximity to the electrical motor we do not recommend the use of a water spray or compressed air to remove the loose swarf (metal filings) from the base of the sharpener

INSERTING SHARPENING MODULE

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) Turn the motor switch ON briefly; (3) Then turn it OFF; (4) While the motor is still coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly self-aligned.

HOW TO GET THE MOST OUT OF YOUR

Chef'sChoice® Model 2100

1. There is no maintenance required other than for hygiene reasons to remove and clean the Sharpening Module as described regularly in the sink or dishwasher. It is unnecessary to clean this module simply because the honing wheels darken – that is normal. *The wheels are self cleaning (through mild ablation) unless they become covered with fat and grease.* The need for cleaning can be minimized by wiping your knives before and after sharpening as described in this manual. NEVER immerse the motor-drive unit in water. Periodically shake out the metal dust under the sharpening Module as described under “Cleaning the Sharpening Module.”
2. We suggest you locate the Model 2100 in a convenient place in your work area. A few quick passes through Stage 3 will restore your knife edge to razor sharpness. By using Stage 3 to restore your edge it is not necessary to use a sharpening steel. You will find your knife edge stays sharper longer than if resharpened with a conventional steel.
3. Resharpener the knife in Stage 2 only when you cannot first achieve satisfactory sharpness with a few pulls through Stage 3.
4. This sharpener is supplied with an abbreviated set of instructions printed on an adhesive backed plastic label. If you wish to keep these handy, remove backing and adhere to the top surface of the motor housing. Replacement labels are available from EdgeCraft.
5. Always clean all food, fat and foreign materials from knife blade before sharpening or resharpening.
6. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
7. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over the entire length of the blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
8. 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 of the blade.
9. The edge of the knife blade should be maintained while sharpening 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 section of the edge as it is being sharpened is maintained “level” to the table.
10. Used correctly you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® EdgeSelect Module 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 metal 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.

11. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® EdgeSelect Sharpening Module, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stages 1 and 2. This will help you avoid over sharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.
12. We do not recommend the Model 2100 for extremely thick, bone-breaking cleavers such as the older styles made in Germany. Asian and thinner type cleavers will sharpen quickly on the Model 2100.
13. Replacement sharpening modules can be ordered from our local distributor or from the factory. For customer service or assistance call 1-800-342-3255.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for *any* moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. There is no need for water on the abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasive cleansers. Periodically or as needed you can remove metal dust that will accumulate under the Module from repeated sharpenings.

SERVICE

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

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 793

Certified to EN 55014-1, EN 60335-1, EN60335-2

© EdgeCraft Corporation 2012

D12 2011-21

I218222

MODE D'EMPLOI

Chef'sChoice®

Aiguiseur Professionnel à Diamants, Modèle 2100

F



Veuillez lire ces instructions avant utilisation.
Il est essentiel de les suivre pour obtenir un bon aiguisage.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'aiguseurs électriques, il est essentiel de suivre les mesures de sécurité suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Afin d'éviter tout danger d'électrocution, ne pas immerger la section du moteur de l'aiguseur Chef'sChoice® modèle 2100 dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Nettoyez les lames des couteaux avant de les aiguser.
4. Débranchez l'aiguseur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, d'ajouter ou de retirer tout accessoire, excepté le module amovible (figure 1).
5. Evitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- 6 Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est tombé ou a été endommagé.

Clients aux Etats-Unis: vous pouvez renvoyer votre aiguseur à la fabrique d'EdgeCraft pour un entretien. Le coût des réparations, des ajustements électriques ou mécaniques pourra y être évalué. Lorsque le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur de Chef'sChoice® ou tout service agréé afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Pour les clients en dehors des Etats-Unis: vous pouvez renvoyer votre aiguseur à votre concessionnaire local qui estimera un devis des réparations, des ajustements électriques ou mécaniques. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé il doit être remplacé dans un atelier de réparation désigné par le fabricant car cette opération requiert des outils spéciaux. Veuillez consulter votre distributeur Chef'sChoice®.

7. L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés ou vendus par EdgeCraft Corporation et ses distributeurs pourraient provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
8. Le Chef'sChoice® Modèle 2100 est conçu pour aiguser des couteaux de cuisine, des couteaux de poche et la plupart des couteaux de sport. N'essayez pas d'affûter des ciseaux, des lames de hache ou toute autre lame qui ne passe pas librement dans les fentes.
9. 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.
10. Lorsque l'interrupteur est en position "Marche" (On) le Chef'sChoice® doit toujours être placé sur une surface ou une table stable.
11. Avertissement: les couteaux qui sont aiguisés correctement sur votre appareil Chef'sChoice® seront plus affûtés que vous ne l'attendez. Afin d'éviter toute blessure, maniez-les avec UNE extrême prudence. Ne coupez pas vers vos doigts, vos mains ou votre corps. Ne passez pas votre doigt sur la lame. Entreposez en toute sécurité.
12. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
13. Tenez-le hors de la portée des enfants.
14. N'utilisez pas d'huile à roder, d'eau ou de lubrifiant quelconque avec le Chef'sChoice.
15. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Félicitations pour avoir choisi l'aiguseur Professionnel Chef'sChoice® Modèle 2100!

Vous allez découvrir que l'aiguseur Chef'sChoice® modèle 2100 laisse une lame exceptionnellement affûtée et durable sur vos couteaux. Il est fabriqué par EdgeCraft Corporation, le leader mondial de la technologie des tranchants.

Le modèle 2100 incorpore la technologie avancée d'aiguisage et de finition abrasive à diamants d'EdgeCraft pour produire un fil plus affûté et plus durable que n'importe quel autre aiguseur disponible sur le marché. Avec cet appareil vous pouvez créer rapidement et de façon fiable une lame aiguisée comme un rasoir sur tous vos couteaux. Lorsque tous vos couteaux auront été aiguisés avec le modèle 2100, le ré-aiguisage prendra moins d'une minute. Par conséquent, si vous placez votre modèle 2100 près de votre plan de travail, vous pourrez ré-aiguiser vos couteaux qui seront tous les jours aiguisés comme des rasoirs.

LE DEBALLAGE ET LA PREPARATION A L'UTILISATION

Le coffrage de l'entraînement du moteur en fonte et le module d'aiguisage amovible du modèle 2100 sont emballés ensemble mais ne sont pas assemblés (voir la figure 1).

Pour assembler le modèle 2100, insérez le module d'aiguisage dans les rainures de guidage de la section motrice (figure 2) et glissez le module vers la section motrice jusqu'à ce qu'il se mette en place. Si le module d'aiguisage ne s'enclenche pas facilement, suivez les instructions du paragraphe intitulé "Insérer le module d'aiguisage", (page 12) de ce manuel.

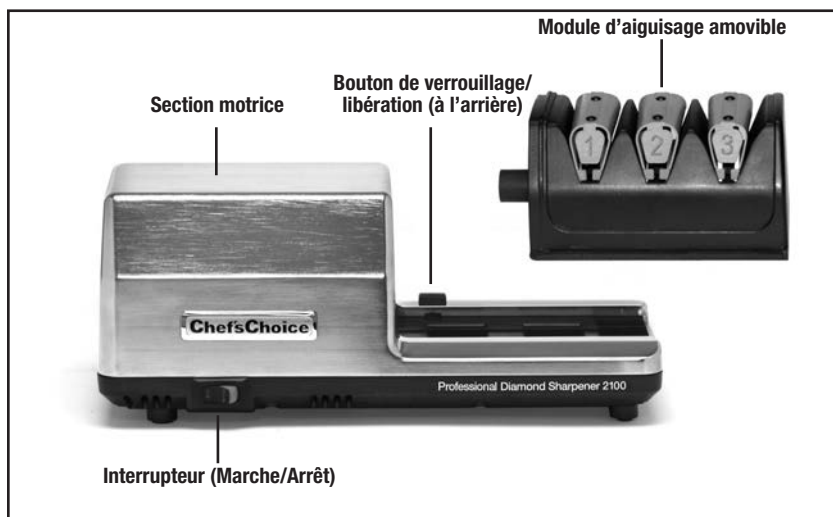


Figure 1 : Aiguseur modèle 2100 non assemblé.

Comprendre le module d'aiguisage polyvalent de l'aigiseur d'EdgeSelect® Diamond Hone®

Le module d'aiguisage unique EdgeSelect® de Chef'sChoice® (figure 4) fourni avec le modèle 2100 standard est conçu pour vous permettre d'aiguiser chaque couteau selon l'usage que vous voulez en faire. Cet aigiseur à 3 phases possède 2 phases de précision coniques d'aiguisage/ affûtage munies d'abrasifs 100% en diamants ainsi qu'une phase de polissage/ finition munie de disques abrasifs flexibles brevetés. Ces phases peuvent être utilisées dans des ordres différents pour obtenir soit un tranchant étonnamment aiguisé avec un fil à facettes lisses pour un découpage et une présentation sans effort; soit un fil qui conserve un certain "mordant" sur ses facettes. Le fil produit est ultra aiguisé sans être dentelé. Ce "mordant" résiduel est obtenu grâce à des micro-cannelures polies formées sur la surface des facettes par le polissage des disques de finition de la phase 3. Vous remarquerez que ces cannelures aiguisées créées de chaque côté du tranchant ultra aiguisé et non dentelé, sont les bienvenues pour des coupes difficiles de nourritures fibreuses, de viandes, de légumes à tiges ainsi que pour l'apprêt de gibier.

Les tâches d'aiguisage, d'affûtage et de polissage sont contrôlées au moyen de guides d'angle de précision pour la lame étroitement juxtaposés à des disques abrasifs coniques. Les angles d'aiguisages augmentent de plusieurs degrés à chaque phase successive.

Des disques coniques revêtus de fines particules de diamant à la phase 1 créent des micro-dentelures le long de chaque facette pour établir le premier biseau du fil Trizor®.

À la phase 2, des micro-dentelures plus fines sont créées sur les facettes adjacentes au fil. Ces micro-dentelures sont créées par des diamants encore plus fins qui forment un deuxième biseau bien défini et de quelques degrés de plus sur les facettes que le biseau formé à la phase 1.

À la phase 3 des disques de polissage abrasifs ultrafins sont orientés en un troisième angle légèrement plus important. Ils polissent et finissent les facettes le long du fil pour créer un troisième micro-biseau et établissent un fil microscopiquement fin, extrêmement poli et étonnamment aiguisé.

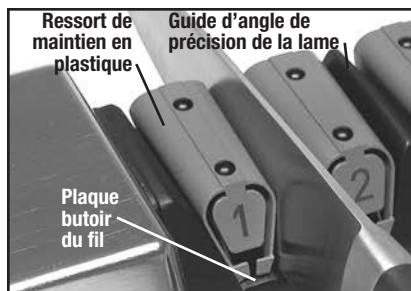


Figure 3 : Le couteau est inséré entre le guide-lame et le ressort de maintien de couteau jusqu'à ce que le tranchant du couteau repose légèrement sur la plaque butoir.

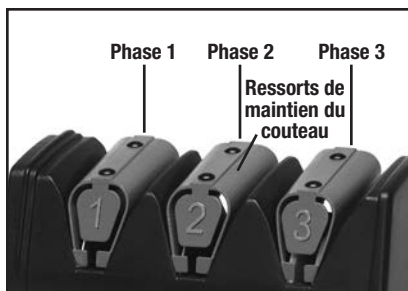


Figure 4 : Module d'aiguisage EdgeSelect®.

Le polissage poli et aiguisé simultanément les bords des micro-dentelures adjacentes au fil formées par les revêtements abrasifs en diamants des phases 1 et 2. Au moyen de ce processus de polissage, ces micro-dentelures deviennent tranchantes pour aider le découpage d'aliments 'difficiles à couper'.

Cette conception unique à 3 phases offre un fil d'un tranchant remarquable. Grâce à ce triple biseau formé sur chaque facette, vous remarquerez que les couteaux restent aiguisés plus longtemps.

Les paragraphes ci-dessous décrivent les procédures générales à suivre pour un aiguisage optimal à chaque phase. Ils suggèrent également comment optimiser le fil pour l'usage que vous voulez en faire.

A moins que vous ne fassiez beaucoup de découpage ardu, vous n'aurez besoin de la phase 1 que de temps en temps. L'un des avantages du module d'aiguisage EdgeSelect est que vous pouvez finir et polir vos couteaux pour qu'ils coupent comme des rasoirs aussi souvent que vous en avez besoin sans pour autant user vos couteaux par comparaison avec les méthodes d'aiguisage plus anciennes. Le ré-aiguisage peut normalement se faire à la phase 3. De temps en temps vous pourrez avoir besoin de la phase 2 pour le ré-aiguisage. N'utilisez la phase 1 que pour les tâches les plus lourdes. (Voir le paragraphe sur le ré-aiguisage).

Le module d'aiguisage modèle 2100 EdgeSelect de Chef'sChoice® est muni d'un outil de redressement manuel de diamants qui peut être utilisé pour enlever tout déchet d'aiguisage ou toute nourriture accumulée sur la surface des disques de polissage/finition. Afin de minimiser le besoin d'utiliser cet outil, nous vous encourageons à toujours nettoyer vos couteaux avant de les aiguiser. Si vous suivez cette directive, vous pourrez employer l'appareil pendant des mois sans avoir besoin de dresser ces disques. Vous n'aurez besoin d'utiliser cet accessoire pratique décrit plus loin que lorsque vous remarquerez une baisse marquée de l'efficacité du polissage.

Les disques d'aiguisage et d'affûtage sont à ressorts, fixés sur l'arbre d'entraînement pour livrer une tension d'aiguisage optimale et assurer un aiguisage rapide et uniforme le long de la lame ainsi que pour réduire le risque d'entailler le fil.

Chaque phase d'aiguisage est munie de ressorts de maintien fixés sur les disques d'aiguisage pour maintenir la face du couteau bien ajustée dans les guides de précision des fentes gauches et droites de la phase pendant l'aiguisage. A moins que vous n'ayez des lames spéciales conçues pour n'être aiguisées que d'un côté (telles que les lames Kataba japonaises), vous allez aiguiser de façon égale et alternative dans les fentes droites et gauches de chaque phase. Ceci assurera que les facettes de chaque côté de la lame couperont toujours droit.

Lorsque vous aiguiser dans l'une des quelconque phases, le couteau doit être successivement tiré en alternance à travers la fente gauche et la fente droite de cette phase.

Normalement, un passage dans chacune des fentes droites et gauches suffira pour chaque phase. Pour des lames plus émoussées, il vous faudra peut être effectuer deux paires de passage dans l'une des phases (voir les paragraphes ci-dessous pour plus de détails). Servez-vous toujours de l'aiguiser par l'avant. Tenez la lame à l'horizontale et droite, faites-la glisser vers le bas 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 disques d'aiguisage ou de rodage. Vous pourrez sentir et entendre le contact lorsqu'il se produira. Maintenez *toujours* un mouvement uniforme à travers chaque phase. N'interrompez pas la passage en cours. Il est recommandé d'employer une durée de tirage consistante d'environ 4 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 depuis l'arrière de l'appareil.

Utilisez uniquement la pression nécessaire vers le bas pendant l'aiguisage pour assurer un contact uniforme et consistant entre la lame et les disques abrasifs à chaque passage. Toute pression supplémentaire est inutile et n'accélérera pas le processus d'aiguisage. Evitez d'entailler la plaque de butée en plastique du module d'aiguisage (voir la figure 3). Toutefois, une entaille accidentelle de la plaque de butoir n'aura aucun effet sur la fonctionnalité de l'aiguiser, ni sur la lame.

MODE D'EMPLOI

Lisez ce paragraphe avant de commencer l'aiguisage

Le module d'aiguisage EdgeSelect est conçu pour aiguiser des lames lisses ou crantées.

1. **N'aiguiser les lames crantées qu'à la phase 3.** Voir le paragraphe intitulé: "Procédure à suivre pour aiguiser les lames crantées" pour plus de détails.
2. **Les lames lisses peuvent être aiguisées à toutes les phases.** Toutefois, la phase 1 n'est nécessaire que si le couteau est très émoussé ou si vous désirez créer un fil avec plus de 'mordant'. Voir le paragraphe ci-dessous pour plus de détails.

Procédure d'aiguisage des lames lisses

Avant de mettre l'appareil en marche, glissez une lame de couteau dans la fente entre le guide d'angle gauche de la phase 1 et le ressort en élastomère. Ne tordez pas le couteau (voir la figure 5). Déplacez la lame vers le bas, dans la fente jusqu'à ce que vous sentiez le contact avec 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 le bouton de mise en marche. Un "témoin" rouge apparaît sur le bouton lorsqu'il est sur "MARCHE".

Phase 1 : Si vous aiguisiez votre couteau pour la première fois ou s'il est très émoussé, commencez à la phase 1. Si votre couteau est aiguisé, sautez la phase 1 et passez directement à la phase 2. Tirez le couteau une fois dans la fente de gauche de la phase 1 (figure 5) en faisant glisser la lame entre le guide d'angle gauche et le ressort en élastomère 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. Si la lame est recourbée, soulevez légèrement le manche lorsque vous aiguisiez la pointe du couteau tout en conservant le fil plus ou moins parallèle à la table. Aiguisiez la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de 20 cm chaque passage devrait prendre 4 secondes. Passez les lames plus courtes en 2-3 secondes et les lames plus longues en 6 secondes. Répétez ensuite le processus avec un passage complète 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 la roue – toute pression supplémentaire ne modifie aucunement ni n'accélère le processus d'aiguisage.

Pour assurer un aiguisage uniforme sur toute la longueur de la lame, insérez-la près de la garde et tirez à une vitesse uniforme jusqu'à ce qu'elle sorte de la fente. Effectuez le



Figure 5: Phase 1. Insérez la lame dans la fente entre le guide et le ressort de maintien du couteau. Alternez entre les fentes gauches et droites.

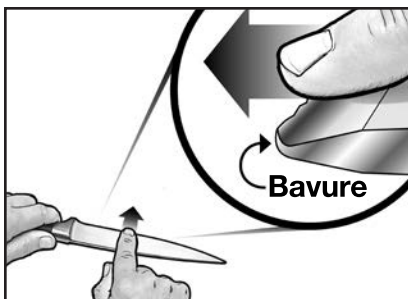


Figure 6: Aiguisiez la phase 1 jusqu'à ce qu'une bavure distincte se forme sur toute la longueur du fil de la lame.



Figure 7 : La bavure peut être sentie en glissant les doigts sur le dessus et en les éloignant du tranchant. Attention ! Voir le texte.



Figure 8 : Insérez la lame dans la fente gauche de la phase 2.

même nombre de passages à chaque phase en alternant les fentes droites et gauches afin de conserver la symétrie des facettes du fil. Normalement vous constaterez qu'il suffit d'effectuer un passage dans chaque fente (gauche et droite) pour la phase 1. Avant de passer à la phase 2, vérifiez soigneusement le fil de votre couteau pour confirmer la présence d'une bavure le long du fil aiguisé. Suivez les directives ci-dessous.

Vérifiez la présence d'une bavure

Pour vérifier la présence de cette bavure (figure 6), passez l'index doucement sur le tranchant tout en l'éloignant de la lame comme sur les figures 6 et 7 ci-dessous.

(Pour éviter de vous couper le doigt, ne le faites pas glisser sur le tranchant). Si le dernier passage de la lame était dans la fente droite, la bavure sera présente sur le côté 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 côté opposé est très lisse. Si vous détectez la bavure, passez à la phase 2.

S'il n'y a pas de bavure, effectuez un passage supplémentaire dans les fentes gauches et droites de la phase 1. La bavure se formera plus facilement si le passage est plus lent. Si le couteau est extrêmement émoussé, il vous faudra davantage de passages à la phase 1 pour obtenir une bavure. Confirmez la présence d'une bavure sur toute la longueur de la lame avant de passer à la phase 2.

Phase 2 : Aigüisez la lame dans la phase 2 en suivant les directives décrites pour la phase 1.

Tirez la lame une fois à travers la fente gauche de la phase 2 (figure 8) et une fois à travers la fente droite (figure 9). Pour une lame de 20 cm chaque passage devrait prendre 4 secondes. Passez les lames plus courtes en 2-3 secondes et les lames plus longues en 6 secondes. Vérifiez la présence d'une bavure le long du fil. S'il n'y a pas de bavure, effectuez une paire de passages supplémentaires à la phase 2 jusqu'à ce que la bavure se développe avant de passer à la phase 3.

Phase 3 : Normalement il suffira d'effectuer un ou deux passages à la phase 3 pour obtenir un fil aigüisé comme un rasoir. Comme aux phases 1 et 2, effectuez des passages alternées dans les fentes gauches et droites (figure 10) en tirant la lame à travers les fentes à la même vitesse que pour les phases 1 et 2.



Figure 9 : Insérez la lame dans la fente droite de la phase 2.



Figure 10: Insérez la lame dans la fente gauche de la phase 3. Alternez les passages entre les fentes de droites et de gauches.

Un nombre supplémentaire de passages à la phase 3 affinera davantage le fil pour créer un tranchant particulièrement adapté à la préparation d'aliments raffinés. Un nombre inférieur de passages à la phase 3 est mieux adapté si vous désirez couper des aliments fibreux décrits dans les paragraphes ci-dessous.

Après l'aiguisage à la phase 3 le fil devrait être étonnamment aiguisé et il ne devrait plus y avoir de bavure.

Optimisez le fil du couteau pour chaque utilisation

Pour un fil poli

Pour les occasions où les coupes plus fines et régulières sont voulues afin de préparer des portions de fruits ou de légumes sans défaut, aiguisé à la phase 2 (ou 1 et 2 selon les directives ci-dessus) et effectuez des passages supplémentaires à la phase 3. Trois passages ou plus, en alternant entre les fentes droites et gauches de la phase 3, affineront la troisième facette et créeront un fil remarquablement lisse et aiguisé (figure 11) qui sera idéal pour des présentations élégantes.

Lorsque vous voudrez ré-aiguiser le fil poli, utilisez la phase 3 à chaque reprise (en alternant entre les fentes droites et gauches). Au cas où, après un certain nombre d'aiguisages, l'obtention d'un fil aiguisé dure trop longtemps, vous pouvez accélérer le processus en ré-aiguisant à la phase 2 avant de suivre les instructions ci-dessus et polir à la phase 3. En suivant cette procédure, vous conservez des fils très lisses et prolongerez la durée de vie de vos couteaux. Cette procédure, contrairement aux procédures d'aiguisage conventionnelles, vous permettra d'obtenir tous les jours des couteaux extraordinairement aiguisés tout en ne retirant que peu de métal.

Pour les viandes, l'apprêtage de gibier et les matériaux très fibreux

Pour la boucherie, l'apprêtage du gibier ou pour couper des matériaux fibreux vous trouverez plus approprié d'aiguiser à la phase 1 suivie directement de la phase 3. Ceci laissera des micro-dentelures le long des facettes près de chaque côté du fil (figure 12). Celles-ci assisteront le découpage de ces aliments. Le fil sera très aiguisé et sans dentelure après seulement une ou deux passages alternées à la phase 3.

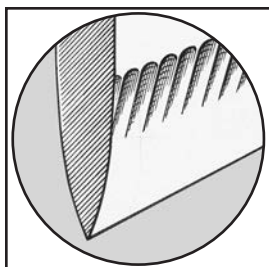


Figure 11 : Une facette polie plus large le long du fil est idéale pour des préparations esthétiques.

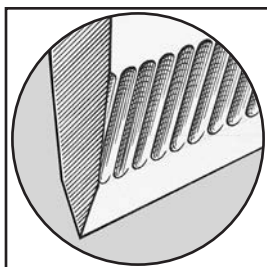


Figure 12 : La rétention de micro-cannelures le long du fil aide au découpage de nourritures fibreuses.

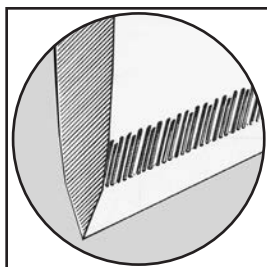


Figure 13 : Pour le poisson et la volaille, la rétention de micro-cannelures le long du fil peut être utile.

Pour préparer ce type de fil, aiguiser à la phase 1 jusqu'à la formation d'une bavure sur toute la longueur du fil. Passez ensuite directement à la phase 3 et effectuez-y un ou deux paires de passages.

Pour recréer ce type de fil lorsque le couteau doit être ré-aiguisé, utilisez uniquement la phase 3 pour 1 ou 2 aiguisages. Repassez ensuite à la phase 1 pour un passage dans chacune des fentes gauches et droites et retournez ensuite directement à la phase 3. N'aiguiser pas à la phase 2.

Pour le gibier et le poisson

Le tranchant optimum pour la volaille cuite peut s'obtenir avec la phase 2 suivie de la phase 3 (figure 13). Pour la volaille crue, la phase 1 suivie de la phase 3, selon la description ci-dessus, peut être préférable. Pour fileter le poisson utilisez une lame fine mais robuste aiguisée aux phases 2 et 3.

Procédure à suivre pour aiguiser les lames crantées

Les lames crantées ressemblent à des 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 module d'aiguisage EdgeSelect. Toutefois, n'utilisez que la phase 3 (figure 14), qui aiguisera les dents et formera des microlames ultra aiguisées le long de leur tranchant.

En général, 5 à 10 passages alternés en phase 3 suffiront. Si le couteau est très émoussé, il vous faudra plus de passages. Si le couteau est très endommagé, effectuez un passage rapide (2-3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droites et gauches de la phase 2. Effectuez ensuite une série de passages à la phase 3 en alternant entre la fente de droite et de gauche. Si vous l'utilisez excessivement la phase 2 retirera plus de métal le long du tranchant qu'il n'est nécessaire afin d'aiguiser les dents. Vérifiez la lame crantée périodiquement lorsque vous l'aiguiser.

Comme les lames crantées sont des structures semblables à des scies, leurs 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 encroûtées.

Pour ré-aiguiser les lames crantées, suivez les directives ci-dessus.

Dressage des disques de finition/polissage - Phase 3

Le module d'aiguisage EdgeSelect de Chef'sChoice® est muni d'un accessoire intégré permettant de dresser manuellement les disques de finition de la phase 3.



Figure 14 : Aiguiser les lames crantées uniquement à la phase 3. (Voir les instructions)

Celui-ci ne se substitue pas à un nettoyage régulier du module d'aiguisage (voir le paragraphe ci-dessous pour enlever la graisse ou la nourriture déposées sur les disques. Si ces disques sont enduits de débris d'aiguisage, ils peuvent être nettoyés et remis en forme en faisant fonctionner le levier manuel à l'arrière de l'aigiseur. Comme l'illustre la figure 15, ce levier est situé dans une niche dans le coin inférieur gauche du module lorsque vous faites face à l'arrière du modèle 2100.

Pour activer l'outil de dressage, assurez-vous que l'appareil est sur "MARCHE" et appuyez vers la droite sur le petit levier comme à la figure 15, jusqu'à ce que vous entendiez l'outil appuyer sur le disque de polissage. Gardez la pression pendant 3 à 5 secondes ensuite appuyez légèrement vers la gauche pendant 3 à 5 secondes. Ne dressez pas les disques pendant plus de 5 secondes à la fois. Afin d'éviter une usure excessive des disques de polissage, n'appuyez que légèrement sur le levier. Utilisez cet accessoire de dressage uniquement si la phase 3 ne semble plus aiguiser correctement ou s'il faut trop de passages pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir.

Cet outil enlève les matériaux de la surface des disques de la phase 3. Par conséquent, si vous l'utilisez trop souvent il retirera une trop grande partie de la surface abrasive, ce qui usera prématurément les disques.

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 ou deux fois par an même si vous utilisez tous les jours le modèle 2100.

COMMENT ENLEVER, NETTOYER ET INSERER LE MODULE D'AIGUISAGE

Lorsqu'il y a des dépôts de graisse ou d'aliments difficiles à nettoyer sur l'une des roues d'aiguisage ou sur les surfaces en plastique du module d'aiguisage, il faut retirer et laver le module d'aiguisage en suivant les directives du paragraphe ci-dessous. Nous recommandons de toujours nettoyer les couteaux et de retirer toute nourriture ou graisse avant l'aiguisage. Essayez-les au moins avec un torchon afin de réduire le besoin de nettoyages fréquents du module d'aiguisage.

Par mesure d'hygiène, il est recommandé de nettoyer régulièrement le module.



Figure 15 : Les disques de la phase 3 peuvent être dressés en cas de besoin. A utiliser peu fréquemment. (Voir les instructions)

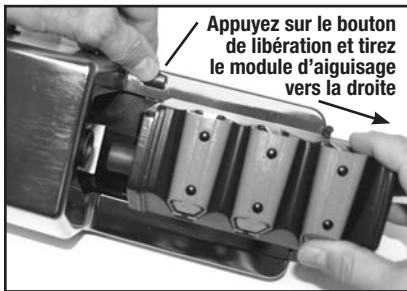


Figure 16 : Le module d'aiguisage se retire facilement pour le nettoyage.

Pour retirer le module d'aiguisage, tournez le bouton d'allumage du moteur sur la position "ARRET". Ensuite appuyez sur la touche de libération tout en tirant sur le module d'aiguisage pour le libérer du coffrage du moteur (voir la figure 16). Le module d'aiguisage devrait se dégager facilement. **IL NE FAUT JAMAIS IMMERGER DANS L'EAU OU ASPERGER D'EAU LA SECTION DE L'ENTRAÎNEMENT DU MOTEUR.**

NETTOYAGE DU MODULE D'AIGUISAGE

Lorsque le module d'aiguisage se sali ou est sale, il faut le retirer (figure 16) et le nettoyer en suivant l'une des méthodes décrites ci-dessous :

A. Laver à la main :

1. Vaporisez les roues de chaque phase avec un produit nettoyant liquide pour la vaisselle.
2. Laissez tremper pendant quelques minutes dans une casserole, un seau ou dans l'évier afin de détacher toute particule de nourriture etc.
3. Rincez sous un jet d'eau chaude abondant.
4. Laissez égoutter sur des serviettes en papier.
5. **Attention:** ne pas sécher avec un torchon, vous pourriez endommager le ressort de maintien en plastique.
6. Si les roues en diamant ne sont pas lustrées et brillantes après le nettoyage, il se pourrait qu'il y reste de la graisse. Si c'est le cas, envisagez de mettre le module d'aiguisage au lave-vaisselle.

B. Lave vaisselle: le module d'aiguisage est conçu pour être lavé dans des lave-vaisselles domestiques ou professionnels.

1. Vaporisez les roues de chaque phase avec du produit nettoyant liquide pour lave-vaisselle.
2. Placez le module dans le panier supérieur un lave-vaisselle et faites démarrer le cycle de lavage normal.
3. Laissez le module d'aiguisage sécher dans le lave-vaisselle de préférence à l'écart des unités chauffantes.

Enlevez régulièrement la poussière de métal accumulée dans les deux cavités de ramassage situées à la base de l'aigiseur, sous le module d'aiguisage. Lorsque le module d'aiguisage est retiré, retournez le coffrage du moteur et secouez-le pour dégager la poussière. Vous pouvez également nettoyer cette poussière avec une éponge humide.

INSEREZ LE MODULE D'AIGUISAGE

Pour insérer le module d'aiguisage dans le coffrage principal du moteur, insérez l'extrémité du module d'aiguisage où se trouve l'accouplement cannelé dans les rainures de guidage situées à l'extrémité droite de l'aigiseur. Poussez ensuite doucement le module d'aiguisage (figure 2) vers le coffrage du moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

S'il se produit une résistance au verrouillage: (1) retirez le module pour qu'il se dégage complètement (2) mettez brièvement le moteur sur « marche »; (3) ensuite l'éteindre; (4) pendant que le moteur ralenti jusqu'à l'arrêt, poussez le module d'aiguisage en place. Il s'enclenchera de lui-même lorsque l'accouplement sera correctement aligné.

COMMENT PROFITER AU MAXIMUM DE VOTRE

Chef'sChoice® Modèle 2100

1. Aucun entretien n'est nécessaire à part les mesures d'hygiène pour retirer et nettoyer régulièrement le module d'aiguisage à la main ou au lave-vaisselle. Il n'est pas nécessaire de nettoyer ce module uniquement parce que les roues noircissent - c'est normal. Les roues sont auto nettoyantes (par légère abrasion) à moins qu'elles ne se recouvrent de graisse. On peut réduire au minimum le nettoyage en essuyant les couteaux avant et après l'aiguisage comme le décrit ce manuel. N'immergez JAMAIS le groupe d'entraînement du moteur dans l'eau. Dégagez régulièrement la poudre de métal accumulée sous le module d'aiguisage en secouant le module suivant les directives du paragraphe "Nettoyage du module d'aiguisage".
2. Nous suggérons que vous placiez le modèle 2100 dans un emplacement pratique sur votre plan de travail. Quelques passages rapides à la phase 3 rendront un tranchant aiguisé comme un rasoir à votre couteau. En utilisant la phase 3 pour restaurer votre tranchant, vous n'aurez pas besoin d'utiliser de fusil. Vous remarquerez que votre couteau reste aiguisé plus longtemps que si vous l'aviez aiguisé avec un fusil conventionnel.
3. Ré-aiguiser le couteau à la phase 2 uniquement lorsque vous n'obtenez pas l'aiguisage voulu au moyen de quelques passages à la phase 3.
4. Cet aiguiser est accompagné d'instructions abrégées imprimées sur une étiquette adhésive. Si vous désirez les garder à portée de main, retirez le papier dorsal et collez-les sur le dessus du coffrage du moteur. Vous pouvez obtenir des étiquettes de rechange chez le distributeur d'EdgeCraft.
5. Nettoyez toujours la nourriture, la graisse et les matières étrangères sur le couteau avant l'aiguisage ou le ré-aiguisage.
6. N'appuyez que légèrement vers le bas lorsque vous aiguiser. Juste assez pour établir un contact sûr avec le disque abrasif.
7. Tirez toujours les lames à la vitesse recommandée et à une vitesse constante sur toute leur longueur. N'interrompez ni n'arrêtez le mouvement de la lame lorsqu'elle est en contact avec les disques abrasifs.
8. Alternez toujours les passages dans les fentes gauches et droites (de toutes les phases utilisées). Les lames japonaises spécialisées sont une exception car elles sont aiguisées principalement sur un seul côté de la lame.
9. Pendant l'aiguisage, le fil du couteau doit être maintenu parallèle par rapport au plan de travail ou à la table. Pour aiguiser une lame recourbée au bout, soulevez légèrement le manche lorsque vous arrivez vers le bout pour que le fil demeure parallèle à la table.

10. Si vous utilisez l'appareil correctement, vous découvrirez qu'il est possible d'aiguiser la lame sur toute sa longueur jusqu'à 3 mm de la garde. C'est l'un des principaux avantages du module d'aiguisage EdgeSelect de Chef'sChoice® par rapport aux autres méthodes d'aiguisage. Cette caractéristique est particulièrement importante lorsqu'il vous faut aiguiser des couteaux de chef sur toute leur longueur pour conserver la courbe de la lame. Si vos couteaux de chef sont munis d'une garde encombrante près du manche, un remouleur professionnel peut modifier ou retirer la partie inférieure de la garde pour qu'elle n'entrave pas l'aiguisage et pour vous permettre d'aiguiser la lame sur toute sa longueur.
11. Pour améliorer vos capacités avec le module d'aiguisage EdgeSelect de Chef'sChoice®, apprenez à détecter la bavure le long du tranchant (selon la description ci-dessus). Bien que vous puissiez aiguiser sans vous servir de cette technique, c'est la meilleure façon et la plus rapide d'assurer que vous avez suffisamment aiguisé aux phases 1 et 2. Elle vous permettra également d'éviter de sur-aiguiser et d'assurer à chaque reprise un tranchant incroyablement aiguisé. Une manière pratique de vérifier le tranchant de votre lame est de couper une tomate ou une feuille de papier.
12. Nous déconseillons l'utilisation du modèle 2100 pour des couperets épais qui servent à trancher des os. Les couperets asiatiques et ceux qui sont plus fins sont adaptés à un aiguisage rapide sur le modèle 2100.
13. Des modules d'aiguisage de remplacement peuvent être commandés chez votre distributeur local d'EdgeCraft. Pour le service clientèle ou toute assistance appelez le 1-800-342-3255.

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 humide. N'utilisez pas de détergent ou de produit abrasif. De temps en temps, selon le besoin, vous pouvez retirer la poussière de métal qui s'accumule sous le module à la suite d'aiguisages répétés.

SERVICE

Vous avez besoin de réparations après la période de garantie, renvoyez votre aiguiser (assuré et préaffranchi) à votre fournisseur ou au distributeur d'EdgeCraft qui établira un devis avant d'entreprendre les réparations.

Veillez indiquer sur une feuille séparée placée dans la boîte: votre adresse, numéro de téléphone auquel vous pouvez être atteint pendant la journée et une brève description du problème ou des dommages de l'aiguiser. Conservez la fiche d'expédition à titre de protection contre la perte en cours de transport.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Service clientèle 610-268-0500

Assemblé aux EU

www.chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 793 Certified to EN 55014-1, EN 60335-1, EN60335-2

© EdgeCraft Corporation 2012

D12 2011-21

I218222

GEBRUIKSAANWIJZING

Chef'sChoice®

Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2100

NL



Lees vóór het gebruik deze instructies.
Voor optimale resultaten is het
essentieel dat u deze instructies volgt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten dient u steeds de volgende basisveiligheidsvoorschriften in acht te nemen:

1. Lees alle instructies.
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen, mag de motoraandrijving van de Chef'sChoice® Model 2100 niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat de lemmeten van de messen schoon zijn alvorens u deze in de Model 2100-messenslijper plaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, als het wordt gereinigd of als onderdelen worden vervangen (dit geldt niet voor de afneembare module, zie afbeelding 1).
5. Raak geen bewegende delen aan.
6. Gebruik het slijpparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt, als het gevallen is of op enige andere manier beschadigd. Breng in deze gevallen het apparaat terug naar uw leverancier. Hier licht men u graag in over reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische aansluitkabel van het apparaat beschadigd is, moet deze door een erkend vakman worden vervangen, aangezien hier speciale gereedschappen voor nodig zijn. Raadpleeg uw Chef'sChoice®-verkooppunt voor meer informatie.
7. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
8. De Chef'sChoice® Model 2100-messenslijper is ontworpen voor het slijpen van keuken- en koksmessen, zakmessen en de meeste sportmessen. Slijp hiermee geen hakbijlen, messen met neerwaarts gebogen lemmet of grote messen die niet goed in de sleuven passen.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Schakel de Chef'sChoice® alleen in als deze op een stevige en stabiele tafel of op een aanrechtblad is geplaatst.
11. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW CHEF'SCHOICE ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
12. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
13. Houd extra toezicht wanneer het apparaat door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
14. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen in combinatie met de Chef'sChoice®-messenslijper.
15. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.**

Gefeliciteerd met uw keuze voor de Chef'sChoice® Model 2100-messenslijper!

U zult merken dat al uw messen dankzij de Chef'sChoice® Model 2100-messenslijper een uitzonderlijk scherpe en duurzame snede zullen krijgen. EdgeCraft, 's werelds meest vooraanstaande fabrikant op het gebied van slijptechnologie, staat hiervoor garant.

De Chef'sChoice® Model 2100 maakt gebruik van geavanceerde EdgeCraft-slijp- en -polijst-technologie met diamanten. Hiermee wordt de scherpste en duurzaamste snede verkregen die tegenwoordig haalbaar is en maakt u al uw messen moeiteloos weer vlijmscherp. Zijn uw messen eenmaal met de Model 2100 geslepen, dan kunnen ze in minder dan een minuut worden nagescherpt. Plaats de Model 2100 dus op een handige plek, zodat u uw messen moeiteloos kunt nascherpen en deze dag in dag uit vlijmscherp houden.

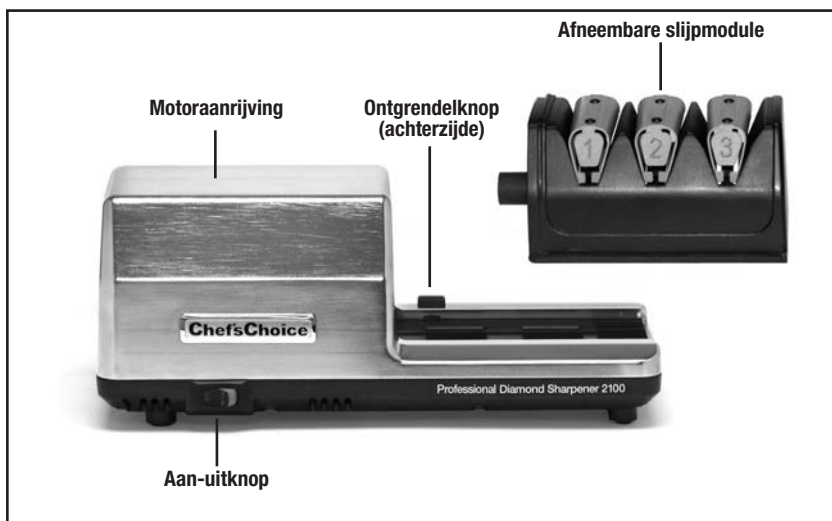
UITPAKKEN EN KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

De Model 2100 bestaat uit een gegoten metalen motorbehuizing en een afneembare slijpmodule. Deze zijn samen verpakt, maar nog niet gemonteerd. (Zie afbeelding 1)

Plaats voor het monteren de slijpmodule op de geleiders van de motorbehuizing (afbeelding 2) en schuif de module in de richting van de motorbehuizing totdat deze vastklikt. Als de twee delen niet gemakkelijk in elkaar klikken, volgt u de instructies in het gedeelte over het plaatsen van de slijpmodule verderop in deze gebruiksaanwijzing (pagina 12).

OMSCHRIJVING VAN DE MODEL 2100-MESSENSLIJPER

De standaard Model 2100-messenslijper is uitgerust met de nieuwe 3-fasen EdgeSelect®-slijpmodule waarmee u de messnede achtereenvolgens tot in perfectie kunt slijpen, wetten en



Afbeelding 1: Model 2100-messlijper in onderdelen.

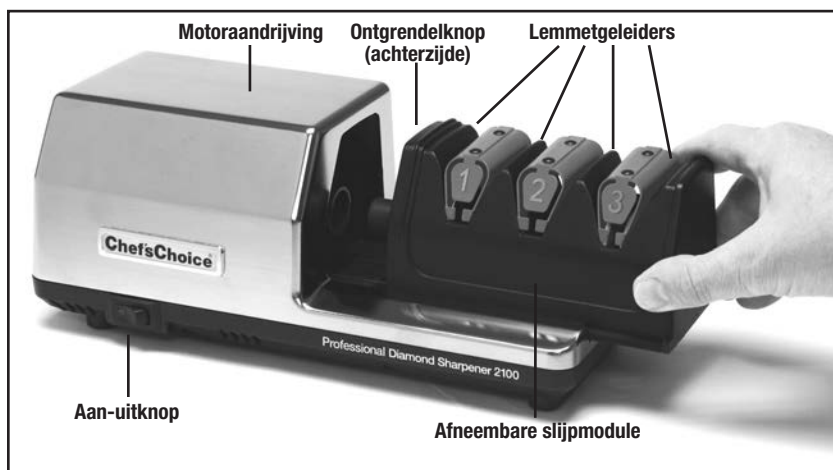
aanzetten. In de eerste fase wordt het mes geslepen met slijpstenen met een 100% diamanten oppervlak, in de tweede fase wordt het lemmet gewet met fijnere diamantdeeltjes en in de derde fase wordt de snede haarscherp aangezet en gepolijst. Dit gedeponeerde 3-fasenslijpsysteem zorgt voor een absoluut braamvrije Trizor®-messnede met drievoudige schuinte die langer scherp blijft dan bij traditioneel geslepen messen. De slijpmodule, die deze drie fasen in zich verenigt, is een op zichzelf staand onderdeel dat kan worden losgemaakt om onder de kraan of in de vaatwasser te worden gereinigd. Het losmaken werkt eenvoudig door de ontgrendelknop in te drukken (afbeelding 2) en de module van de motorbehuizing af te schuiven.

In de motorbehuizing bevindt zich een sterke en krachtige motor. Tandverbindingen tussen de aandrijfassen van de motor en de slijpmodule maken een snelle koppeling en ontkoppeling mogelijk.

In alledrie de fasen wordt de snede geslepen met afwisselende halen door de linker- en rechtersleuf. In elke fase drukken plastic veren het lemmet tegen nauwkeurige hoekgeleiders (afbeelding 3) en stabiliseren het geheel, zodat de snede van het lemmet exact aansluit bij de slijp-, wet- en aanzetschijven. De neerwaartse beweging van het lemmet in elk van de sleuven wordt gecontroleerd door een stopplaatje, gemaakt van een duurzaam polymeer dat de snede optimaal en veilig laat aansluiten bij elke schijf, zonder de scherpe snede te beschadigen. Voor het beste resultaat dient de messnede het voorste stopplaatje maar net aan te raken of er lichtjes op te rusten. Het mes overdreven naar beneden drukken versnelt het slijpproces niet en zorgt voor onnodige sneden in het stopplaatje

Werking van de veelzijdige EdgeSelect® Diamond Hone®-slijpmodule

De unieke Chef'sChoice® EdgeSelect®-slijpmodule (afbeelding 4) die bij de standaard Model 2100 wordt geleverd, is zodanig ontworpen dat u er elk mes mee kunt slijpen voor het doel dat u in gedachten hebt. Deze 3-fasenslijper bevat twee fasen met kegelvormige precisieslijp- en -wetschijven met fijne 100% diamanten slijpdelen en één fase voor polijsten/aanzetten waarbij gebruik wordt gemaakt van speciale flexibele slijpschijven. Deze fasen kunnen in verschillende volgorde worden gebruikt om u ofwel een verbazend scherpe, gladde snede te geven voor



Afbeelding 2: Plaats de module op geleiders en schuif deze richting de motoraandrijving totdat deze contact maakt met de motoraandrijving. Druk op de ontgrendelknop om de module los te koppelen en deze van de motoraandrijving af te schuiven. Zie afbeelding 16.

moeiteloos snijden en een mooie presentatie, ofwel een snede met een hoeveelheid overgebleven “bites” langs en facetten. Hiermee bereikt u een snede die ultrascherp is en niet gekarteld. De overgebleven “bite” bestaat uit nauwkeurig gepolijste microgroeven die op het geslepen oppervlak worden gevormd door de polijstende werking van de aanzetschijven in fase 3. U zult ondervinden dat deze scherpe groeven langs elke zijde van de ultrascherpe en niet gekartelde snede een grote hulp zijn bij moeilijk te snijden materiaal zoals vezelachtig voedsel, vlees, stengelgroenten en het slachten van wild.

De slijp-, wet- en aanzetacties worden gecontroleerd door het gebruik van onder een precieze hoek geplaatste lemmetgeleiders en van nauwkeurig aansluitende kegelvormige slijpschijven. De slijphoek neemt met elke volgende fase enkele graden toe.

In fase 1 worden door fijne, kegelvormige schijven die van een diamantlaag zijn voorzien langs de facetten aan beide zijden van de snede microgroeven aangebracht, waarmee de eerste afschuining van de Trizor®-snede tot stand komt.

In fase 2 worden fijnere microgroeven gevormd langs de facetten die onmiddellijk aan de snede grenzen. Dit gebeurt door nog fijnere diamanten waarmee een goed gevormde tweede afschuining op de facetten wordt aangebracht die een paar graden groter is dan de schuine rand die in fase 1 is gevormd.

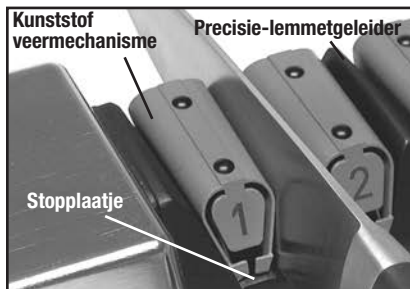
In fase 3 zijn ultrafijne aanzetschijven onder een nog iets grotere hoek geplaatst. Ze polijsten de facetten die onmiddellijk aan de rand grenzen en zetten deze aan. Hiermee wordt een derde microschiinte gevormd en een microscopisch dunne en supergepolijste snede met een verbazingwekkende scherpheid bereikt.

Het aanzetten polijst en slijpt tegelijk de grenslijnen van deze microgroeven die door de diamanten slijpschijven in fase 1 en 2 gevormd worden. Door dit polijstproces worden het scherpe microgroeven die helpen bij het snijden van voedsel dat anders lastig is te snijden.

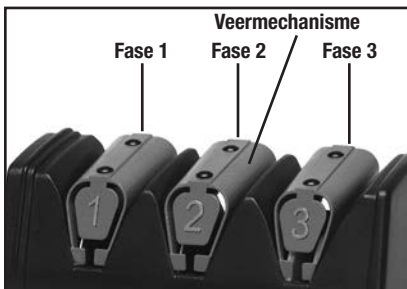
Dit unieke 3-fasenontwerp zorgt voor een snede van opmerkelijke scherpheid en dankzij de drieduidige schuif die het vormt op elk facet zult u merken dat uw messen langer scherp blijven.

In de volgende gedeelten worden de algemene procedures voor optimaal slijpen in elke fase beschreven en krijgt u advies over hoe u de snede kunt optimaliseren voor het doel dat u in gedachten hebt.

Behalve als u vaak zwaar snijwerk verricht, zult u fase 1 slechts af en toe hoeven te gebruiken. Een van de belangrijke voordelen van het gebruik van de EdgeSelect®-slijpmodule is dat u uw messen zo vaak als nodig is kunt aanzetten en polijsten tot ze vlijmscherp zijn, terwijl uw



Abbeelding 3: Het mes wordt tussen de lemmetgeleider en de vering waarmee het mes naar beneden wordt gehouden, ingevoerd totdat het lemmet lichtjes op het stopplaatje rust.



Abbeelding 4: EdgeSelect® -slijpmodule.

messen toch veel minder zullen slijten dan bij oudere slijpmethodes het geval is. Nascherpen gebeurt normaal gesproken met fase 3; u zult slechts af en toe fase 2 nodig hebben. Gebruik fase 1 alleen voor de zwaarste toepassingen. (Zie het gedeelte over nascherpen).

De Chef'sChoice® Model 2100 EdgeSelect-slijpmodule is uitgerust met een handmatig geactiveerd diamanten afschuurhulpstuk dat indien nodig kan worden gebruikt om opgehoopt voedsel of slijpresten van het oppervlak van de polijst/aanzetschijven te verwijderen. Om de noodzaak van afschuren te minimaliseren, raden wij u ten sterkste aan om uw messen telkens te reinigen voordat u ze slijpt. Hierdoor zult u pas na maanden deze schijven hoeven af te schuren. Enkel wanneer u een duidelijke afname in de doeltreffendheid van het polijsten ondervindt, zult u deze gemakkelijke functie hoeven te gebruiken. Verderop in deze gebruiksaanwijzing wordt hier nader op ingegaan.

De aandrijfjas van de slijp- en wetschijven is voorzien van een veer. Hiermee wordt gezorgd voor een optimale slijpdruk die leidt tot een snelle en gelijkmatige scherping langs de lengte van de snede. Ook wordt hiermee de kans op een holle snede geminimaliseerd.

Elke slijpfase bevat boven de slijpschijven een veermechanisme. Hiermee wordt het mes tijdens het slijpen stevig naar beneden gedrukt tegen de precisieplaatgeleiders in de rechter- en linkersleuven.

Tenzij u lemmeten gebruikt die speciaal zijn ontworpen om voornamelijk aan één zijde van de snede te worden geslepen (zoals het geval is bij Japanse Kataba-lemmeten), dient u in alle fasen evenveel in de rechter- als in de linkersleuf te slijpen. Hierdoor krijgt u een symmetrische snede die steeds recht snijdt.

In elke fase moet het mes met opeenvolgende halen afwisselend door de linker- en rechtersleuf worden getrokken.

Gewoonlijk zal één haal door de linker- en rechtersleuf van elke fase voldoende zijn; met lemmeten die botter zijn, hebt u wellicht twee paar halen nodig (zie de volgende gedeeltes voor meer details). Bedien de messenslijper altijd van de voorzijde. Houd het lemmet horizontaal en vlak, schuif het naar beneden tussen de plastic veer en de plaatgeleider en trek het met een gelijkmatige snelheid naar u toe terwijl het contact maakt met de slijp- of aanzetschijf. U kunt horen en voelen dat het lemmet contact maakt. Zorg er altijd voor dat u het lemmet in elke fase gelijkmatig beweegt; stop niet midden in een haal. Voor een lemmet van 20 cm wordt een gelijkmatige treksnelheid van circa 4 seconden per haal aanbevolen. Deze tijd kan korter zijn voor kortere lemmeten en langer voor langere lemmeten.

Bedien de messenslijper nooit van de achterzijde.

Gebruik tijdens het slijpen bij elke haal net voldoende neerwaartse druk om zeker te zijn van een gelijkmatig en consistent contact van het lemmet met de slijpschijven. Extra druk is overbodig en zal het slijpproces ook niet versnellen. Voorkom dat u in het stopplaatje van de slijpmodule snijdt (zie afbeelding 3). Als er echter sneden in het stopplaatje ontstaan heeft dit geen invloed op het slijpproces en zal de snede niet beschadigd raken.

INSTRUCTIES

Lees dit voor u begint te slijpen

De EdgeSelect-slijpmodule is ontworpen om zowel gladde als gekartelde lemmeten te slijpen.

1. **Gekartelde lemmeten dient u enkel met fase 3 te slijpen.** Gekartelde lemmeten mogen niet in fase 1 en 2 worden geslepen omdat hier meer metaal zou worden verwijderd dan voor de karteling nodig is. Zie het gedeelte “Procedure voor het slijpen van gekartelde lemmeten” voor meer details.
2. **Gladde lemmeten** kunnen in alledrie de fasen worden geslepen, maar het gebruik van fase 1 is alleen nodig als het mes heel bot is of als u een snede wilt met een extra “bite”. Zie het volgende gedeelte voor meer details.

Procedure voor het slijpen van gladde lemmeten

Gladde lemmeten: de eerste keer slijpen

Schuif voordat u het apparaat inschakelt het lemmet van het mes soepel in de sleuf tussen de linker hoekgeleider van fase 1 en de elastomeren veer. Draai het mes niet. (Afbelding 5.) Beweeg het lemmet naar beneden in de sleuf totdat u voelt dat het contact maakt met de diamantschijf. Trek het naar u toe, waarbij u het heft voorzichtig optilt als u de punt nadert. Zo voelt u de veerspanning. Verwijder het mes en druk op de aan-uitknop. Er brandt een rode indicator op de knop als deze op “ON” staat.

Fase 1: (Indien uw mes al redelijk scherp is, kunt u fase 1 overslaan en onmiddellijk doorgaan naar fase 2). Als u een mes voor de eerste keer slijpt of als het mes heel bot is, begint u in fase 1. Trek het mes op de volgende wijze eenmaal door de linkersleuf van fase 1 (afbeelding 5): schuif het lemmet tussen de linker hoekgeleider en de plastic veer waarmee het mes naar beneden wordt gehouden en beweeg het lemmet naar beneden in de sleuf totdat het in contact komt met de met diamant bedekte schijf. Trek tegelijkertijd het lemmet naar u toe. U zult het contact met de schijf horen. Plaats het lemmet zo ver mogelijk tot aan het heft naar binnen. Als het lemmet gebogen is, dient u het heft voorzichtig op te tillen wanneer de punt wordt bereikt, zodat deze ook wordt gescherpt. Houd hierbij de messnede parallel ten opzichte van het tafel- of aanrechtblad. Slijp de volledige lengte van het lemmet. Bij een lemmet van 20 cm dient elke haal circa 4 seconden te duren. Trek kortere lemmeten er in 2-3 seconden doorheen en langere lemmeten in 6 seconden. Herhaal dit vervolgens met één volledige haal door de rechtersleuf van fase 1.



Afbelding 5: Fase 1. Voer de snede in de sleuf in tussen de geleider en het veermechanisme om het mes naar beneden te houden. Gebruik afwisselend de linker- en rechtersleuf.

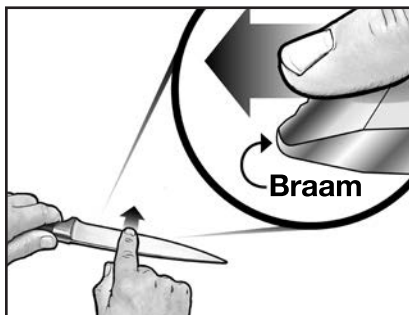
Let op: telkens u het lemmet invoert, dient u dit tegelijkertijd naar u toe te trekken. Duw het lemmet nooit van u af. Gebruik juist genoeg neerwaartse druk om contact te maken met de schijf; meer kracht zal het slijpproces niet verbeteren of versnellen.

Om een gelijke scherpste over de volledige lengte van het lemmet te verkrijgen, voert u het mes tot aan het heft in en trekt u met een gelijkmatig tempo totdat het uit de sleuf komt. Maak in elke fase een gelijk aantal halen in afwisselend de linker- en rechtersleuf om de vlakken van de snede symmetrisch te houden. Meestal zult u in fase 1 genoeg hebben aan één haal in elke sleuf (links en rechts). Voordat u overgaat naar fase 2, dient u voorzichtig de snede van het mes te controleren om er zeker van te zijn dat er langs de geslepen zijde een braam is gevormd. Hoe u dit doet wordt in het volgende gedeelte beschreven.

De braam detecteren

Als u wilt controleren of er langs één zijde van de snede een braam is gevormd (afbeelding 6), beweegt u met uw wijsvinger voorzichtig dwars over de snede, zoals weergegeven in afbeelding 6 en 7.

(Beweeg uw vinger niet langs de snede, om te voorkomen dat u in uw vinger snijdt). Als de laatste haal in de rechtersleuf was, zal de braam alleen aan de rechterzijde van het lemmet verschijnen (zoals u het vasthoudt) en omgekeerd. Als de braam aanwezig is, voelt dit aan als een ruwe en gebogen verlenging van de snede; de andere zijde van de snede voelt in vergelijking zeer effen aan. Als er een braam aanwezig is, gaat u verder naar fase 2.



Afbeelding 6: Ontwikkel eerst een braam langs de messnede voordat u deze aanzet in fase 3.



Afbeelding 7: Een braam kan worden gevonden door uw vingers langs de snede te halen en van de snede af. Pas op! Zie tekst.



Afbeelding 8: Invoer van de snede in de linkersleuf van Fase 2.

Is er geen braam aanwezig, dan maakt u één extra haal in de linker- en rechtersleuf van fase 1. Tragere halen zullen helpen de braam te vormen. Als het mes extreem bot is, zullen er extra halen in fase 1 nodig zijn om een braam te ontwikkelen. Controleer of er een braam over de hele lengte aanwezig is, voordat u verder gaat naar fase 2.

Fase 2: Gebruik de procedure die voor fase 1 is beschreven ook in fase 2.

Trek het lemmet eenmaal door de *linkersleuf* van fase 2 (afbeelding 8) en eenmaal door de *rechtersleuf* (afbeelding 9). Bij een lemmet van 20 cm dient elke haal circa 4 seconden te duren. Trek kortere lemmeten er in 2-3 seconden doorheen en langere lemmeten in 6 seconden. Controleer of er een braam is langs de snede. Als er geen braam aanwezig is, maakt u extra reeksen halen in fase 2 totdat er een braam ontstaat. Ga pas daarna verder naar fase 3.

Fase 3: Gewoonlijk zullen één of twee paar halen in fase 3 voldoende zijn om een vlijmscherpe snede te krijgen. Maak net als in fase 1 en 2 afwisselende halen in de linker- (afbeelding 10) en rechtersleuf. Trek het mes met dezelfde snelheid door de sleuven als bij fase 1 en 2.

Meerdere halen in fase 3 zullen de snede verder verfijnen, zodat het een snede wordt die vooral gewenst is voor de fijnste voedselbereidingen. Minder halen in fase 3 zijn aan te bevelen als u vezelig voedsel wilt snijden, zoals in de volgende delen wordt beschreven.

Na het slijpen in fase 3 zou de snede verbazend scherp moeten zijn. Er blijft geen braam over langs de snede.



Afbeelding 9: Invoer van de snede in de rechtersleuf van Fase 2.



Afbeelding 10: Invoer van de snede in de linkersleuf van Fase 3. Wissel af tussen de linker- en rechtersleuf.

De messnede voor elk gebruik optimaliseren – voor de gepolijste snede

Als u de fijnste en gladste snede nodig hebt, bijvoorbeeld om effen, ongemarkeerde stukken fruit of groente te bereiden, dient u te slijpen in fase 2 (of 1 en 2, zoals boven beschreven) en daarna extra halen door fase 3 te maken. Drie of meer reeksen halen afwisselend in de linker- en rechtersleuf van fase 3 zullen het derde facet verfijnen en zorgen voor een opmerkelijk gladde en scherpe snede (afbeelding 11), ideaal voor elegante presentaties.

Als u de gepolijste snede wilt nascherpen, doet u dit steeds in fase 3 (afwisselend in de linker- en rechtersleuf). Wanneer het na een aantal keer nascherpen te lang duurt om de snede scherp te krijgen, kunt u het proces versnellen door het mes eerst in fase 2 te slijpen volgens de hiervoor omschreven procedures en de snede vervolgens aan te zetten in fase 3. Hiermee behoudt u uiterst gladde sneden en verlengt u de levensduur van uw messen. In tegenstelling tot conventionele slijpmethoden zorgt deze procedure dagelijks voor uitzonderlijk scherpe messen terwijl er slechts een klein beetje metaal wordt verwijderd.

Voor vlees, uiterst vezelige materialen en het slachten van wild

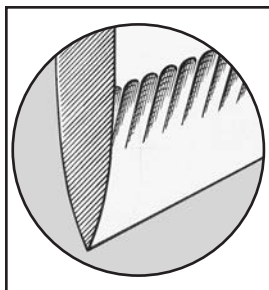
Voor het slachten van wild of het snijden in vezelig materiaal kan het voordelig zijn om eerst in fase 1 te slijpen en vervolgens rechtstreeks door te gaan naar fase 3. Hierdoor blijven aan beide zijden van de snede langs de facetten geslepen microgroeven achter (afbeelding 12) die helpen dergelijke materialen goed te snijden. Na slechts een of twee paar afwisselende halen in fase 3 zal de snede uiterst scherp en ongekarteld zijn.

Voor een dergelijke snede slijpt u eerst in fase 1 totdat er langs de volledige snede een braam is gevormd. Daarna gaat u onmiddellijk verder naar fase 3, waar u nog één of twee paar halen maakt.

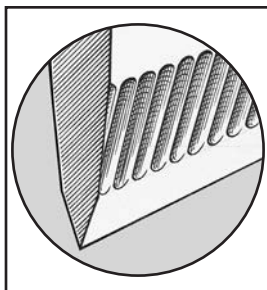
Wilt u deze snede weer krijgen als het mes moet worden nagescherpt, dan haalt u het mes één of twee keer door fase 3. Vervolgens gaat u over naar fase 1 voor één haal in de linker en rechtersleuf en onmiddellijk weer door naar fase 3. Slijp het mes niet in fase 2.

Voor wild en vis

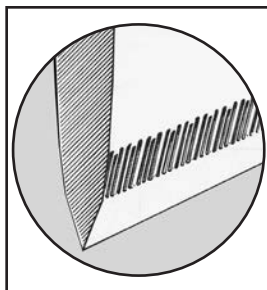
De optimale snede voor gekookt gevogelte verkrijgt u gewoonlijk via fase 2 gevolgd door fase 3 (afbeelding 13). Voor rauw gevogelte gebruikt u fase 1 gevolgd door fase 3, zoals hiervoor is beschreven. Voor het fileren van vis gebruikt u een dun maar stevig lemmet dat is geslepen in de fasen 2 en 3.



Afbeelding 11: Groter gepolijste facet langs de snede waarmee u voedsel aantrekkelijk kunt presenteren.



Afbeelding 12: Bredere microgroeven langs de snede helpen bij het snijden van vezelig voedsel.



Afbeelding 13: Fijnere microgroeven langs de snede bieden gemak bij het snijden van vis en gevogelte.

Procedure voor het slijpen van gekartelde lemmeten

Gekartelde lemmeten zijn vergelijkbaar met het lemmet van een zaag met geschulpte groeven en een reeks gepunte tanden. Bij normaal gebruik doet de gepunte bovenzijde van de tanden het meeste werk. Met de EdgeSelect-slijpmodule kunnen alle soorten gekartelde lemmeten worden geslepen. Gebruik hiervoor echter alleen fase 3 (afbeelding 14). Hiermee worden de tanden van de karteling geslepen en ontstaan er uiterst scherpe microlemmeten langs de rand van deze tanden.

Over het algemeen zullen vijf tot tien paar afwisselende halen in fase 3 voldoende zijn. Is het mes echter heel bot, dan zullen meerdere halen nodig zijn. Als de messnede door gebruik sterk is beschadigd, maakt u één snelle haal (2-3 seconden voor een lemmet van 20 cm) in zowel de rechter- als de linkersleuf van fase 2, gevolgd door een reeks van halen in fase 3, afwisselend in de rechter- en linkersleuf. Bij overdreven gebruik van fase 2 zal er meer metaal langs de rand worden verwijderd dan nodig is om de tanden te slijpen. Bekijk de kartelsnede tijdens het slijpen regelmatig.

Aangezien gekartelde lemmeten een zaagstructuur hebben, zullen de sneden nooit zo scherp lijken als de snede van een glad lemmet. Toch helpt de tandstructuur om de huid van hard en krokant voedsel te breken.

Gebruik dezelfde procedures om gekartelde lemmeten na te scherpen.

Gladde lemmeten nascherpen

Scherp messen met een gladde snede steeds na in fase 3. Wanneer het niet lukt om snel na te scherpen, gaat u naar fase 2 en maakt u daar één of twee paar afwisselende halen. Vervolgens gaat u terug naar fase 3, waar één of twee paar afwisselende halen voldoende zullen zijn om uw mes weer een vlijmscherpe snede te geven. Gebruik fase 1 alleen als eerste fase bij het nascherpen als u meer "bite" langs de snede wilt of als het mes uitzonderlijk bot is.

Als er na het nascherpen op de Chef'sChoice® Model 2100 herhaaldelijk een conventioneel aanzetstaal is gebruikt om de snede aan te zetten, dient u eerst bij te slijpen in fase twee volgens de normale procedure en vervolgens aan te zetten in fase 3. In dat geval zijn drie of meer reeksen afwisselende halen in fase 2 vereist om een gelijkmatige braam te verkrijgen voordat u verder kunt gaan in fase 3.

Als u dus de slijptijd wilt verkorten, kunt u overwegen om geen conventioneel aanzetstaal te gebruiken en voor het snel nascherpen te vertrouwen op fase 3. Scherp ook gekartelde lemmeten na in fase 3. Zie de voorgaande gedeeltes.



Afbeelding 14: Slijp gekartelde lemmeten alleen in fase 3 (zie instructies).

Aanzet- en polijstschijven afschuren – Fase 3

De Chef'sChoice® EdgeSelect-slijpmodule is uitgerust met een ingebouwd hulpstuk waarmee de aanzetschijven van fase 3 handmatig kunnen worden afgeschuurd. Dit is niet ter vervanging van het gewone reinigen van de volledige slijpmodule zoals beschreven in een volgend gedeelte, waarin wordt ingegaan op het verwijderen van vet of etensresten van deze schijven. Mochten deze schijven echter glanzend en zwart worden van metalen slijpresten, dan kunnen ze worden afgeschuurd en in vorm gebracht via de hendel aan de achterzijde van de slijper. Zoals in afbeelding 15 is aangegeven, bevindt deze hendel zich van de achterzijde bekeken in een uitsparing in de linker onderhoek van de Model 2100.

Voor het afschuren dient u de aan-uitknop eerst op "ON" te zetten. Als de slijper draait, drukt u de hendel voorzichtig naar rechts, zoals in afbeelding 15 is aangegeven, tot u het afschuurhulpstuk contact hoort maken met de aanzetschijf. Houd de hendel gedurende 3 tot 5 seconden voorzichtig naar rechts gedrukt en druk de hendel vervolgens nog eens 3 tot 5 seconden naar links. Schuur de schijven nooit langer dan 5 seconden af. Hiermee is de afschuurcyclus voltooid. Om te voorkomen dat de aanzetschijven te veel slijten, dient u slechts heel licht met uw vinger kracht op de hendel te zetten. Gebruik dit afschuurhulpstuk alleen als er in fase 3 niet meer goed wordt nagescherpt of als er te veel halen nodig zijn om een vlijmscherpe snede te krijgen. Wanneer u dit hulpstuk gebruikt, wordt er materiaal van het oppervlak van de schijven van fase 3 verwijderd. Gebruikt u het te vaak, dan zullen de schijven voortijdig versleten raken.

Door uw messen voor het nascherpen te reinigen, hoeft u slechts één of tweemaal per jaar de schijven van fase 3 te reinigen of af te schuren, zelfs als u de Model 2100 dagelijks gebruikt.

DE SLIJPMODULE VERWIJDEREN, REINIGEN EN TERUGPLAATSEN

Als er smeer, vet of etensresten aanwezig zijn op de slijpschijven of de plastic onderdelen van de slijpmodule, op plaatsen waar deze niet direct te verwijderen zijn, is het tijd om de module los te maken en te wassen, zoals in het volgende gedeelte wordt beschreven. We raden aan dat u altijd etensresten, vet en smeer van de messen wast alvorens deze te slijpen, of om de messen ten minste met een doekje af te vegen. Hiermee voorkomt u dat de slijpmodule vaak moet worden gereinigd. Ook uit hygiënisch oogpunt raden we aan om de module regelmatig te wassen.



Afbeelding 15: De schijven van fase 3 kunnen indien nodig worden afgeschuurd. Doe dit echter zo weinig mogelijk (zie instructies).



Afbeelding 16: De slijpmodule kan gemakkelijk worden verwijderd om te worden gereinigd.

Als u de slijpmodule wilt verwijderen, schakelt u eerst de motor uit door de aan-uitknop op "OFF" te zetten. Vervolgens drukt u op de ontgrendelknop en schuift u tegelijk de slijpmodule weg van de motorbehuizing (zie afbeelding 16). De slijpmodule is gemakkelijk los te krijgen.
DOMPEL HET GEDELTE MET DE MOTOR NOOIT ONDER IN WATER EN SPOEL HET OOK NIET AF.

DE SLIJPMODULE REINIGEN

Wanneer de slijpmodule vuil is, dient deze op de aangegeven wijze te worden verwijderd en gereinigd om vet en etensresten te verwijderen.

A. Met de hand afwassen:

1. Breng vloeibaar afwasmiddel aan op de schijven van alle fasen.
2. Houd deze vervolgens lang genoeg onder stromend water om de aangekoekte etensresten e.d. te laten losweken.
3. Spoel alles af onder een sterke straal warm water.
4. Droog het geheel met een papieren doek.
5. **OPGEPAST...** als u de slijpmodule met een handdoek afdroogt, let er dan op dat de plastic veren niet losraken of beschadigen.
6. Als de diamanten schijven niet helder en glimmend zijn nadat u ze hebt gewassen, zijn ze misschien nog vet. In dat geval kunt u de slijpmodule wellicht beter in de vaatwasser zetten.

B. Vaatwasser: de slijpmodule is zodanig ontworpen dat deze veilig in een huishoudvaatwasser of commerciële vaatwasser kan worden gewassen.

1. Breng vloeibaar afwasmiddel aan op de schijven van alle fasen.
2. Plaats de slijpmodule op het bovenste rekje van de vaatwasser en begin een normale wascyclus.
3. Laat de slijpmodule in de vaatwasser drogen, maar zo ver mogelijk van de verwarmingselementen.

Verwijder regelmatig het metaalslijpsel. Verwijder van tijd tot tijd het metaalslijpsel dat zich verzamelt in de twee opvangbakjes in het basisblok van de messenslijper, onder de slijpmodule. Als de slijpmodule is verwijderd, kunt u de motorbehuizing eenvoudig omkeren en het slijpsel eruit schudden. Verwijder eventueel resterend slijpsel met een vochtige spons. Gebruik geen waterspuit of samengeperste lucht om het losse metaalslijpsel uit het basisblok van de messenslijper te verwijderen, want de elektrische motor zit daar vlakbij.

DE SLIJPMODULE PLAATSEN

Om de slijpmodule opnieuw in de motorbehuizing te plaatsen, dient u het verbindingstuk van de aandrijfjas van de slijpmodule op de geleiders rechts van de messenslijper te plaatsen. Schuif de module in de richting van de motorbehuizing totdat deze vastklikt. Als de module niet vastklikt doet u het volgende: (1) schuif de module in zijn geheel los van de motoras, (2) schakel de motor even in (3) en vervolgens meteen weer uit; (4) druk de slijpmodule op zijn plaats terwijl de motor uitloopt tot stilstand; deze klikt dan vanzelf in de juiste positie als het verbindingstuk van de as zich in de juiste stand bevindt.

HOE PROFITEERT U HET MEEST VAN UW

Chef'sChoice® Model 2100?

1. Dit apparaat vereist geen onderhoud. Alleen uit hygiënisch oogpunt dient de slijpmodule regelmatig zoals beschreven onder de kraan of in de vaatwasser te worden gereinigd. Het is onnodig om het apparaat te reinigen als de slijpschijven donkerder worden; dit is een normaal verschijnsel. Zolang de schijven niet worden bedekt met vettigheid, zijn ze zelfreinigend (door lichte schuring). Door uw messen voor en na het slijpen schoon te vegen, zoals in de handleiding staat beschreven, hoeft u het apparaat nauwelijks meer schoon te maken. Dompel het gedeelte met de motor NOOIT onder in water. Schud regelmatig het metaalslijpsel weg dat onder de slijpmodule zit, zoals staat beschreven onder het kopje "De slijpmodule reinigen".
2. We raden u aan om de Model 2100 op een handige plek te plaatsen. Met slechts enkele snelle halen in fase 3 wordt de snede weer scherp, zodat u geen aanzetstaal meer nodig heeft. U zult merken dat uw messen langer scherp blijven dan bij het gebruik van een aanzetstaal.
3. Slijp het mes alleen bij in fase 2 wanneer u met enkele halen in fase 3 niet de gewenste scherpte bereikt.
4. Deze messenslijper wordt geleverd met een zelfklevend etiket met korte instructies. Verwijder de achterkant van het etiket indien u deze bij de hand wilt houden en plak het etiket op de bovenkant van de motorbehuizing. Reserve-etiketten zijn bij EdgeCraft verkrijgbaar.
5. Was altijd eerst etensresten, vet en smeer van de messen alvorens u deze slijpt of nascherpt.
6. Gebruik tijdens het slijpen net voldoende neerwaartse druk om op een veilige manier contact te maken met de slijpschijf.
7. Trek het lemmet altijd over de volledige lengte in een gelijkmatig tempo en met de aanbevolen treksnelheid door de sleuven. Onderbreek of stop de beweging van het mes nooit wanneer deze in aanraking is met de slijpschijf.
8. Maak afwisselende halen in de linker- en rechtersleuf. Dit geldt voor elke fase. Speciaal vervaardigde Japanse messen vormen een uitzondering; deze worden voornamelijk aan één kant van het lemmet geslepen.
9. Houd bij het scherpen de snede van het lemmet altijd horizontaal en evenwijdig met het aanrecht- of tafelblad. Indien u het puntje van een gebogen lemmet wilt slijpen, dient u het handvat iets op te tillen zodat de punt tijdens het slijpen parallel loopt met het aanrechtblad of de tafel.

10. U zult merken dat indien u dit goed doet, u het gehele lemmet op ongeveer 1/8 van het heft na kunt slijpen. Dit is een groot voordeel van de Chef'sChoice® EdgeSelect-slijpmodule ten opzichte van andere slijpmethoden. Dit is vooral belangrijk voor het slijpen van koksmessen, waarbij de volledige lengte van het lemmet geslepen dient te worden om de kromming van de snede te behouden. Als uw koksmessen een zwaar metalen heft hebben dat overloopt in het lemmet, kunt u met een commerciële slijpmachine het onderste gedeelte van het lemmet aanpassen of verwijderen zodat dit niet in de weg zit en u het lemmet over de volledige lengte kunt slijpen.
11. U behaalt meer profijt uit de Chef'sChoice® EdgeSelect-slijpmodule als u leert hoe u een braam langs de snede detecteert (zoals hierboven beschreven staat). Hoewel u zonder deze techniek ook goed kunt slijpen, is dit wel de beste en snelste manier om te bepalen of het mes in fase 1 en 2 voldoende is geslepen. Hierdoor vermijdt u onnodig slijpen en houdt u de snede van het lemmet steeds ongelooflijk scherp. U kunt gemakkelijk controleren of het lemmet scherp genoeg is, door een tomaat of een stukje papier te snijden.
12. Wij raden u aan om met de Model 2100 geen extreem dikke hakmessen, zoals ze vroeger in Duitsland werden gemaakt om door bot heen te gaan, te slijpen. Aziatische en dunnere soorten hakmessen worden snel scherp met de Model 2100.
13. Reserve-slijpmodules kunt u bestellen bij uw plaatselijke verkooppunt of bij de fabriek. Neem voor hulp contact op met de klantenservice: voor Nederland +31 (0)13/523.83.00, voor België en Luxemburg +32 (0)14/38.90.10.

NORMAAL ONDERHOUD

Geen van de bewegende delen, motor, lagers of slijpoppervlak hoeft gesmeerd te worden. De slijpschijven hoeven niet te worden afgespoeld. U kunt de buitenkant van het slijpparaat voorzichtig met een vochtige doek afdoen. Gebruik geen afwas- of schuurmiddelen. U kunt regelmatig wanneer dat nodig is het messlijpsel verwijderen dat zich door herhaaldelijk slijpen onder de module ophoopt.

SERVICE

Als u wilt dat uw messenslijpmachine zonder dat er sprake is van garantie nagekeken of gerepareerd wordt, kunt u hem het beste naar uw leverancier terug sturen. Deze kan u de kosten bij benadering opgeven alvorens de reparatie plaats vindt.

Voeg een apart blad met uw adres, telefoonnummer waarop u overdag bent te bereiken en een korte omschrijving van het probleem of van de schade bij in de verpakking. Indien u het apparaat opstuurt, dient u het verzendbewijs te bewaren als bewijs van verzending indien het pakket onderweg verloren raakt.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Gemonteerd in de V.S.

www.chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 793 Certified to EN 55014-1, EN 60335-1, EN60335-2

© EdgeCraft Corporation 2012

D12 2011-21

I218222

ANLEITUNGSHANDBUCH

Chef'sChoice[®]

Fachmann
Diamant-Messerschärfmaschine für das
Gewerbe Diamond Hone[®] Modell 2100

D



Lesen Sie vor der Verwendung
unbedingt diese Anleitung durch, um die
bestmöglichen Resultate zu erzielen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung durch.
2. Das Motorantriebsteil des Chef'sChoice® Modell 2100 darf wegen Elektroschockgefahr nicht in Wasser oder Flüssigkeiten eingetaucht werden.
3. Stellen Sie sicher, dass nur saubere Klingen in das Gerät eingeführt werden.
4. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor der Reinigung, sowie vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen außer dem abnehmbaren Modul (Abb. 1) den Netzstecker ab.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Beschädigung des Stromkabels bzw. des Steckers, bei Betriebsstörungen, wenn das Gerät fallengelassen wurde oder auf eine andere Weise beschädigt ist.

Kunden in den USA: Senden Sie das Gerät an die EdgeCraft-Fabrik, um einen Kostenvorschlag für die Reparatur bzw. die elektrische oder mechanische Justierung einzuholen. Falls das elektrische Anschlusskabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es aufgrund der Elektroschockgefahr von dem Chef'sChoice®-Händler oder einer anderen qualifizierten Werkstatt ausgetauscht werden.

Außerhalb der USA: Bitte senden Sie Ihr Schärfergerät an den örtlichen Händler, um einen Kostenvorschlag für die Reparatur bzw. die elektrische oder mechanische Justierung einzuholen. Falls das elektrische Anschlusskabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von einer vom Hersteller autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, da hierbei Spezialwerkzeuge nötig sind. Bitte konsultieren Sie Ihren Chef'sChoice-Händler.

7. Die Verwendung von Teilen, die nicht von EdgeCraft empfohlen oder vertrieben werden, kann zu Feuer, Elektroschock oder Verletzungen führen.
8. Das Chef'sChoice® Modell 2100 dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und den meisten Jagdmessern. Versuchen Sie nicht, Axtklingen, Papageienschnabelmesser oder andere große Klingen, die nicht leicht in die Schärfschlitze einzuführen sind, zu schärfen.
9. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen oder in Kontakt mit heißen Flächen kommen.
10. In eingeschaltetem Zustand sollte Chef'sChoice® stets auf einer Tischplatte oder Theke stehen.
11. **VORSICHT: MESSER, DIE MIT CHEF'SCHOICE RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE ERWARTEN. HANDHABEN SIE DAHER DIE MESSER VORSICHTIG, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NICHT AUF IHRE FINGER, HAND ODER IHREN KÖRPER ZU. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MESSER SORGFÄLTIG AUF.**
12. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
13. Das Gerät sollte von Kindern oder gebrechlichen Personen bzw. in der Gegenwart von Kindern nur unter strenger Aufsicht verwendet werden.
14. Verwenden Sie bei der Arbeit mit dem Chef'sChoice® keine Schleiföle, Wasser oder andere Schmiermittel.
15. **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl der Chef'sChoice® professionellen Diamant-Messerschärfmaschine Modell 2100!

Sie werden sehen, dass das Schleifgerät Chef'sChoice® Modell 2100 allen Messern außergewöhnlich scharfe und langlebige Schneiden verleiht. Diese Garantie gibt Ihnen EdgeCraft, der weltweite Industrieführer in der Schneidetechnik.

Das Modell 2100 verbindet fortschrittliche Diamantschliff- und Abziehtechnik und erzielt damit schärfere und dauerhaftere Klingen als jeder andere Messerschärfer auf dem heutigen Markt. Dieses Gerät verleiht Ihrem Messer schnell und zuverlässig eine rasierklingscharfe Schneide. Sind Ihre Messer einmal mit dem Modell 2100 geschärft, erfolgt das Nachschärfen in weniger als einer Minute. Wenn Sie das Modell 2100 in Reichweite aufstellen, können Sie Ihre Messer also so schnell nachschärfen, dass sie jeden Tag rasiermesserscharf bleiben.

ENTNAHME AUS DER PACKUNG UND VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

Das Modell 2100 besteht aus einem Gussmetall-Motorgehäuse und einem abnehmbaren Schärfmodul, die getrennt verpackt und versandt werden (siehe Abbildung 1).

Um das Modell 2100 zusammenzusetzen, setzen Sie das Schärfmodul in die Führungsschienen des Motorantriebsgehäuses (Abbildung 2) und schieben das Modul auf das Motorgehäuse zu, bis es einrastet. Sollten die beiden Teile nicht leicht einrasten, folgen Sie bitte den Anweisungen unter dem Abschnitt „Einsetzen des Schärfmoduls“ auf Seite 12 in dieser Anleitung.

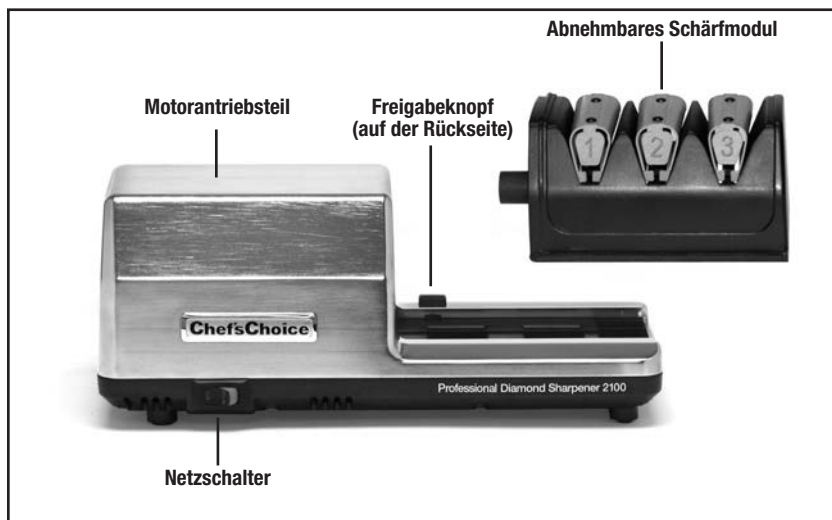


Abbildung 1: Schärfergerät Modell 2100 in zerlegtem Zustand.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG – MESSERSCHÄRFER MODELL 2100

Der Standardmesserschärfer Modell 2100 verwendet ein neuartiges dreistufiges EdgeSelect® Schärffmodul, das Ihre Messer nacheinander perfekt schärft, schleift und abzieht. Das Messer wird in der ersten Stufe mit ganz aus Diamanten beschichteten Schleifern geschärft und in der zweiten Stufe mit feineren Diamantenpartikeln geschliffen. In der dritten Stufe wird es abgezogen und poliert, bis es so scharf ist, dass es Haare spalten kann. Durch dieses patentierte Dreistufen-Schärfsystem entsteht eine praktisch gratlose, dreifach angeschliffene Trizor® -Messerschneide, die länger scharf bleibt als konventionell geschliffene Messer. Das Schärffmodul, das alle drei Stufen beinhaltet, ist eine separate Einheit, die zum Waschen oder Desinfektion in der Spülmaschine oder im Spülbecken abgenommen werden kann. Die Entnahme erfolgt einfach durch Drücken des Freigabeknopfes (Abbildung 2) und Herausziehen des Moduls aus dem Motorantriebsgehäuse.

Im Motorgehäuse befindet sich ein leistungsstarker, robuster Motor. An den Wellen des Motorantriebs und des Schärffmoduls angebrachte Keilwellenkupplungen ermöglichen ein schnelles Ein- oder Auskuppeln.

Bei allen drei Stufen muss die Klinge abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz gezogen werden. In jeder Stufe stabilisieren und halten Kunststoffhaltefedern das Messer gegen präzise Klingenföhrungen (Abbildung 3), sodass die Klinge im richtigen Winkel gegen die Schärff-, Schleif- und Abziehscheiben positioniert wird. Bei jedem Schlitz wird die Einföhrtiefe des Messers durch einen Schneidenanschlag begrenzt und kontrolliert, der aus einem langlebigen Polymerisat besteht und das Messer im richtigen Winkel positioniert und ausrichtet, während es mit den Schleifscheiben in Kontakt kommt, ohne die Schärffung zu beeinträchtigen. Für optimale Schärffung sollte die Schneide den vorderen Schneidenanschlag nur leicht berühren oder leicht auf ihm aufliegen. Übermäßiger Druck beschleunigt den Schärffprozess nicht und föhrt zu unnötiger Zerschneidung des Schneidenanschlages.

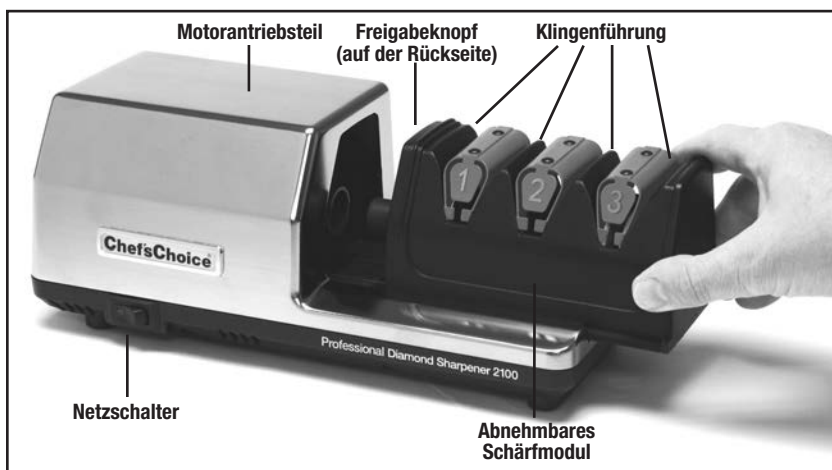


Abbildung 2: Das Schärffmodul wird auf die Schienen gesetzt und zur Aktivierung des Motorantriebs auf das Motorantriebsteil zugeschoben. Zum Entkuppeln wird der Freigabeknopf gedrückt und das Modul vom Motorantrieb weggezogen. Siehe Abbildung 16.

Über das vielseitige EdgeSelect® Diamond Hone® Schärfmodul

Das einzigartige Chef'sChoice® EdgeSelect® Schärfmodul (Abbildung 4), das mit dem Standardmodell 2100 geliefert wird, ist so konstruiert, dass Sie jedes Messer entsprechend der vorgesehenen Verwendung schleifen können. Dieser dreistufige Schärfgerät besteht aus zwei kegelförmigen Schärff-/Schleifstufen mit feinen 100 % Diamantschleifpartikeln und einer präzise Polier-/Abziehstufe mit patentierten, flexiblen Schleifscheiben. Diese Stufen können in unterschiedlicher Reihenfolge angewendet werden, um entweder eine erstaunlich scharfe, glatte Schneide für müheloses Schneiden und Präsentationen erhalten oder eine Schneide mit einem bestimmten „Biss“ entlang der Facette zu erzeugen. Die dadurch entstehende Schneide ist ultrascharf und nicht gezahnt. Der Biss wird durch präzise, polierte, mikrofeine Schnittkerben erzeugt, die durch die Ultraschleifaktion der Polierscheiben in Stufe 3 auf der Oberfläche der Facetten gebildet wird. Durch diese feinen, aber scharfen Schnittkerben auf beiden Seiten der ultrascharfen und ungezahnten Schneide werden schwierige Schneidarbeiten an faserigen Lebensmitteln, Fleisch, Stengelgemüsen und beim Ausweiden und Häuten von Wild erheblich erleichtert.

Die Schärff-, Schleif- und Poliervorgänge werden durch Präzisionswinkelführungen für die Schneide und exakt angepasste, konisch geformte Schleifscheiben gesteuert. Die Schärfwinkel sind in jeder nachfolgenden Stufe um mehrere Grade größer.

Mit feinen Diamanten beschichtete konische Scheiben in Stufe 1 formen feine Schnittkerben entlang der Facette auf beiden Seiten der Schneide. Dadurch entsteht die erste Abschrägung der Trizor® -Schneide.

In Stufe 2 werden durch noch feinere Diamanten mikrofeine Schnittkerben an der Facette unmittelbar über der Schneide geformt. Dadurch entsteht eine ausgeprägte zweite Abschrägung, die einige Grade größer ist als die in Stufe 1 erzeugte Abschrägung.



Abbildung 3: Das Messer wird zwischen der Klingenföhrung und der Kunststofffeder eingeföhrt, bis es leicht dem Scheidenanschlag aufliegt.

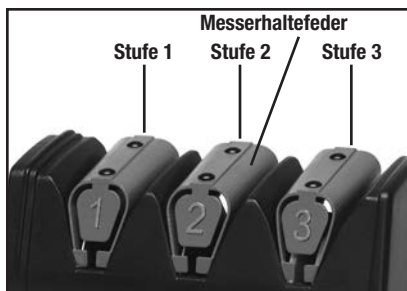


Abbildung 4: EdgeSelect® Schärfmodul.

In Stufe 3 werden ultrafeine Schleifscheiben in einem dritten und etwas größeren Winkel angesetzt. Sie polieren und ziehen die Kanten der Kerben ab, die sich über der Schneide befinden. Dadurch entsteht eine dritte Abschrägung und eine mikroskopisch dünne, gerade und superpolierte Schneide von erstaunlicher Schärfe. Beim Abziehen werden die Kanten der Kerben, die durch die Diamantschleifscheiben in Stufe 1 und 2 über der Schneide gebildet werden, gleichzeitig poliert und geschärft, bis sie scharfe Schnittkerben bilden, die das Schneiden von „schwierigen Materialien“ erleichtern.

Dieses einzigartige dreistufige Design erzeugt Schneiden von erstaunlicher Schärfe, und aufgrund der drei verschiedenen Abschrägungen, die auf jeder Facette gebildet werden, bleiben Ihre Messer viel länger scharf als gewöhnlich.

In den nachfolgenden Abschnitten werden die allgemeinen Verfahren zum optimalen Schärfen in jeder Stufe beschrieben und Empfehlungen zur Optimierung der Schneiden für die jeweils vorgesehene Verwendung gegeben.

Sofern Sie keine große Anzahl von schweren Schneidearbeiten ausführen, müssen Sie Stufe 1 nur selten anwenden. Einer der wichtigen Vorteile des EdgeSelect Schärfmoduls ist, dass Sie Ihre Messer so oft wie nötig rasierklingscharf schleifen können und die Messer im Vergleich zu älteren Schleifmethoden nur wenig abnutzen. Das Nachschärfen kann normalerweise in Stufe 3 durchgeführt werden. Verwenden Sie Stufe 2 seltener zum Nachschärfen und Stufe 1 nur für die schwersten Schneidearbeiten (Siehe den Abschnitt „Nachschärfen“.)

Das Schärfmodul Chef'sChoice® Modell 2100 EdgeSelect ist mit einem manuell aktivierten Diamantreinigungspolster ausgestattet, das nach Bedarf dazu verwendet werden kann, angesammelte Lebensmittelreste oder Schleifpartikel von der Oberfläche der Polier-/Abziehscheiben zu entfernen. Wenn Sie Ihre Messer vor dem Schärfen reinigen, können Sie die Schärfmaschine monatlang oder sogar ein Jahr oder länger verwenden, bevor Sie diese Polier-/Abziehscheiben reinigen müssen. Die Anwendung dieser praktischen Funktion, die weiter hinten in dieser Anleitung beschrieben wird, ist nur dann erforderlich, wenn Sie eine deutliche Abnahme der Poliereffizienz feststellen.

Die Schärf- und Schleifscheiben sind für optimalen Druck beim Schärfen an der Antriebswelle gefedert. Dadurch wird die gesamte Schneide schnell und doch gleichmäßig geschärft und die Gefahr der Fugenbildung minimiert.

Jede Schärfstufe ist mit Führungsfedern ausgestattet, die über den Schleifscheiben angebracht sind und die Seiten Ihres Messers durch ihre Federung sicher gegen die Präzisionsführung im rechten und linken Schlitz der jeweiligen Schärfstufe halten.

Außer bei Spezialklingen, die hauptsächlich nur auf einer Seite der Schneide geschliffen werden (wie z.B. japanische Kataba-Messer), schärfen Sie Ihre Messer gleichermaßen im rechten und linken Schlitz jeder verwendeten Schärfstufe. Dadurch wird sichergestellt, dass die Facetten auf beiden Seiten der Schneide gleich groß sind und das Messer stets gerade schneidet.

Beim Schärfen in jeder beliebigen Stufe sollte das Messer nacheinander abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz der jeweiligen Stufe gezogen werden.

Das Messer muss bei jeder Stufe in der Regel nur einmal durch den rechten und den linken Schlitz gezogen werden; gelegentlich muss ein stumpferes Messer zweimal durch die Schlitz gezogen werden (ausführliche Informationen finden Sie in den nachstehenden Abschnitten). Bedienen Sie die Schärfmaschine stets von vorn. Halten Sie das Messer horizontal und gerade, führen Sie es zwischen der Kunststofffeder und der Führung ein, und ziehen Sie es gleichmäßig auf sich zu, während es die Schärf- oder Schleifscheiben berührt. Sie können den Kontakt mit den Scheiben fühlen und hören. Führen Sie die Klinge in jeder Stufe

stets mit gleichmäßiger Geschwindigkeit; halten Sie beim Durchziehen nicht in der Mitte an. Für eine 20 cm lange Klinge wird eine gleichmäßige Durchziehgeschwindigkeit von 4 Sekunden empfohlen. Bei kürzeren oder längeren Klingen kann diese Zeit entsprechend kürzer oder länger sein.

Bedienen Sie die Schärmaschine niemals von der Rückseite aus.

Üben Sie beim Schärfen gerade genug Druck nach unten aus, dass bei jedem Durchziehen ein gleichmäßiger Kontakt der Klinge mit den Schleifscheiben gewährleistet ist. Zusätzlicher Druck ist überflüssig und beschleunigt den Schärfvorgang nicht. Versuchen Sie, möglichst nicht in den Schneidenanschlag des Schärfmoduls zu schneiden (siehe Abbildung 3). Unbeabsichtigtes Einschneiden des Schneidenanschlags beeinträchtigt die Funktion der Schärmaschine jedoch nicht und beschädigt auch nicht die Klinge.

ANLEITUNGEN

Lesen Sie diese Anleitungen, bevor Sie mit dem Schärfen beginnen

Das EdgeSelect Schärfmodul ist zum Schärfen von Messern mit glatter oder gezahnter Schneide geeignet.

1. **Schärfen Sie Messer mit gezahnter Schneide nur in Stufe 3.** Schärfen Sie diese Messer nicht in Stufe 1 und 2, da dabei unnötig viel Metall von den Zähnen abgeschliffen wird. Nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Schärfen von Messern mit gezahnter Schneide“.
2. **Messer mit glatter Schneide** können in allen drei Stufen geschärft werden. Stufe 1 ist jedoch nur notwendig, wenn das Messer sehr stumpf ist, oder wenn Sie einem Messer extra „Biss“ verleihen möchten. Weitere Informationen finden Sie im nächsten Abschnitt.

Schärfen von Messern mit glatter Schneide

Messer mit glatter Schneide: Erstmaliges Schärfen

Bevor Sie das Gerät einschalten, führen Sie eine Messerklinge in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Elastomerefeder ein. Drehen Sie das Messer dabei nicht. (Abbildung 5.) Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie Kontakt mit den Diamantscheiben fühlen. Ziehen Sie das Messer auf Ihren Körper zu und heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Klingenspitze nähern. Durch diesen Probelauf erhalten Sie ein Gefühl für die Federspannung. Nehmen Sie das Messer heraus und drücken Sie den Netzschalter. Auf dem Schalter ist ein roter Blitz sichtbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.



Abbildung 5: Stufe 1. Einführen der Klinge in den Schlitz zwischen Führung und Haltefeder. Abwechselnd durch den linken und den rechten Schlitz ziehen.

Stufe 1: (Wenn Ihr Messer nicht sehr stumpf ist, können Sie Stufe 1 auslassen und direkt mit Stufe 2 beginnen.) Wenn Sie ein Messer zum ersten Mal schärfen oder das Messer sehr stumpf ist, beginnen Sie mit Stufe 1. Ziehen Sie das Messer einmal durch den *linken* Schlitz von Stufe 1 (Abbildung 5). Führen Sie dazu das Messer in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Elastomerfeder ein, ziehen Sie das Messer auf Ihren Körper zu und führen Sie es gleichzeitig im Schlitz nach unten, bis es mit der diamantbeschichteten Scheibe in Berührung kommt. Sie können den Kontakt mit der Scheibe hören. Führen Sie das Messer so nahe wie möglich an der Halterung oder am Griff ein. Wenn die Klinge gebogen ist, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Klingenspitze nähern, um die Schneide etwa parallel zum Tisch zu halten. Schärfen Sie die gesamte Länge der Klinge. Bei einer 20 cm langen Klinge sollte jedes Durchziehen etwa 4 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Klingen in 2 bis 3 Sekunden und längere Klingen in 6 Sekunden durch. Ziehen Sie danach die gesamte Länge der Klinge durch den *rechten* Schlitz von Stufe 1.

Hinweis: Wenn Sie eine Klinge einführen, sollten Sie sie gleichzeitig auf Ihren Körper zu ziehen. Schieben Sie die Klinge nie von Ihrem Körper weg. Üben Sie gerade genug Druck nach unten aus, dass die Klinge mit der Schleifscheibe in Kontakt kommt? zusätzlicher Druck verändert oder beschleunigt den Schärfvorgang nicht.

Um eine gleichmäßige Schärfe entlang der gesamten Klinge sicher zu stellen, führen Sie das Messer nahe an der Halterung oder am Griff ein und ziehen Sie es gleichmäßig durch, bis es aus dem Schlitz gleitet. Ziehen Sie das Messer in jeder Stufe gleich viele Male durch den linken

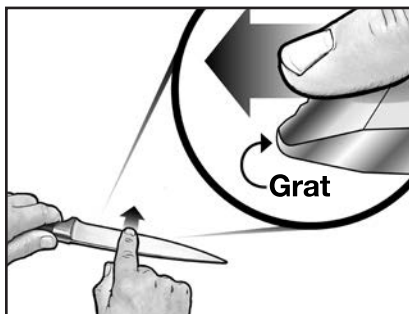


Abbildung 6: Bilden Sie entlang der Klinge einen deutlichen Grat, bevor Sie das Messer in Stufe 3 abziehen.



Abbildung 7: Sie fühlen den Grat, wenn Sie den Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu führen. Vorsicht! Siehe Text.



Abbildung 8: Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 2.

und rechten Schlitz, um die Schneidfacetten symmetrisch zu halten. In Stufe 1 muss ein Messer normalerweise nur einmal durch jeden Schlitz (links und rechts) gezogen werden. Bevor Sie mit Stufe 2 fortfahren, sollten Sie sicherstellen, dass entlang der geschärften Klinge ein Grat entstanden ist, wie im Folgenden beschrieben wird:

Wie man den Grat fühlt

Um zu bestätigen, dass sich ein Grat (Abbildung 6) an einer Seite entlang der Klinge gebildet hat, fühlen Sie mit Zeigefinger vorsichtig quer über die Klinge, wie in den Abbildungen 6 und 7 oben gezeigt wird.

(Fahren Sie nicht mit dem Finger an der Klinge entlang, um Schnittverletzungen zu vermeiden). Wenn Sie das Messer zuletzt durch den rechten Schlitz gezogen haben, ist der Grat nur auf der rechten Seite (so, wie Sie das Messer halten) vorhanden und umgekehrt. Der Grat fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an; die gegenüberliegende Seite fühlt sich dagegen glatt an. Wenn ein Grat vorhanden ist, fahren Sie mit Stufe 2 fort.

Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Klinge noch einmal durch den linken und rechten Schlitz von Stufe 1. Ein Grat entsteht leichter, wenn Sie die Klinge langsam durchziehen.

Ein sehr stumpfes Messer muss ggf. mehrere Male durch Stufe 1 gezogen werden, bis sich ein Grat bildet. Prüfen Sie, ob ein Grat entlang der gesamten Klinge vorhanden ist, bevor Sie mit Stufe 2 fortfahren.

Stufe 2: Schärfen Sie die Klinge in Stufe 2 nach dem für Stufe 1 beschriebenen Verfahren.

Ziehen Sie die Klinge einmal durch den linken Schlitz von Stufe 2 (Abbildung 8) und einmal durch den rechten Schlitz (Abbildung 9). Bei einer 20 cm langen Klinge sollte jedes Durchziehen etwa 4 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Klingen in 2 bis 3 Sekunden und längere Klingen in 6 Sekunden durch. Prüfen Sie, ob sich entlang der Klinge ein Grat gebildet hat. Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Klinge noch einmal durch den linken und rechten Schlitz von Stufe 2, bis sich ein Grat formt und Sie mit Stufe 3 fortfahren.

Stufe 3: Zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Schneide muss die Klinge in der Regel nur ein- oder zweimal durch jeden Schlitz in Stufe 3 gezogen werden. Ziehen Sie die Klinge wie bei Stufe 1 und 2 mit gleichmäßiger Geschwindigkeit abwechselnd durch den linken (Abbildung 10) und rechten Schlitz.



Abbildung 9: Einführen der Klinge in den rechten Schlitz von Stufe 2.



Abbildung 10: Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 3. Abwechselnd durch den linken und den rechten Schlitz ziehen.

Wenn das Messer mehr als zweimal in Stufe 3 durchgezogen wird, entsteht eine feinere Klinge, die besonders zur Zubereitung von Gourmet-Speisen wünschenswert ist. Das Messer sollte ggf. weniger als zweimal in Stufe 3 durchgezogen werden, wenn Sie faserige Lebensmittel schneiden wollen. Näheres dazu finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten.

Nach dem Schärfen in Stufe 3 sollte das Messer extrem scharf sein und keine Spur eines Grats an der Schneide zu fühlen sein.

Optimierung der Klinge für bestimmte Anwendungen

Für die Gourmet-Schneide

Wenn Sie die feinsten und glattesten Schnittlinien zur Zubereitung perfekter Obst- und Gemüsestücke erzielen möchten, schärfen Sie Ihr Messer in Stufe 2 (oder wie oben beschrieben in Stufe 1 und 2) und ziehen Sie die Klinge in Stufe 3 mehrmals durch. Drei- oder viermaliges Durchziehen durch den linken und rechten Schlitz in Stufe 3 verfeinert die dritte Facette und erzeugt eine erstaunlich glatte und scharfe Schneide (Abbildung 11), die sich ideal für Gourmet-Köche eignet.

Verwenden Sie zum Nachschärfen der Gourmet-Schneide stets Stufe 3 (ziehen Sie die Klinge abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz). Wenn das Nachschärfen in Stufe 3 nach einigen Anwendungen zu lange dauert, können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie gemäß den Anleitungen zuerst in Stufe 2 und dann in Stufe 3 nachschärfen. Dadurch erzielen Sie sehr scharfe Schneiden und verlängern die Lebensdauer Ihrer Messer. Dieses Verfahren gibt Ihnen im Vergleich zu konventionellen Schärfmethoden Tag für Tag außergewöhnlich scharfe Messer ohne übermäßigen Materialverlust.

Für Fleisch, sehr faserige Materialien und zu Ausweiden und Häuten von Wild

Zum Schlachten, Ausweiden und Häuten von Wild und zum Schneiden sehr faseriger Materialien sollten Sie in Stufe 1 und danach sofort in Stufe 3 schärfen. Dadurch bleiben auf jeder Seite der Schneide scharfe, feine Schnittkerben entlang der Facette zurück (Abbildung 12), die das Schneiden solcher Materialien erleichtern. Die Schneide ist nach nur ein- oder zweimaligem Durchziehen durch beide Schlitz in Stufe 3 sehr scharf und nicht gezahnt.

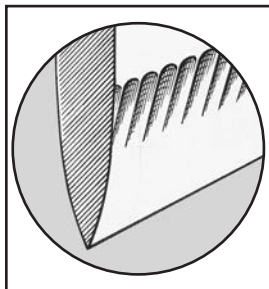


Abbildung 11: Eine größere polierte Facette über der Schneide ist ideal für die Zubereitung von Gourmet-Speisen.

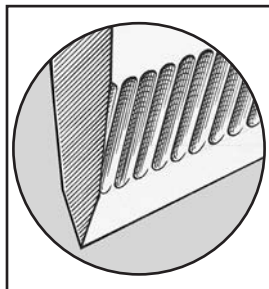


Abbildung 12: Die Beibehaltung von feinen Schnittkerben entlang der Schneide erleichtert das Schneiden faseriger Materialien.

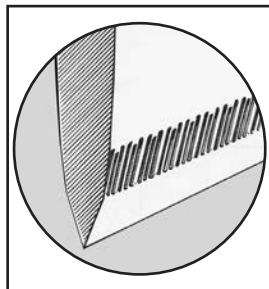


Abbildung 13: Für Fisch und Geflügel sind mikrofeine Schnittkerben entlang der Schneide geeignet.

Um eine solche Schneide zu erzielen, schärfen Sie in Stufe 1, bis entlang der gesamten Schneide ein Grat entstanden ist. Fahren Sie dann direkt mit Stufe 3 fort, und ziehen Sie das Messer ein- oder zweimal durch jeden Schlitz.

Zur Bewahrung einer solchen Schneide sollten Sie Stufe 3 nur ein- oder zweimal verwenden, wenn das Messer nachgeschärft werden muss. Beginnen Sie mit dem Nachschärfen danach wieder bei Stufe 1, indem Sie das Messer einmal durch den linken und rechten Schlitz ziehen und dann direkt wieder bei Stufe 3 weiter schärfen. Schärfen Sie das Messer nicht in Stufe 2 nach.

Für Geflügel und Fisch

Die optimale Schneide für gegartes Geflügel wird in der Regel erzielt, indem Stufe 2 und danach Stufe 3 verwendet wird (Abbildung 13). Für rohes Geflügel wird vorzugsweise wie oben beschrieben Stufe 1 und danach Stufe 3 verwendet. Verwenden Sie zum Filetieren von Fisch eine dünne, aber stabile Klinge, die in Stufe 2 und danach in Stufe 3 geschärft wurde.

Schärfen von Messern mit gezahnter Schneide

Gezahnte Schneiden haben wie Sägeblätter einen Wellenschliff und eine Reihe von Zähnen. Bei normaler Verwendung verrichten die spitzen Zähne die meiste Schneidearbeit. Gezahnte Schneiden jeder Art können mit dem EdgeSelect Schärfmodul geschärft werden. Verwenden Sie dazu jedoch nur Stufe 3 (Abbildung 14). In Stufe 3 werden die Zähne geschärft und entlang der Kanten dieser Zähne ultrascharfe Mikroschneiden gebildet.

In der Regel ist ein fünf- bis zehnmaliges Durchziehen durch beide Schlitz in Stufe 3 ausreichend. Wenn das Messer sehr stumpf oder abgenutzt ist, ziehen Sie es ein- oder zweimal schnell (2 bis 3 Sekunden für ein 20 cm langes Messer) durch dem linken und rechten Schlitz von Stufe 2 und ziehen Sie es dann mehrere Male durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 3. Bei übermäßigem Gebrauch von Stufe 2 wird mehr Metall von der Schneide entfernt, als zum Schärfen der Zähne notwendig ist. Kontrollieren Sie die gezahnte Schneide immer wieder während des Schärfvorgangs.

Da gezahnte Messer sägeartige Strukturen sind, erscheinen die Schneiden niemals so „scharf“ wie bei einem Messer mit glatter Schneide. Die zahnartige Struktur hilft jedoch stets, die Kruste von harten Lebensmitteln zu durchbrechen.

Zum Nachschärfen von Messern mit gezahnter Schneide befolgen Sie dieselben Schritte.



Abbildung 14: Schärfen Sie Messer mit gezahnter Schneide nur in Stufe 3. (Siehe Anleitung.)

Nachschärfen von glatten Messern

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Stufe 3 nach. Wenn die Messer dadurch nicht schnell geschärft werden, ziehen Sie sie ein- oder zweimal durch jeden Schlitz in Stufe 2. Schärfen Sie sie dann in Stufe 3, in der ein ein- oder zweimaliges Durchziehen durch beide Schlitzte zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Klinge ausreichen sollte. Verwenden Sie Stufe 1 nur dann als ersten Schritt zum Nachschärfen, wenn Sie Ihrem Messer mehr „Biss“ entlang der Schneide verleihen wollen oder wenn das Messer sehr stumpf ist.

Wenn Sie zum Nachschärfen der Klinge zwischen dem Schärfen mit dem Chef'sChoice® Modell 2100 einen Wetzstahl benutzen, müssen Sie beginnend mit Stufe 2 das reguläre Schärfverfahren durchführen und danach das Messer in Stufe 3 abziehen. In diesem Fall müssen Sie die Klinge mindestens dreimal in Stufe 2 durch jeden Schlitz ziehen, um einen gleichmäßigen Grat zu erhalten, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren.

Wenn Sie die Produktivität erhöhen und die Schärzeit verringern möchten, sollten Sie daher zum schnellen Nachschärfen keinen Wetzstahl, sondern Stufe 3 verwenden. Zum Nachschärfen von Messern mit gezahnter Schneide verwenden Sie Stufe 3. Siehe vorhergehende Abschnitte.

Reinigung der Abzieh-/Polierscheiben in Stufe 3

Das Chef'sChoice® EdgeSelect Schärfmodul ist mit einem Zubehörteil ausgestattet, mit dem die Polierscheiben in Stufe 3 manuell gereinigt werden können. Dies ist kein Ersatz für die im Folgenden beschriebene regelmäßige Reinigung des gesamten Schärfmoduls zur Entfernung von Fett oder Nahrungsmittelresten an den Polierscheiben. Wenn diese Scheiben mit



Abbildung 15: Die Scheiben in Stufe 3 können falls notwendig gereinigt werden. Wenden Sie diese Funktion nicht oft an. (Siehe Anleitung.)

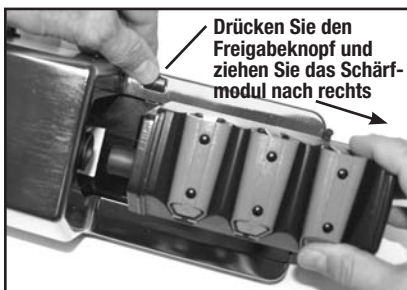


Abbildung 16: Das Schärfmodul kann leicht zur Reinigung abgenommen werden.

Schleifpartikeln überzogen und schwarz werden, können sie durch Betätigung des Handhebels auf der Rückseite des Schärferäts gereinigt und neu geformt werden. Dieser Hebel ist (von hinten betrachtet) in der linken unteren Ecke des Moduls von Modell 2100 eingelassen, wie auf Abbildung 15 zu sehen ist.

Zur Aktivierung des Reinigungswerkzeugs muss zuerst der Netzschalter eingeschaltet werden. Bei laufendem Motor drücken Sie den Hebel wie auf Abbildung 15 gezeigt, vorsichtig nach rechts, bis Sie hören, dass das Reinigungswerkzeug die Polierscheibe berührt. Halten Sie den Hebel drei bis fünf Sekunden lang nach links leicht gedrückt. Reinigen Sie die Polierscheiben nicht länger als 5 Sekunden pro Reinigungsvorgang. Damit ist der Reinigungsschritt abgeschlossen. Damit die Polierscheiben nicht zu sehr abgenutzt werden, darf nur ein leichter Fingerdruck ausgeübt werden. Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug nur, falls Ihr Messer in Stufe 3 nicht mehr ordnungsgemäß geschärft wird oder es zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Klinge zu häufig durchgezogen werden muss.

Bei Anwendung dieses Werkzeugs wird Material von der Arbeitsfläche der Scheiben in Stufe 3 abgetragen. Bei zu häufiger Anwendung wird daher zu viel Material von den Schleifflächen entfernt und die Scheiben nutzen sich frühzeitig ab.

Wenn Sie Ihre Messer vor dem Schärfen regelmäßig reinigen, müssen Sie sogar bei täglicher Verwendung des Modells 2100 die Scheiben in Stufe 3 nur ein- oder zweimal im Jahr reinigen.

ENTNAHME, REINIGUNG UND EINSETZEN DES SCHÄRFMODULS

Bei Vorhandensein von Schmiermittel, Fett oder Lebensmittel auf einer der Schleifscheiben oder an einer unzugänglichen Stelle auf den Kunststoffoberflächen des Schärferäts sollte das Modul wie nachfolgend beschrieben gereinigt werden. Wir empfehlen, die Messer vor dem Schärfen stets zu reinigen; wischen Sie die Messer zumindest mit einem Tuch ab, um häufige Reinigung des Moduls zu vermeiden.

Aus Gründen der Hygiene empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung des Moduls.

Stellen Sie zur Entnahme des Schärferäts zunächst sicher, dass sich der Motorschalter in der „AUS“ (OFF) Position befindet. Drücken Sie auf den Freigabeknopf und ziehen Sie gleichzeitig das Modul vom Motorgehäuse weg (siehe Abbildung 16). Das Schärferäts sollte leicht zu entnehmen sein. **DAS MOTORANTRIEBSTEIL NIE IN WASSER TAUCHEN ODER MIT WASSER BESPRITZEN.**

REINIGUNG DES SCHÄRFMODULS

Wenn das Schärfermodul verschmutzt oder kontaminiert wird, sollte es wie beschrieben abgenommen und durch eine der beiden Methoden von Lebensmittelresten oder Fett gereinigt werden:

A. Handwäsche:

1. Sprühen Sie die Schleifscheiben jeder Stufe mit einer Spülmittellösung ein.
2. Spülen Sie solange mit fließendem Wasser bzw. weichen Sie es ein, bis anhaftende Lebensmittelreste usw. gelöst werden.
3. Spülen Sie das Modul unter einem starken Wasserstrahl ab.
4. Lassen Sie es auf Papiertüchern abtropfen.
5. **VORSICHT:** Bei Trocknen mit einem Tuch seien Sie vorsichtig, dass Sie die Kunststoffhalteklammern nicht beschädigen oder lockern.
6. Wenn die Diamantscheiben nach der Handwäsche nicht blank und glänzend sind, haftet u.U. noch Fett an ihnen. In diesem Fall sollte das Schärfermodul in der Spülmaschine gereinigt werden.

B. Spülmaschine: Das Schärfermodul kann ohne Bedenken in normalen Haushalts- oder gewerblichen Spülmaschinen gewaschen werden

1. Sprühen Sie die Schleifscheiben jeder Stufe mit einer Spülmittellösung ein.
2. Reinigen Sie das Teil im oberen Fach der Spülmaschine im normalen Spülgang.
3. Lassen Sie das Teil in der Maschine trocknen, nicht in der Nähe der Heizelemente.

Entfernen Sie regelmäßig Metallstaub, der sich in den zwei Auffangvertiefungen im Sockel des Schärfers unter dem Schärfermodul ansammelt. Entnehmen Sie dazu einfach das Schärfermodul, drehen Sie das Motorgehäuse um und schütteln Sie den Staub aus. Falls sich der Staub nicht lösen sollte, entfernen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm. Wegen der Nähe des elektrischen Motors empfehlen wir die Verwendung eines Wasserstrahls oder von Druckluft zur Lockerung der Metallspäne vom Sockel des Schärfgeräts nicht.

EINSETZEN DES SCHÄRFMODULS

Um das Schärfermodul wieder in das Motorhauptgehäuse einzusetzen, setzen Sie das Wellenkupplungsende des Schärfermoduls in die Gleitschienen an der rechten Seite des Schärfers ein. Schieben Sie danach das Schärfermodul vorsichtig auf das Motorgehäuse zu, bis es einrastet. Falls das Modul nicht einrastet: (1) Ziehen Sie das Modul von der Motorwelle weg, bis es vollständig gelöst ist; (2) schalten Sie den Motorschalter kurz ein; (3) schalten Sie ihn aus; (4) Schieben Sie das Schärfermodul ein, während der Motor abbremst. Das Modul rastet automatisch ein, sobald die Keilwellenkupplung ordnungsgemäß ausgerichtet ist.

SO ERHALTEN SIE DIE BESTE LEISTUNG VON IHREM Chef'sChoice® Messerschärfer Modell 2100

1. Außer der regelmäßigen Reinigung des Schärfermoduls im Spülbecken oder in der Spülmaschine sind keine Wartungsarbeiten erforderlich. Dieses Modul muss nicht gereinigt werden, nur weil sich die Schleifscheiben verdunkeln, dieser Vorgang ist normal. Die Scheiben sind selbstreinigend (durch leichte Abtragung), solange sie nicht mit Fett oder Schmiermittel bedeckt sind. Die erforderliche Reinigungshäufigkeit kann reduziert werden, indem die Messer gemäß den Angaben in dieser Anleitung vor und nach dem Schärfen gereinigt werden. Tauchen Sie das Motorantriebssteil NIE in Wasser ein. Schütteln Sie den

- Metallstaub unter dem Schärfermodul regelmäßig wie unter dem Abschnitt „Reinigung des Schärfermoduls“ beschrieben aus.
- Wir empfehlen, dass Sie das Modell 2100 an einem zugänglichen Platz in Ihrem Arbeitsbereich aufstellen. Wenige schnelle Durchzüge in Stufe 3 machen Ihre Messer wieder rasiermesserscharf. Wenn Sie Stufe 3 zum Nachschärfen Ihrer Klinge verwenden, erübrigt sich die Verwendung eines Wetzstahls. Ihre Klingen bleiben länger scharf als beim Nachschärfen mit einem Wetzstahl.
 - Schärfen Sie Ihre Messer nur dann in Stufe 2 nach, wenn mehrmaliges Durchziehen in Stufe 3 keine zufriedenstellende Schärfe erzielt.
 - Der Lieferumfang dieses Schärfers beinhaltet einen Kunststoffaufkleber mit einer kurzen Bedienungsanleitung. Falls Sie diese Anleitung zur Hand haben möchten, ziehen Sie die Abdeckfolie ab und bringen Sie den Aufkleber auf der Oberseite des Motorgehäuses an. Ersatzaufkleber sind bei EdgeCraft erhältlich.
 - Entfernen Sie jegliche Lebensmittelreste, Fett und Verunreinigungen von einem Messer, bevor Sie es schärfen oder nachschärfen.
 - Üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck aus ? gerade genug, um sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu gewährleisten.
 - Ziehen Sie die gesamte Länge der Klinge stets mit der empfohlenen Geschwindigkeit und gleichmäßig durch. Halten Sie beim Durchziehen nie an, wenn die Klinge mit den Schleifscheiben in Kontakt ist.
 - Ziehen Sie Ihre Messer in jeder Stufe stets abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz. Japanische Spezialklingen, die hauptsächlich auf einer Seite der Klinge geschärft werden, sind hierbei eine Ausnahme.
 - Die Klinge sollte beim Schärfen waagrecht zur Tischplatte gehalten werden. Um die Spitze einer gebogenen Klinge zu schärfen, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Spitze nähern, damit die Klinge beim Schärfen „waagrecht“ zur Tischplatte gehalten wird.
 - Bei korrekter Anwendung können Sie die gesamte Klinge bis zu 3 mm von der Halterung oder dem Griff schärfen. Im Vergleich zu anderen Schärfmethoden ist dies ein bedeutender Vorteil des Chef'sChoice® EdgeSelect Moduls – insbesondere beim Schärfen von Küchenmessern, bei denen Sie die gesamte Länge der Klinge schärfen müssen, um die gebogenen Teile der Klinge scharf zu halten. Wenn Ihr Küchenmesser eine schwere Halterung hat, die in die Klinge ausläuft, kann der untere Teil der Halterung mit einem kommerziellen Schleifgerät zugeschliffen oder abgeschliffen werden, so dass sie den Schärfvorgang nicht behindert und die gesamte Klinge geschärft werden kann.
 - Um Ihre Fertigkeit bei der Verwendung des Chef'sChoice® EdgeSelect Schärfermoduls zu verbessern, sollten Sie lernen, einen Grat entlang der Klinge festzustellen (siehe vorstehende Beschreibung). Obgleich Sie auch ohne diesen Schritt gut schärfen können, ist dies die beste und schnellste Methode, um festzustellen, wann Sie Ihre Messer in Stufe 1 und 2 genügend geschärft haben. Dadurch vermeiden Sie übermäßiges Schärfen Ihrer Messer und gewährleisten stets extrem scharfe Klingen. Die Schärfe einer Klinge kann leicht durch Schneiden einer Tomate oder eines Blatt Papiers geprüft werden.
 - Wir empfehlen das Modell 2100 nicht zur Schärfung von extrem dicken, schweren Hackmessern, wie sie z.B. früher in Deutschland hergestellt wurden. Orientalische Hackmesser und dünnere Hackmesser sind schnell mit dem Modell 2100 zu schärfen.
 - Ersatz-Schärfermodule können bei unserem lokalen Händler oder der Fabrik bestellt werden. Kundendienst oder Kundenberatung stehen Ihnen unter der Telefonnummer +1 (800) 342 3255 zur Verfügung.

NORMALE WARTUNG

Die beweglichen Teile, der Motor, die Lager oder die Schleifflächen müssen **nicht** geschmiert werden. Wasser wird auf den Schleifscheiben nicht benötigt. Das Gehäuse der Schärmaschine kann mit einem feuchten Tuch vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Scheuermittel. In regelmäßigen Abständen oder bei Bedarf können Sie den Metallstaub entfernen, der sich unter dem Modul durch wiederholtes Schärfen ansammelt.

KUNDENDIENST

Sollte nach Ablauf der Garantiefrist Kundendienst erforderlich sein, wenden Sie sich bitte zuerst an Ihrem Händler, Ihre Verkaufsvertretung oder die Landesvertriebsstelle von EdgeCraft, um vor der Durchführung der Reparatur einen Kostenvoranschlag einzuholen.

Legen Sie dem Paket bitte ein Blatt mit den folgenden Informationen bei: Ihre Adresse, Geschäftslefonnummer und eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens. Bewahren Sie für den Fall eines Versandverlusts bitte eine Quittung der Versandrechnung auf.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Zusammengesetzt in den USA

www.chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 793 Certified to EN 55014-1, EN 60335-1, EN60335-2

© EdgeCraft Corporation 2012

D12 2011-21

I218222