

# Chef'sChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

323 | Electric

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



# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

---

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® Model 323 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 323.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

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

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

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

8. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 323 is designed to sharpen commercial and household knives, pocket knives and selected sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON") the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or the infirm.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model 323.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# UNDERSTANDING THE MODEL 323 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER

---

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

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

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

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

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 323 is that you can hone and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can commonly be done by using just the gentle polishing action of Stage 2. (See Resharpener Section).

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

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

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

**Never operate the sharpener from the back side.**

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

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

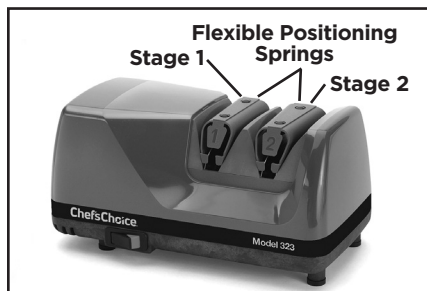


Figure 1. Model 323 Diamond Hone® Sharpener.

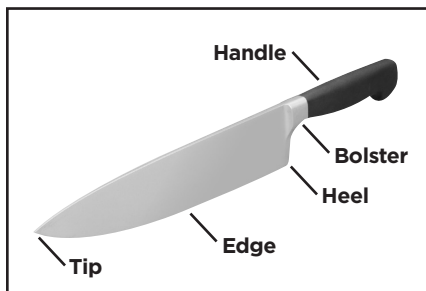


Figure 2. Typical kitchen knife.

The Chef'sChoice® Model 323 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades. Follow these instructions for optimum results.

## PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

---

### STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

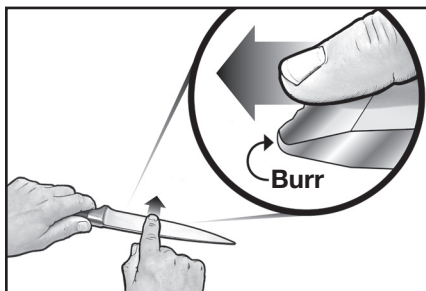


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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

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

## OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

### **GOURMET FOOD PREPARATION:**

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

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

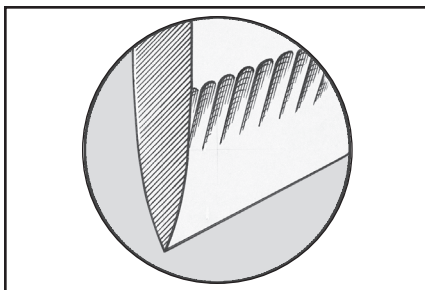
### **FOR GAME, FISH AND FIBROUS MATERIALS**

For cutting more fibrous materials such as limes, lemons and meat you will find it advantageous to sharpen in Stage 1 until a burr is fully developed along the entire edge, followed directly by only two or three alternating pair of fast pulls in Stage 2.

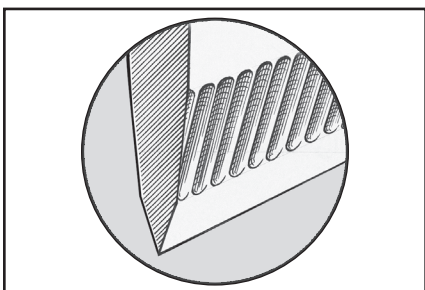
This will leave sharpened microflutes along the facets nearer to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.



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



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



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



## PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

---

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

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 323. However, except as noted below, use only Stage 2 (Figure 9) which will sharpen the teeth of the serrations and develop sharp microblades along the edge of these teeth. The design of serrated edges varies greatly but generally two (2) to six (6) pairs of slower (3-6 seconds) alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, first make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of slow pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

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

## RESHARPENING

---

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

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



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

## SUGGESTIONS

---

1. Because of the ultra fine diamond abrasives used in this sharpener, it is **extremely important** to always clean all food, fat, and foreign materials from the knife before sharpening or resharpening. If knife is soiled, wash it thoroughly before sharpening. If food, oil or fats accumulate on the ultrafine diamonds of Stage 2 you will notice that it will sharpen more slowly. In that event unplug the power cord from electrical socket, remove the gray plastic spring marked #2 which is held in place by two black plastic "spring-pins". Use a small screwdriver to slip under the back of the plastic spring and pry it up until it is loose. Remove the plastic spring. Save the spring and spring-pins and clean the Stage 2 diamond disks. To clean the disks use a small children's toothbrush and a weak solution of household dish detergent (such as Dawn). Prepare a solution of about 2 drops of detergent in a cup of warm water. Place only a few drops of detergent solution on brush and scrub the sharpening faces of the disks. Rotate the disks by hand to brush all areas of the disks several times. Then rinse lightly with water on the brush. Always use a brush and minimize the amount of water used. Cut a small piece of paper towel to pat the disks dry. Allow time for disks to dry completely and be certain no water remains in sharpener before turning on power. Reassemble the plastic spring and fasten in place with the two plastic spring-pins.
2. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® Model 323, take the time to learn how to detect a burr along the edge (as described on p. 7). While you may sharpen well without using this technique, it is the best and surest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and insure sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness when sharpening is finished.
3. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
4. Always pull the blades at the recommended speed and at a uniform rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
5. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any Stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
6. The edge of the knife blade while sharpening should, in general, be held in a level position relative to the top of the counter or table. However, to sharpen the blade near the tip of a curved edge, lift the handle up slightly but just enough to maintain the edge audibly in contact with the abrasive disk.

7. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 323. It is recommended that you keep the Model 323 readily accessible and resharpen often, as described in the previous Sections.
8. Used correctly you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 323 compared to conventional sharpening methods – especially important when sharpening chef’s knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef’s knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinding service can modify or remove the portion of the bolster near the edge so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.

## NORMAL MAINTENANCE

---

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

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



Figure 10. Clean-out cover under sharpener.

# SERVICE

---

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

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

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

Assembled in the U.S.A.

[chefschoice.com](http://chefschoice.com)

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

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

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

© The Legacy Companies 2020

E20

En/Fr/Sp

C328206

# Chef'sChoice®

AIGUISEUR DE COUTEAUX ÉLECTRIQUE

323 | Électrique

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.  
IL EST ESSENTIEL QUE VOUS SUIVIEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.



# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

1. Lire le mode d'emploi en entier. Chaque utilisateur doit lire ce manuel.
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas le Modèle 323 de Chef'sChoice® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans le Modèle 323.
4. Débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé.

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

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

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

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société The Legacy Companies peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. Le Modèle 323 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine, les couteaux de poche et certains couteaux de sport. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas dans les fentes avec facilité.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou encore toucher des surfaces chaudes.
11. Lorsqu'il est en position "MARCHE" (le témoin lumineux rouge est allumé lorsqu'il est en "MARCHE"), l'aiguiser Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
12. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE CHEF'SCHOICE® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ-LES ET MANIPULEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE FAITES PAS COURIR VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGEZ-LE DE MANIÈRE SÛRE.
13. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
15. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le Modèle 323.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTION**

# SE FAMILIARISER AVEC L'AIGUISEUR DIAMOND ULTRAHONE® MODÈLE 323

---

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

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

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

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

Les chapitres suivants décrivent les procédures générales pour un affûtage optimal. L'un des principaux avantages de l'utilisation du Modèle 323 réside dans la possibilité d'affiler et de polir vos couteaux jusqu'à obtenir un tranchant type « rasoir » aussi souvent que nécessaire, en ne constatant qu'une légère usure des couteaux en comparaison avec les anciennes méthodes d'affûtage. Il est facile de ré-aiguiser en passant uniquement par l'étape d'ultra-affilage doux du module 2. (Voir le chapitre sur le ré-aiguisage).

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



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

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

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

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

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

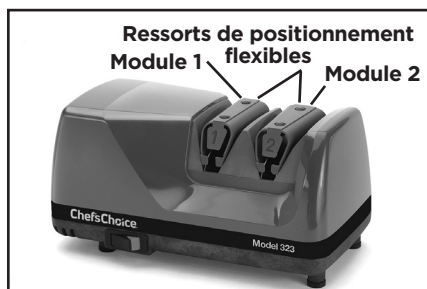


Figure 1. Aiguiser Diamond Hone® Modèle 323.

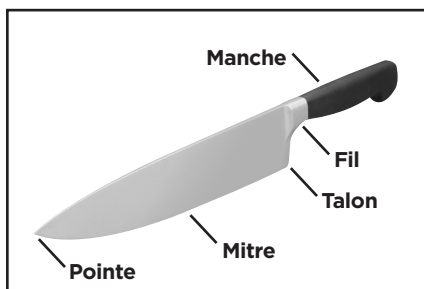


Figure 2. Couteau de cuisine type.

Le Modèle 323 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les lames lisses ou les lames à dents. Veuillez suivre ces instructions pour obtenir des résultats optimaux.

## **PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES LISSES**

### **LAMES LISSES : AIGUISER POUR LA PREMIÈRE FOIS**

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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

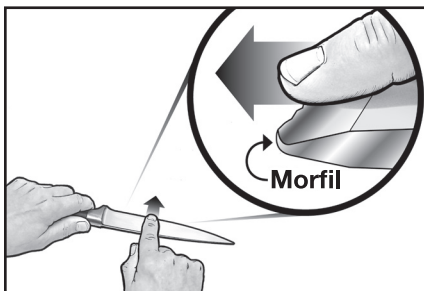


Figure 5. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'affiler dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.

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

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

## OPTIMISER LE FIL DU COUPEAU

### **PRÉPARATION DE PLATS GASTRONOMIQUES :**

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

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

### **POUR LE GIBIER, LE POISSON ET LES MATIÈRES FIBREUSES**

Pour couper des matières plus fibreuses telles que les citrons verts, les citrons et



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

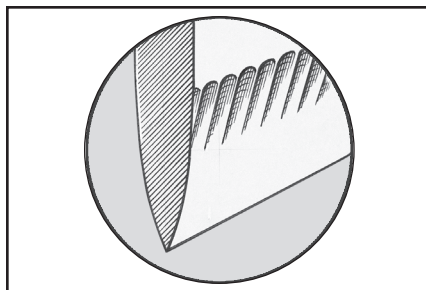


Figure 7. Une face polie adjacente au fil plus large est idéale pour les préparations de plats gastronomiques.

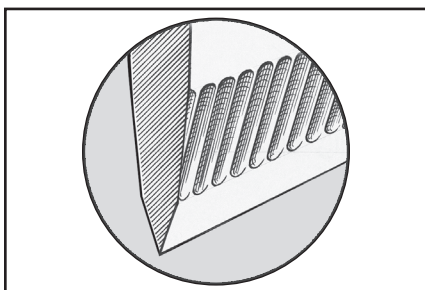


Figure 8. Conserver de plus grandes micro-cannelures adjacentes au fil aide à couper les aliments fibreux.

la viande, vous découvrirez qu'il vaut mieux affûter dans le module 1 jusqu'à la formation d'un morfil sur toute la longueur du fil, puis n'effectuer que deux ou trois passages doubles et rapides en alternance dans le module 2. Ceci laissera des micro-cannelures tranchantes le long des faces les plus proches de chacun des deux côtés du fil (figure 8) qui aideront à couper ce type de matières.

## **PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES DENTÉES**

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

Les lames dentées de n'importe quel type peuvent être aiguisées avec le Modèle 323 de Chef'sChoice®. Cependant, excepté pour le cas décrit ci-dessous, n'utilisez que le module 2 (figure 9) qui aiguisera les dents de la dentelure et créera des micro-lames tranchantes le long du bord de ces dents. La configuration des lames dentées varie énormément, mais généralement entre deux (2) et six (6) passages doubles plus lents (de 3 à 6 secondes) en alternance dans le module 2 seront suffisants. Vous devrez effectuer plus de passages si le couteau à dents est très émoussé. Si le fil du couteau a été très endommagé lors de son utilisation, effectuez d'abord un passage rapide (2 à 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droite et gauche du module 1, puis faites une série de passages lents dans le module 2, en alternant les fentes droite et gauche. Une utilisation excessive du module 1 ôtera plus de métal le long du tranchant que nécessaire pour aiguiser les dents.

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

## **RÉ-AIGUISAGE**

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

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



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

## SUGGESTIONS

---

1. En raison des abrasifs ultrafins en diamant employés dans cet aiguiser, il est **extrêmement important** de retirer toute trace d'aliments, de graisse et de corps étrangers du couteau avant de l'aiguiser ou de le ré-aiguiser. Si le couteau est sale, lavez-le soigneusement avant de l'aiguiser. Si des aliments, de l'huile ou des graisses, s'accumulent sur les diamants ultrafins du module 2, vous constaterez que l'aiguisage sera plus lent. Si c'est le cas, débranchez le câble d'alimentation de la prise, enlevez le ressort en plastique gris marqué n°2 qui est retenu par deux « broches à ressort » en plastique noir. Utilisez un petit tournevis que vous glisserez sous le dos du ressort en plastique et faites jouer jusqu'à ce qu'il se détache. Retirez le ressort en plastique. Conservez le ressort et les broches du ressort et nettoyez les disques du module 2. Pour nettoyer les disques, utilisez une petite brosse à dents pour enfants et une solution de liquide vaisselle diluée. Préparez la solution en ajoutant deux gouttes de liquide vaisselle à une tasse d'eau tiède. Ne mettez que quelques gouttes de la solution sur la brosse et frottez les faces abrasives des disques. Faites tourner les disques à la main afin de brosser toute la surface des disques plusieurs fois. Rincez alors rapidement en mouillant la brosse avec de l'eau. Utilisez toujours une brosse et le minimum d'eau. Coupez un petit morceau de serviette en papier afin de sécher les disques en les tamponnant. Laissez les disques sécher complètement et assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans l'aiguiser avant de le remettre en route. Remontez le ressort en plastique et fixez-le à sa place à l'aide des deux broches du ressort.
2. Afin d'améliorer votre maîtrise du Modèle 323 Chef'sChoice®, prenez le temps d'apprendre à vérifier la présence du morfil le long de la lame (comme décrit à la page 7). Bien que vous puissiez aiguiser correctement sans utiliser cette technique, c'est la meilleure manière et aussi la plus sûre de savoir si vous avez suffisamment affûté dans le module 1. Ceci vous permettra de ne pas aiguiser excessivement et garantira un fil tranchant à chaque fois. Couper une tomate ou un bout de papier est une méthode pratique pour vérifier le tranchant de la lame une fois l'aiguisage terminé.
3. Appuyez doucement vers le bas lorsque vous aiguiser, juste assez pour être certain d'établir le contact avec le disque abrasif.
4. Passez toujours les lames à la vitesse recommandée et à un rythme constant le long de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame quand elle est en contact avec les disques abrasifs.
5. Alternez toujours les passages individuels entre les fentes droite et gauche (quel que soit le module utilisé). Les lames japonaises spécifiques sont une exception et sont aiguisées principalement d'un seul côté de la lame.
6. Lors de l'aiguisage, le fil de la lame du couteau devra généralement être maintenu parallèlement à la surface de la table ou du comptoir. Cependant, pour aiguiser la lame près de la pointe d'un fil courbe, soulevez légèrement le manche, juste assez pour maintenir le fil en contact audible avec le disque abrasif.
7. L'utilisation d'un fusil n'est pas nécessaire et n'apportera aucune amélioration aux couteaux aiguisés avec le Modèle 323 de Chef'sChoice®. Il est recommandé de garder le Modèle 323 à portée de main et de ré-aiguiser souvent, comme décrit dans le chapitre précédent.

8. Utilisé correctement, vous découvrirez que vous pouvez aiguiser la lame entièrement jusqu'à 3 mm de la mitre ou du manche. C'est là un des avantages principaux du Modèle 323 de Chef'sChoice® comparé aux méthodes d'aiguisage classiques, particulièrement important lorsque vous aiguiser des couteaux de chef qui nécessitent d'être affûtés sur toute la longueur de la lame afin de préserver la courbe de la ligne de coupe. Si vos couteaux de chef possèdent une mitre épaisse près du manche qui va jusqu'au fil, un rémouleur professionnel peut modifier ou supprimer la partie de la mitre proche du fil afin qu'elle ne gêne pas lors de l'aiguisage, ce qui vous permet d'aiguiser la lame sur toute sa longueur.

## ENTRETIEN NORMAL

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

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



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

# MAINTENANCE

---

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

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

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

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

Assemblé aux États-Unis.

**chefschoice.com**

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

Conforms to UL Std. 982

Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

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

© The Legacy Companies 2020

E20

En/Fr/Sp

C328206



# Chef'sChoice®

AFILADOR ELÉCTRICO DE CUCHILLO

323 | Eléctrico

LEER INSTRUCCIONES ANTES DE USARSE.  
PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS ES  
IMPORTANTE SEGUIR ESTAS INDICACIONES.



# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. Cada usuario debe leer este manual.
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el Modelo 323 de Chef'sChoice® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de colocar sólo hojas de cuchillo limpias en el Modelo 323.
4. Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún artefacto cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el artefacto haya funcionado de manera incorrecta, se haya caído o esté dañado de algún modo.

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

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

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

*No modifique el enchufe de ninguna manera.*

8. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por The Legacy Companies puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
9. El Modelo 323 de Chef'sChoice® ha sido diseñado para afilar cuchillos de uso doméstico, cuchillos de bolsillo y algunos cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. Cuando el afilador Chef'sChoice® esté encendido (se encenderá una luz roja en el interruptor de encendido [ON]), siempre deberá colocarse sobre una mesa o una encimera estable.
12. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE HAYAN AFILADO CORRECTAMENTE CON EL CHEF'SCHOICE® ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO QUE USTED ESPERA. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON CUIDADO EXTREMO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE SU DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.**
13. No lo utilice al aire libre.
14. Deberá tener mucho cuidado cuando utilice el aparato cerca de niños o de personas enfermas.
15. No utilice aceites para asentar el filo, agua ni ningún otro lubricante con el Modelo 323.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.**

# CONOZCA EL AFILADOR DIAMOND ULTRAHONE® MODELO 323

---

El afilador único Diamond Ultrahone® de Chef'sChoice® ha sido diseñado para afilar cuchillos con filos lisos o dentados. Este afilador opera en dos (2) etapas: una de afilado de precisión y otra de asentado; una de las etapas se realiza con abrasivo de diamante fino y la otra con abrasivo de diamante ultrafino al 100%. Esta combinación se puede utilizar a fin de obtener un filo facetado, suave y ultra afilado para realizar cortes y presentaciones sin esfuerzo o a fin de obtener una cantidad específica de "cortes" residuales.

La acción de afilado y de asentado se realiza mediante guías angulares precisas para las hojas y mediante discos abrasivos de superficies cónicas coincidentes de manera precisa. El ángulo de afilado es un poco mayor en la etapa 2 que en la etapa 1. La velocidad de afilado se controla cuidadosamente por medio del tamaño de los diamantes utilizados y por muelles internos únicos que limitan la cantidad de presión que los discos abrasivos pueden ejercer sobre el filo.

Los discos cónicos recubiertos por diamantes finos de la etapa 1 producen surcos diminutos en las facetas de cada lado del filo que marcan el primer bisel angular del filo. En la etapa 2, los discos de precisión recubiertos por diamantes de tamaño micrónico suavemente asientan y pulen las facetas inmediatamente adyacentes al filo; de esta manera, se obtiene un micro bisel a lo largo del filo microscópicamente pulido, delgado y liso. La acción de asentamiento pule y afila simultáneamente los extremos de estos surcos diminutos originados por los abrasivos de diamante de la etapa 1 adyacentes al filo hasta que se convierten en bordes ondulados diminutos que ayudan a la acción de corte en aquellos materiales "difíciles de cortar".

Este diseño único de dos etapas le brinda un filo extremadamente definido debido al micro bisel del segundo ángulo; observará que sus cuchillos permanecerán afilados por más tiempo que aquellos cuchillos afilados por medios tradicionales.

En las siguientes secciones se describen los procedimientos generales para un afilado óptimo. Una de las ventajas más destacadas de la utilización del Modelo 323 es que puede asentar y pulir sus cuchillos hasta lograr filos extremos con la frecuencia que lo necesite y con un menor desgaste del cuchillo en comparación con otros métodos de afilado más antiguos. Podrá reafilear los cuchillos simplemente mediante la acción suave de ultra asentado de la etapa 2. (Ver sección de reafileado).

Cada etapa de afilado está equipada con muelles plásticos flexibles grises que se posicionan sobre los discos de afilado (ver figura 1) y de esta manera sostienen el lado del cuchillo de manera segura contra las guías de precisión de las ranuras derecha e izquierda de cada etapa durante el afilado.

A menos que disponga de cuchillas especiales diseñadas para ser afiladas principalmente por un lado de los bordes (por ejemplo, las cuchillas Kataba de Asia), necesitará afilar cada lado de la misma manera en las ranuras derecha e izquierda en cada etapa que utilice. Esto le asegurará que las facetas de cada lado del filo sean de igual tamaño y que el filo corte correctamente en todo momento.

Cuando se afila en cualquiera de las etapas, el cuchillo se debe **pasar de manera alternada y secuencial por las ranuras derecha e izquierda de esa etapa**. En general, sólo serán suficientes unas pocas pasadas (alternando en las ranuras izquierda y derecha) en cada etapa (para obtener más información, ver las secciones siguientes). Siempre maneje el afilador desde el lado frontal con el interruptor de cara a usted. Sostenga la cuchilla de manera horizontal y nivélela, deslícela entre los muelles plásticos y la placa de la guía mientras lo mueve en dirección hacia usted de manera uniforme para que entre en contacto con el disco de afilado o de asentado. Cuando lo haga, podrá sentir y oír el contacto con el disco. Siempre mantenga la cuchilla en movimiento uniforme en cada etapa; no detenga el movimiento mientras realiza la pasada por el disco. La duración de cada pasada de afilado puede ser menor para cuchillas más cortas y mayor para las más largas.

### **Nunca maneje el afilador desde el lado posterior.**

Ejerza sólo la suficiente presión hacia abajo cuando realice el afilado a fin de asegurar un contacto uniforme y consistente de la cuchilla con los discos abrasivos en cada pasada. Los muelles internos ubicados entre los discos abrasivos controlan la presión de afilado. No es necesario ejercer una presión adicional ya que esta no acelerará el proceso de afilado. Evite cortar el compartimiento plástico. El corte accidental del compartimiento no ocasionará daños funcionales para el manejo del afilador ni dañará el filo.

En la figura 1 que se muestra a continuación, se observan las dos etapas que se describen en detalle en las secciones siguientes.

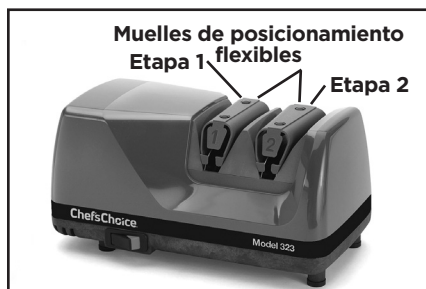


Figura 1. Afilador Diamond Hone® Modelo 323.

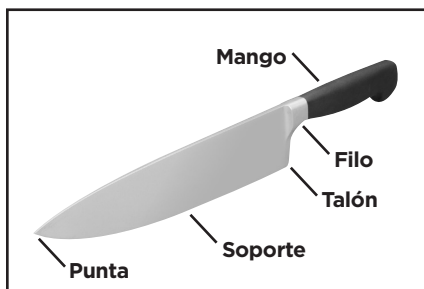


Figura 2. Típico cuchillo de cocina.

El Modelo 323 de Chef'sChoice® ha sido diseñado para afilar cuchillas de filos lisos o dentados. A fin de obtener óptimos resultados, siga las instrucciones.

## PROCEDIMIENTO PARA AFILAR CUCHILLAS DE FILOS LISOS

### CUCHILLAS DE FILOS LISOS: PRIMERA VEZ QUE AFILA

**Antes de colocar la cuchilla en el afilador, límpiela siempre para quitarle la suciedad, el aceite y la comida.**

Antes de encender el aparato, deslice una hoja de cuchillo suavemente en la ranura entre la guía del ángulo izquierdo de la etapa 1 y el muelle plástico. No gire el cuchillo. (Ver figura 3).

Mueva la cuchilla en la ranura hasta que sienta que entra en contacto con el disco recubierto por diamantes. Muévela hacia usted y levante el mango levemente cuando llegue a la punta del cuchillo. Sentirá la tensión de los muelles. Quite el cuchillo y presione el interruptor de encendido. Cuando el aparato se encuentre en la posición "ON", aparecerá un "indicador" rojo en el interruptor.

**Etapa 1:** si está afilando un cuchillo de filos lisos por primera vez, comience con la etapa 1. Pase el cuchillo una vez por la ranura izquierda de la etapa 1 (figura 3) y deslice la cuchilla entre la guía de plástico del ángulo izquierdo y el muelle plástico mientras mueve la cuchilla hacia usted y hacia abajo simultáneamente en la ranura hasta que entre en contacto con el disco recubierto por diamantes. Podrá oír que entra en contacto con el disco. Si la cuchilla es curva, levante el mango lo suficiente mientras afila la punta del cuchillo a fin de mantener el filo en contacto sonoro con el disco rotativo. Afile toda la longitud de la cuchilla. Para una cuchilla de ocho (8) pulgadas, cada pasada lleva aproximadamente 6 segundos. Las pasadas para cuchillas más cortas llevan de 3 a 4 segundos.



**Figura 3. Etapa 1. Inserción de la cuchilla en la ranura entre la guía y el muelle elástico. Pasadas individuales alternadas en la ranura izquierda y derecha.**

A continuación, repita la operación con la pasada en toda la longitud de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1 (ver figura 4).

Nota: cada vez que inserte la cuchilla, muévela al mismo tiempo hacia usted. Nunca mueva la cuchilla en dirección inversa (hacia delante). *Ejerza sólo la presión suficiente hacia abajo a fin de hacer contacto con el disco; si ejerce mayor presión, no acelerará el proceso de afilado.*

A fin de asegurar un afilado uniforme en toda la longitud de la cuchilla, insértela cerca del soporte o del mango y pásela a una velocidad continua hasta que salga de la ranura. **Siempre realice la misma cantidad de pasadas, alterne una pasada en la ranura izquierda y luego realice otra pasada en la ranura derecha** a fin de mantener las facetas de los bordes simétricas. En general, en la etapa 1 verá que sólo de 3 a 5 pares de leves pasadas es suficiente; sin embargo, se necesitarán más pasadas para los cuchillos con menos filo.

Antes de proceder a la etapa 2, es muy importante que confirme si hay rebaba (ver figura 5) a lo largo de los lados del filo. A fin de verificar si hay rebaba, deslice su dedo índice cuidadosamente transversalmente sobre el filo tal como se muestra en la figura. (No deslice su dedo a lo largo del filo; de esta manera evitará cortarse). Si realizó la última pasada en la ranura derecha, la rebaba sólo aparecerá en el lado derecho de la cuchilla (cuando la sostenga para afilar) y viceversa. Cuando existe rebaba, se siente una extensión áspera y curva en el filo; el lado opuesto del filo estará muy suave en comparación con éste.

Si no hay rebaba, pase el cuchillo una o dos pares de veces más y alterne entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1 antes de continuar con la etapa 2. Las pasadas más lentas producirán rebaba. Confirme la presencia de rebaba después de una pasada por la ranura izquierda y, además, después de una pasada por la ranura derecha antes de proceder a la etapa 2. **Siempre es necesario verificar la rebaba en la etapa 1 antes de asentar el filo en la etapa 2.**



Figura 4. Inserción de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1.

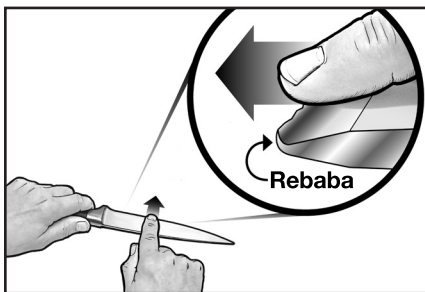


Figura 5. Obtención de una rebaba definida a lo largo del filo del cuchillo antes del asentado del filo de la etapa 2. Es posible detectar la rebaba si desliza el dedo transversalmente sobre la cuchilla. ¡Precaución! Leer el texto.

**Etapa 2:** generalmente, en la etapa 2 sólo se necesitarán dos pares de pasadas lentas (de aproximadamente 4 a 6 segundos cada una) seguidas de dos pares de pasadas más rápidas (de 1 a 2 segundos cada una) a fin de obtener un filo extremo. Realice pasadas alternas en las ranuras derecha e izquierda (figura 6).

Tal como se especifica con más detalle en la siguiente sección, en la etapa 2 es preferible realizar menos pasadas y más rápidas si cortará comida fibrosa.

## **OPTIMIZACIÓN DEL FILO DEL CUCHILLO PREPARACIÓN DE COMIDAS GOURMET:**

Cuando se prefieran cortes más finos y suaves para la preparación de secciones blandas sin marcar de frutas y verduras realice el afilado de la etapa 1 y 2 que se describe más arriba y realice un par de pasadas rápidas extra (de 1 a 2 segundos) en la etapa 2. Los pares adicionales de pasadas rápidas junto con cada pasada que alterne en las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2 perfeccionarán la segunda faceta y dejarán los bordes extraordinariamente afilados y suaves (figura 7), ideales para el chef gourmet.

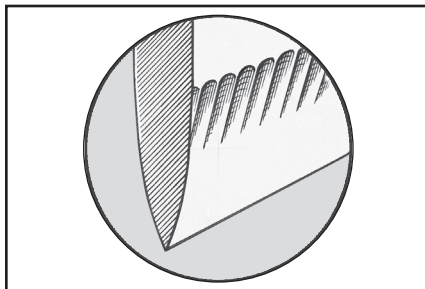
Cuando reafile un cuchillo Gourmet, primero realice la etapa 2 (alterne entre las ranuras derechas e izquierdas). Si después de una cantidad de reafilados le lleva demasiado tiempo reafilar u obtener un buen filo, puede acelerar el proceso si lo reafila nuevamente en la etapa 1 siguiendo los procedimientos indicados y luego lo reafila en la etapa 2. A diferencia del afilado tradicional, con este procedimiento de afilado obtendrá cuchillos con un filo extraordinario todos los días con muy poca pérdida de metal y prolongará la vida útil de sus cuchillos.

## **PARA LA CAZA, PARA LA PESCA Y PARA LOS MATERIALES FIBROSOS**

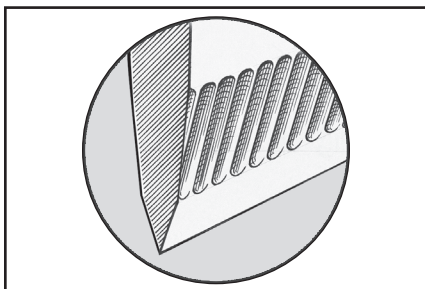
Si necesita cortar materiales más fibrosos como la lima, el limón y la carne, será conveniente afilar su cuchillo en la etapa 1 hasta obtener rebaba completa a lo largo de todo el filo; a continuación, alterne dos o tres pares de pasadas alternas rápidas en la etapa 2. De esta manera, obtendrá microondulaciones en las facetas cercanas a cada lado del filo (figura 8) que le ayudarán a cortar dichos materiales.



**Figura 6.** Inserción de la cuchilla en la ranura izquierda de la etapa 2. Pasadas individuales alternadas en la ranura izquierda y derecha.



**Figura 7.** Una faceta de pulido más grande adyacente al filo es ideal para las preparaciones gourmet.



**Figura 8.** La retención de microondulaciones más grandes adyacentes al filo lo ayudará a cortar alimentos fibrosos.



# PROCEDIMIENTO PARA EL AFILADO DE CUCHILLAS DE SIERRA

Las cuchillas de sierra son similares a las cuchillas de serrucho pequeñas con depresiones onduladas y con una serie de dientes en punta. En el uso normal, las puntas de los dientes realizan la mayor parte del corte.

Es posible afilar cuchillas de sierra de todo tipo con el Modelo 323 de Chef'sChoice®. Sin embargo, con las excepciones que se indican a continuación, sólo use la etapa 2 (figura 9) que afilará los dientes y, de esta manera, obtendrá microcuchillas afiladas a lo largo del filo de los dientes. El diseño de los bordes dentados varía ampliamente; sin embargo, en general se requieren de dos (2) a seis (6) pares de pasadas alternas lentas (3 a 6 segundos) en la etapa 2. Si el cuchillo de sierra no está afilado, necesitará más pasadas. Si el filo del cuchillo está muy dañado por el uso, primero realice sólo una pasada rápida (de 2 a 3 segundos para una cuchilla de 8") en cada una de las ranuras derecha e izquierda de la etapa 1; a continuación, realice una serie de pasadas lentas en la etapa 2 y alterne entre las ranuras derecha e izquierda. Las pasadas excesivas en la etapa 1 quitarán más metal del filo de lo necesario a fin de afilar los dientes.

Debido a que las cuchillas dentadas son estructuras similares a las de un serrucho, los bordes nunca parecerán estar tan "afilados" como el filo de un cuchillo liso. Sin embargo, la estructura de tipo dentada puede ser útil para las comidas fibrosas o para ayudar a romper la piel de la comida dura o crujiente.

## REAFILADO

Reafile cuchillos de bordes lisos cuando lo necesite con la etapa 2. Cuando no pueda reafilarlos rápidamente, vuelva a la etapa 1 y realice de 3 a 5 pares de pasadas alternadas lentas tal como se describe en las páginas 6 y 7. Verifique si hay rebaba en el filo y luego continúe con la etapa 2 en la que necesitará dos pares de pasadas lentas seguidas de dos o más pares de pasadas rápidas tal como se indica más arriba a fin de obtener un filo tipo navaja en el cuchillo.

Reafile las cuchillas dentadas con el procedimiento de afilado descrito en la sección anterior para cuchillas de sierra.



**Figura 9. Afile cuchillas dentadas sólo en la etapa 2. (Lea las instrucciones).**

## SUGERENCIAS

---

1. Debido a los abrasivos de diamante ultra finos que se utilizan en este afilador, es de **vital importancia** quitar siempre toda la comida, la grasa y los materiales ajenos al cuchillo antes de realizar el afilado o el reafileado. Si el cuchillo está sucio, lávelo muy bien antes de afilar. Si se acumula comida, aceite o grasa en los diamantes ultra finos de la etapa 2, observará que afilarán más lentamente. En ese caso, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico, quite el muelle plástico gris marcado como número 2 que está afirmado por dos “pasadores de muelle” de plástico negro. Utilice un pequeño destornillador para deslizarlo por debajo del lado posterior del muelle plástico y levántelo hasta que esté suelto. Quite el muelle plástico. Guarde el muelle y los pasadores del muelle y limpie los discos recubiertos por diamantes de la etapa 2. A fin de realizar la limpieza de los discos, utilice un cepillo de dientes pequeño para niños y una solución ligera de detergente lavaplatos de uso doméstico (por ejemplo, Dawn). Prepare una solución con aproximadamente 2 gotas de detergente en una taza de agua tibia. Coloque sólo algunas gotas del detergente disuelto en un cepillo y limpie los lados afilados de los discos. Gire los discos a mano y limpie todas las áreas de éstos varias veces. Luego enjuague ligeramente con agua en el cepillo. Siempre utilice un cepillo y reduzca la cantidad de agua a utilizar. Corte un trozo pequeño de toalla de papel y seque los discos. Déjelos secar completamente durante un rato y asegúrese de que no queden restos de agua en el afilador antes de encenderlo. Vuelva a armar el muelle plástico y asegúrelo en su lugar con los dos pasadores.
2. A fin de perfeccionar su dominio del Modelo 323 de Chef'sChoice®, tómese el tiempo para aprender a detectar la rebaba a lo largo del filo (tal como se describe en la página 7). Aunque es posible realizar un buen afilado sin utilizar esta técnica, usarla es la mejor manera y la más segura de determinar cuándo ha afilado lo suficiente en la etapa 1. Esto le ayudará también a evitar el afilado excesivo y a garantizar el buen filo en cada etapa. Un método conveniente para controlar el fijo de la cuchilla después de haber finalizado el afilado, es cortar un tomate o un pedazo de papel.
3. Ejercer una leve presión hacia abajo cuando afile; deberá ser la presión suficiente a fin de hacer contacto con el disco abrasivo.
4. Siempre pase las cuchillas a la velocidad recomendada a un ritmo uniforme sobre la longitud de la cuchilla. Nunca interrumpa o detenga el movimiento de la cuchilla cuando se encuentre en contacto con los discos abrasivos.
5. Siempre alterne las pasadas individuales en las ranuras derecha e izquierda (en cualquiera de las etapas utilizadas). Las cuchillas japonesas especiales constituyen una excepción; se deben afilar primero por un lado de la cuchilla.
6. Cuando realice el afilado, el filo de la hoja del cuchillo deberá estar generalmente en una posición nivelada en relación con la parte superior de la encimera o mesa. Sin embargo, si afila cerca de la punta de un filo curvo, deberá levantar el mango levemente pero sólo lo necesario a fin de mantener la cuchilla en contacto sonoro con el disco abrasivo.

7. No será necesaria la utilización de un “afilador manual” en los cuchillos que hayan sido afilados con el Modelo 323 de Chef’sChoice®. Tampoco obtendrá ventajas si la usa. Se recomienda que guarde el Modelo 323 en un lugar accesible y que reafile sus cuchillos con frecuencia, tal como se describe en las secciones anteriores.
8. Cuando se utiliza el afilador correctamente, observará que puede afilar la cuchilla completa hasta 1/8” del soporte o mango. Esa es una ventaja importante del Modelo 323 de Chef’sChoice® comparado con los métodos de afilado tradicionales y tiene especial importancia cuando afila cuchillos de chef en aquellos casos en los que necesita afilar el largo completo de la cuchilla a fin de mantener la curvatura de la línea del filo. Si sus cuchillos de chef tienen un soporte pesado cerca del mango que se extiende hasta el filo, puede llevarlo a un taller de pulido para que modifiquen o eliminen la porción del soporte cerca del filo de manera que no interfiera con la acción de afilado y que le permita afilar la longitud total de la cuchilla.

## MANTENIMIENTO NORMAL

**NO** es necesaria la lubricación de ninguna parte móvil, motor, rodamientos o superficies de afilado. No moje las superficies abrasivas excepto en el procedimiento de limpieza tal como se explica en el punto 1 del título “Sugerencias”. A fin de realizar la limpieza de la parte exterior del afilador, utilice un paño húmedo y limpie la superficie con cuidado. No utilice detergentes ni sustancias abrasivas en las superficies exteriores.

Aproximadamente una vez al año, podrá quitar el polvo de metal que se acumula dentro del afilador debido al uso reiterado. Quite la pequeña cubierta rectangular de limpieza (figura 10) que cubre la abertura en el reverso del afilador. Encontrará partículas de metal adheridas al imán que se encuentra dentro de esa tapa. Simplemente quite o cepille las limaduras acumuladas en el imán con una toalla de papel o con un cepillo de dientes y vuelva a colocar la tapa en la abertura. Si se ha acumulado una gran cantidad de polvo de metal, puede eliminar el polvo restante a través de la abertura inferior cuando quite esta tapa. Después de la limpieza, coloque la tapa de manera segura con el imán en el lugar correcto.



Figura 10. Cubierta de limpieza debajo del afilador.

# MANTENIMIENTO

---

Si necesita mantenimiento después del período de garantía, lleve el afilador a la fábrica de The Legacy Companies donde podrán calcular el costo de la reparación antes de realizarla. Si usted reside fuera de los Estados Unidos, comuníquese con su vendedor o con su distribuidor local.

Incluya su dirección, su número de teléfono para comunicarse durante el día y una breve descripción del problema o del daño en una hoja separada dentro de la caja. Guarde el recibo del transportista como prueba del envío y como protección contra pérdidas en el envío.

Envíe su afilador (a portes pagados y a asegurado) a la siguiente dirección su distribuidor local.

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

Ensamblado en EE. UU.

**chefschoice.com**

Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft y/o otras patentes pendientes, tal como se indique en el producto mismo.

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

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

© The Legacy Companies 2020

E20

En/Fr/Sp

C328206