

MODEL 312

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

Diamond UltraHone® Sharpener

GB

PL

D



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 312 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 312.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. 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 EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen 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 312.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks worldwide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the edges of their favorite knives at better than factory sharpness and durability. Chef'sChoice® sharpeners are known for their consistent foolproof performance, ease of use, and ability to create ultra sharp edges on quality cutlery with minimal removal of metal.

The Chef'sChoice® Model 312 incorporates the latest technology developed by Chef'sChoice® based on micron sized diamonds to ultra hone your knife edge to astonishing sharpness. You will find it fast and simple to use. The two stage design of Model 312 sharpens/hones the edge first with fine diamonds to create a first bevel before honing with ultrafine diamonds at a slightly larger angle to develop an unusually sharp but durable edge. Diamonds, the hardest known materials can sharpen knives made of any metal including the hardest carbon, stainless and super alloy steels.

You will find renewed joy in using your favorite knives once sharpened in the Model 312. The edges will be sharper and they will stay sharp longer than conventional or hollow ground edges. Remember a sharp knife is a safer knife because it requires less effort to cut or slice. The Model 312 will reward you with years of added culinary pleasure and bring extra appeal to each gourmet creation. Enjoy.

UNDERSTANDING THE MODEL 312 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 312 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. Resharpening can commonly be done by using just the gentle ultra honing action of Stage 2. (See Resharpening Section).

Each sharpening Stage is equipped with gray 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.

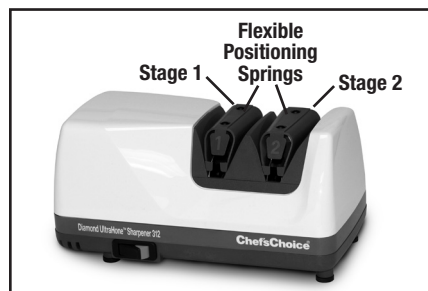


Figure 1. Model 312 Diamond Hone® Sharpener.

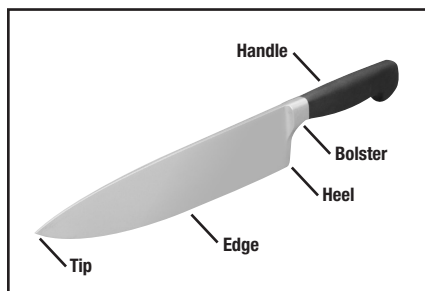


Figure 2. Typical kitchen knife.

The Chef'sChoice® Model 312 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 honing in Stage 2.**



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

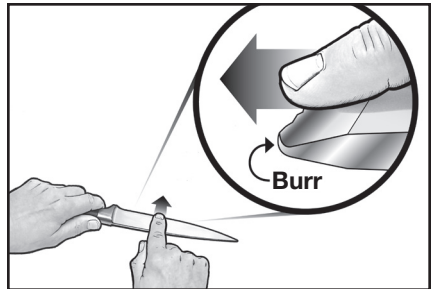


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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.

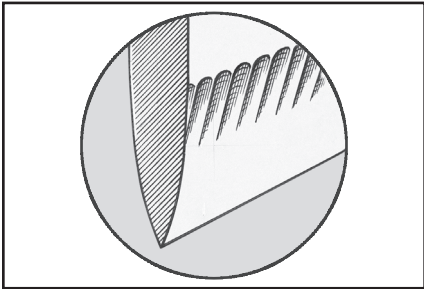


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

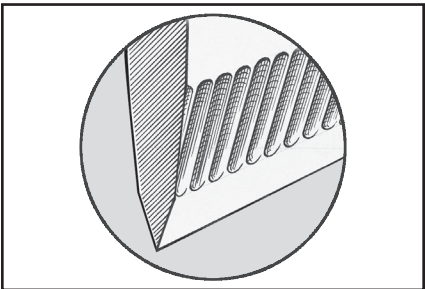


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

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 312. 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 312, 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 312. It is recommended that you keep the Model 312 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 312 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 EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

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

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

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 the overall design of this product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

C312980

Chef'sChoice®

Ostrzałka z diamentową
osełką Chef'SChoice®
Diamond UltraHone® Sharpener

PL



Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy bezwzględnie przestrzegać zasad zawartych w niniejszej instrukcji.

WARUNKI BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy pamiętać o przestrzeganiu podstawowych zasad bezpieczeństwa wymienionych poniżej:

1. Przeczytać całą instrukcję. Każdy użytkownik powinien zapoznać się z niniejszą instrukcją.
2. Nie zanurzać urządzenia Chef'sChoice® Model 312 w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
3. Upewnić się, że tylko czyste ostrza ostrzone są w ostrzałce model 312.
4. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest w użyciu, przed czyszczeniem, podczas napraw i konserwowania i podczas wymiany części.
5. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeżeli urządzenie jest niesprawne lub uszkodzone na skutek upadku lub jakiegokolwiek innej sytuacji.

Klienci z USA: W celu dokonania naprawy należy odesłać ostrzałkę do serwisu fabrycznego EdgeCraft gdzie zostanie oszacowany koszt naprawy, koszt regulacji elektrycznej lub mechanicznej. W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego może on zostać wymieniony tylko przez dystrybutora Chef'sChoice lub inne wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Klienci spoza USA: W celu dokonania naprawy należy ostrzałkę odesłać do lokalnego dystrybutora, gdzie koszt naprawy, koszt regulacji elektrycznej lub mechanicznej zostanie oszacowany. Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony w zakładzie naprawczym wyznaczonym przez producenta, ponieważ w celu dokonania naprawy wymagane są specjalistyczne narzędzia. Prosimy skontaktować się z dystrybutorem Chef'sChoice.

7. **UWAGA!** W celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem to urządzenie może być wyposażone w spolaryzowaną wtyczkę (jeden wtyk jest szerszy od drugiego). Wtyczka będzie pasować tylko do spolaryzowanego gniazda. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. *Samodzielne modyfikowanie wtyczki w jakikolwiek sposób jest zabronione.*
8. Użycie nieoryginalnych, innych niż zalecanych lub sprzedawanych przez EdgeCraft Corporation części, może stać się przyczyną pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń.
9. Chef'sChoice® Model 312 jest przeznaczony do ostrzenia noży kuchennych, scyzoryków i większości noży sportowych. Nie należy ostrzyć nożyczek, ostrza siekiery lub innych ostrzy niedających się łatwo zmieścić w szczelinach.
10. Nie pozwalać, aby przewód zwisał ze stołu lub blatu ani miał styczność z gorącymi powierzchniami.
11. W pozycji "ON" (włącznik pali się na czerwono) urządzenie Chef'sChoice® zawsze powinno być ustawione na stabilnym blacie lub stole.
12. **UWAGA: NOŻE POPRAWNIE OSTRZONE TWOIM URZĄDZENIEM CHEF'SCHOICE® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ SIĘ MOŻNA TEGO SPODZIEWAĆ. W CE-LU UNIKNIĘCIA OBRĄŻEN, NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ Z NIMI ZE SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚCIĄ NIE CIAĆ W KIERUNKU PALCÓW, DŁONI LUB INNEJ CZĘŚCI CIAŁA. NIE PRZESUWAĆ PALCEM PO OSTRZU. PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.**
13. Nie używać ostrzałki na zewnątrz.
14. Urządzenia, które są używane przez lub znajdują się w pobliżu dzieci lub osób niepełnosprawnych muszą znajdować się pod stałym nadzorem.
15. Nie używać olejów gładzących do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka smarnego podczas ostrzenia ostrzałką Model 312.
16. Tylko do domowego użytku.

17. ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE.

DOKONAŁEŚ LDOBREGO WYBORU

Profesjonalni i cenieni kucharze na całym świecie od wielu lat mogą polegać na ostrzałkach Chef'sChoice® Diament Hone®, dzięki którym krawędź twoich ulubionych noży jest ostrzej-sza i bardziej wytrzymała niż ta wytworzona fabrycznie. Ostrzałki Chef'sChoice® znane są ze swojej niezawodności, łatwości użycia i zdolności do tworzenia bardzo ostrych krawędzi wysokiej, jakości noży przy minimalnym usuwaniu metalu.

W modelu Chef'sChoice® Model 312 zastosowano najnowszą technologię ostrzenia opracowaną przez Chef'sChoice® opartej na mikronowej wielkości diamentach, które dosko-nale wyostrzają krawędź noża do zadziwiającej ostrości. Ostrzałka jest szybka i prosta w ob-słudze. Dwustopniowa konstrukcja modelu 312 ostrzy i gładzi krawędź delikatnymi diamen-tami, tworząc pierwszą płaszczyznę, a następnie przy pomocy ultra-drobnych diamentów gła-dzi krawędź pod nieco większym kątem w celu uzyskania niezwykle ostrej, ale trwałej kra-wędzi. Diamenty, najtwardsze materiały mogą wyostrzać noże wykonane z dowolnego meta-lu, w tym z najcięższych stali węglowych, nierdzewnych i stopów.

Używanie twoich ulubionych noży naostrzonych ostrzałką Model 312 dostarczy ci wiele ra-dości. Krawędzie będą ostrzejsze i pozostaną takie dłużej niż w przypadku krawędzi trady-cyjnych lub tych ze szlifem szczelinowym. Ostry nóż to bezpieczny nóż, ponieważ wymaga użycia mniejszej siły podczas krojenia Model 312 wynagrodzi cię latami przyjemności wyni-kającej z gotowania i uczyni każda twoją kreację kulinarną jeszcze bardziej wykwintną.

JAK DZIAŁA UNIWERSALNA OSTRZAŁKA MODEL 312

Unikalna ostrzałka Chef'sChoice® Diamond Ultrahone® jest zaprojektowana tak, aby można ostrzyć noże gładkie lub ząbkowane. Ta dwuetapowa ostrzałka dysponuje dwoma etapami, z których jeden wyposażony jest w dyski pokryte drobnociernistym, a drugi ultra drobnociernistym. Dzięki takiemu połączeniu możemy uzyskać albo

Zadziwiająco ostrą, gładką fasetowaną krawędź idealną do bezproblemowego cięcia, na co dzień jak i podczas prezentacji lub ostrze z mikro ząbkami wzdłuż krawędzi.

Precyzyjne prowadnice kątowe, w których przesuwane jest ostrze i idealnie dopasowane stożkowe dyski ściernie kontrolują proces ostrzenia i gładzenia. Kąty ostrzenia są o kilka stopni większe w Etapie 2 niż w Etapie 1. Poziom ostrzenia jest dokładnie kontrolowany dzięki zastosowaniu diamentów o odpowiedniej gradacji i unikalnemu systemowi sprężyn, które ograniczają nacisk dysków na krawędź.

Dyski stożkowe pokryte drobnym pyłem diamentowym w etapie 1, tworzą mikro wyżłobienia wzdłuż fasety po obu stronach krawędzi ostrza tworząc pierwszą płaszczyznę krawędzi ostrza.

W etapie 2 precyzyjne dyski pokryte mikronowej wielkości diamentem delikatnie gładzą i polerują fasety bezpośrednio przylegające do krawędzi ostrza tworząc drugą płaszczyznę wzdłuż mikroskopijnie cienkiego, prostego i wypolerowanego ostrza.

Gładzenie polega na jednoczesnym polerowaniu i ostrzeniu krawędzi tych mikro wyżłobień, utworzonych przez diament w etapie 1 i które przylegają do krawędzi tnącej do momentu, aż staną się one ostrymi mikro rowkami, które wspomagają cięcie trudnych do przecięcia materiałów.

Ten unikalny dwu etapowy system ostrzenia zapewnia uzyskanie krawędzi o niesamowitej ostrości, a dzięki drugiej płaszczyźnie krawędzi ostrza noże pozostają ostre przez znacznie dłuższy okres czasu niż krawędzie noży ostrzonych metodami konwencjonalnymi.

Instrukcje poniżej opisują ogólne procedury optymalnego ostrzenia. Jedną z najważniejszych zalet korzystania z modelu 312 jest możliwość wielokrotnego gładzenia i polerowania noży do uzyskania krawędzi ostrej jak brzytwa bez obawy o nadmierne ścieranie ostrza noża, tak jak to się dzieje w przypadku stosowania tradycyjnych metod ostrzenia. Podostrzenie można wykonać w etapie 2 używając jedynie delikatnego gładzenia dostępnego na tym etapie. (Patrz rozdział poświęcony podostrzaniu).

Każdy etap ostrzenia wyposażony jest w elastyczne plastikowe sprężynki znajdujące się nad ośłkami (Rysunek 1), aby utrzymywać głównie w precyzyjnych prowadnicach, które znajdują w prawej i lewej szczelinie każdego etapu ostrzenia.

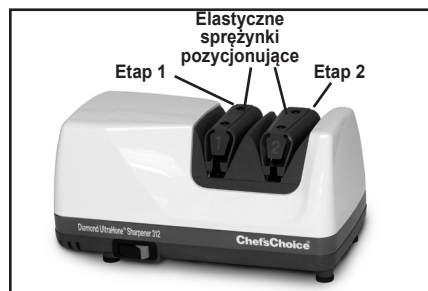
Za wyjątkiem specjalnych ostrzy, które ostrzone są głównie z jednej strony (np. japońskie ostrza Kataba) wszystkie inne ostrza należy ostrzyć zarówno w lewej i prawej szczelinie w każdym etapie, z którego aktualnie korzystamy. Dzięki temu faseta po obu stronach krawędzi będzie taka sama i ostrze będzie zawsze równo cięło.

Podczas ostrzenia nóż powinien być zawsze przeciągany na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie danego etapu. Z reguły kilka par przeciągnięć (na przemian w lewej i prawej szczelinie) na każdym etapie powinno być wystarczające (szczegółowe informacje na ten temat w znajdują się w dalszej części instrukcji). Zawsze używaj ostrzałki stroną czołową, na której znajduje się włącznik, zwróconą do siebie. Nóż należy trzymać poziomo i równo do płaszczyzny stołu, wsunąć nóż pomiędzy plastikową sprężynę, a płaszczyznę prowadnicy i przeciągać nóż w kierunku do siebie ze stałą prędkością utrzymując przez cały kontakt z powierzchnią dysku ostrzącego lub gładzącego. Zawsze należy przeciągać ostrze jednym tem-pem i nie przerywać przeciągania noża. Kontakt noża z dyskiem jest zawsze słyszalny i od-czuwalny. Czas pojedynczego przeciągnięcia zależy od długości ostrza.

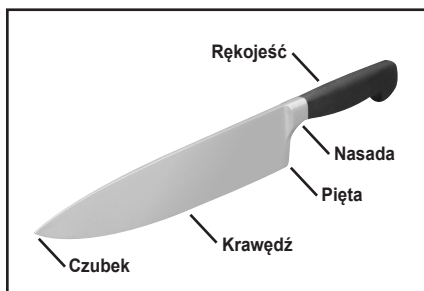
Nigdy nie ostrzyć noży trzymając ostrzałkę zwróconą do siebie tyłem.

Zawsze używaj tylko tyle nacisku przy ostrzeniu ile jest potrzebne do zapewnienia jednolitego i spójnego kontaktu ostrza z dyskami ściernymi podczas przeciągania. Dodatkowy nacisk nie jest potrzebny i nie przyspieszy procesu ostrzenia. Unikać przecięcia obudowy z tworzywa sztucznego. Przypadkowe przecięcie obudowy nie będzie miało wpływu na ostrzenie i nie spowoduje uszkodzenia ostrza noża.

Rysunek 1 (poniżej) pokazuje każdy z dwóch etapów, opisane w dalszych częściach niniejszej instrukcji.



Rysunek 1. Ostrzałka Model 312 Diamond Hone®



Rysunek 2. Typowy nóż kuchenny

Chef'sChoice® Model 312 jest przeznaczony do ostrzenia zarówno noży gładkich jak i zęb-kowanych. Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby uzyskać optymalne rezultaty.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY GŁADKICH:

NOŻE GŁADKIE: PIERWSZE OSTRZENIE

Przed włączeniem zasilania należy wsunąć nóż delikatnie do szczeliny pomiędzy lewą pro-wadnicę etapu 1, a plastikową sprężynę. Nie przekreślać noża. (Patrz rysunek 3.)

Włożyć ostrze w szczelinę aż zetknie się ono diamentowym dyskiem. Przeciągać w kierunku do siebie, podnosząc lekko rękę w momencie przeciągania czubka noża. Takie „przeciąganie na sucho” pozwoli lepiej wyczuć napięcie sprężyn. Wyjmij nóż i naciśnij przełącznik zasilania. Zapalenie się czerwonego światelka sygnalizuje, że przełącznik ustawiony jest w pozycji „ON”.

Etap. 1: Jeżeli nóż ostrzony jest po raz pierwszy należy zacząć od etapu 1. (Jeśli nóż jest już dostatecznie ostry, należy pominąć etap 1 i przejść bezpośrednio do etapu 2.) Jeśli ostrzą Państwo nóż po raz pierwszy lub jeśli nóż jest bardzo stępiony należy rozpocząć od etapu 1

Przeciągnąć nóż raz przez lewą szczelinę 1 (rysunek 3), wsuwając ostrze między lewą pro-wadnicę a sprężynę, przeciągaj ostrze w kierunku do siebie jednocześnie dociskając ostrze w dół szczeliny, aż zetknie się z dyskiem ściernym, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym dźwiękiem.. Jeśli ostrze jest zakrzywione, należy unieść rękę na tyle, aby czubek ostrza został naostrzony. Ostrze musi pozostawać w stałym kontakcie z dyskiem. Nao-strzyć ostrze na całej długości. Jedno przeciągnięcie dziesięciocentymetrowego ostrza powin-no trwać około 6 sekund. Przeciągnięcie noży krótszych powinno zająć 3-4sekundy.

Następnie należy przeciągnąć ostrze przez prawą szczelinę etapu 1 (rysunek 4).



Rysunek 3. Etap 1 Wkładanie noża w szczelinę pomiędzy prowadnicę a sprężynę Naprzemienne przeciągnięcia w lewej i prawej szczelinie

Uwaga: Ostrze należy zawsze przeciągać w kierunku do siebie, a nigdy od siebie. Ostrze do-ciskamy do dołu z taką siłą, która jest wystarczająca do zetknięcia się ostrza z dyskiem. Wywieranie większego nacisku nie przyspieszy procesu ostrzenia.

W celu równomiernego naostrzenia całego ostrza należy wsunąć nóż w szczelinę jak najbliżej nasady lub rękojeści i przeciągać jednostajnym tempem. Zawsze należy przeciągać naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie, aby zapewnić symetryczność fasety krawędzi tnącej. Z reguły od 3 do 5 par przeciągnięć w etapie 1 powinno być wystarczające, jednakże noże bardziej stępione mogą wymagać więcej przeciągnięć.

Przed przejściem do etapu 2 należy upewnić się, że wzdłuż jednej krawędzi ostrza jest grat. (Patrz rysunek 5). Aby sprawdzić czy grat jest obecny należy ostrożnie przesunąć palcem wskazującym w poprzek krawędzi ostrza jak pokazano na rysunku.

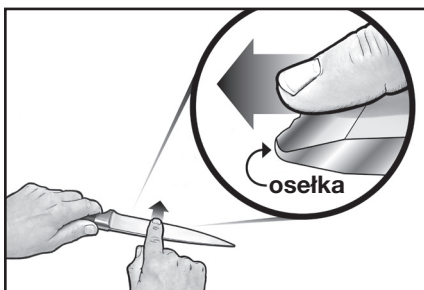
(Nie należy przesuwac palcem wzdłuż krawędzi, aby uniknąć skałeczenia).

Jeżeli ostatnie przeciągnięcie wykonano w prawym otworze to grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza i na odwrót. Grat, jeśli jest obecny, w dotyku jest jak szorstkie przedłużenie krawędzi; druga strona krawędzi dla porównania powinna być gładka.

Jeżeli grat nie jest wyczuwalny należy wykonać jedną lub dwie pary dodatkowych przeciągnięć na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie przed przejściem do etapu 2. Wolniejsze przeciąganie powinno spowodować pojawienie się gratu. Należy sprawdzić czy grat jest obecny po przeciągnięciu w lewej szczelinie, a następnie zrobić to samo po przeciągnięciu w prawej przed przejściem do etapu 2. Pojawienie się gratu w etapie 1 jest konieczne zanim rozpocznie się gładzenie w etapie 2.



Rysunek 4. Wsuwanie noża w prawą szczelinę etapu 1



Rysunek 5. Pojawienie się gratu wzdłuż ostrza przed polerowaniem w etapie 2 Grat powinien być wyczuwalny podczas przesuwania palca w poprzek krawędzi Ostrożnie! Patrz tekst.

Etap 2: Z reguły wystarczą tylko dwie pary wolnych przeciągnięć(4-6 sekund każde), po których należy wykonać dwie pary szybszych przeciągnięć(1-2 sekundy każde), aby uzyskać ostre jak brzytwa ostrze. Wykonuj przeciągnięcia naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie (Rysunek6)

Mniejsza ilość przeciągnięć w etapie 2 może być pożądana, jeżeli noża będziemy używali do przecinania składników o włóknistej teksturze.

OPTIMALIZACJA KRAWĘDZI OSTRZA DO:

Przygotowania Dań Wykwintnych: ·

Tam gdzie potrzebne są jak najbardziej gładkie nacięcia, aby przygotować gładkie, bez postrzępionych krawędzi, kawałki owoców i warzyw należy naostrzyć w etapie 1 i 2 tak jak opisano w instrukcji powyżej i należy wykonać kilka par dodatkowych szybkich przeciągnięć(1-2 sekundowych) w etapie 2. Te dodatkowe pary szybkich przeciągnięć wykonanych naprzemiennie raz w lewej i raz w prawej szczelinie etapu 2 dopracują drugą fasetę i stworzą niezwykle gładkie i ostre ostrze, (Rysunek 7) idealne dla znamienitych szefów kuchni.

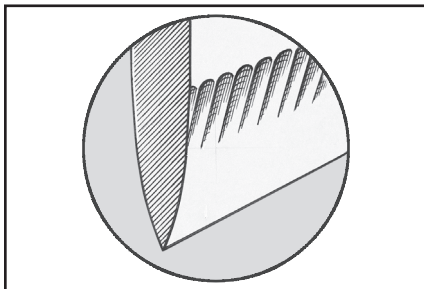
Podczas podostrzania tego typu ostrza należy najpierw skorzystać z etapu 2(ostrzyć na przemian w lewej i prawej szczelinie). Jeśli po kilku ponownych podostrzeniach, proces podostrzenia trwa za długo, można przyspieszyć ten proces przez podostrzenie najpierw w etapie 1, postępując zgodnie z przedstawionymi powyżej szczegółowymi wskazówkami, a następnie podostrzyć w etapie 2.Opisana procedura, w przeciwieństwie do konwencjonalnego ostrzenia, daje za każdym razem wyjątkowo ostre noże usuwając zarazem bardzo mało metalu, a co za tym idzie wydłużając żywotność twojego noża.

Dziczyzna, ryby i produkty o włóknistej strukturze

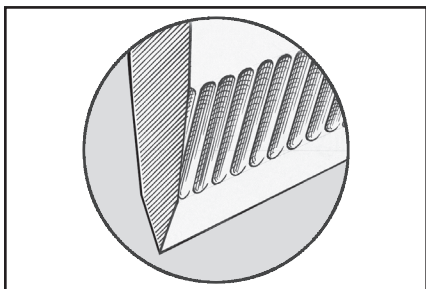
Aby przygotować krawędź noża do cięcia produktów o włóknistej strukturze, takich jak li-monki, cytryny i mięso należy ostrzyć nóż w etapie 1, aż do pojawienia się gratu wzdłuż całej krawędzi, a następnie wykonać jedną lub dwie pary naprzemiennych przeciągnięć w etapie 2.Spowoduje to, że mikro wyłobienia zostaną wykształcone bliżej każdej strony krawędzi (Rysunek 8).Wspomagają one ciecie w/w materiałów.



Rysunek 6. Wsuwanie noża w lewą szczelinę etapu 2. Naprzemiennie pojedyncze przeciągnięcia w lewej i prawej szczelinie.



Rysunek 7. Większa wypolerowana faseta przylegająca do krawędzi jest idealna do wykwintnych dań.



Rysunek 8. Zachowanie większych mikroostrzy przylegających do krawędzi wspomaga przecinanie produktów o włóknistej strukturze

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH:

Ostrze noży ząbkowanych jest podobne do ostrzy pił, które mają faliste zagłębienia i szpiczaste ząbki. W normalnym użytkowaniu czubki tych zębów odpowiadają za cięcie.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można ostrzyć w ostrzałce Chef'sChoice® Model 312.. Jednakże, za wyjątkiem sytuacji opisanej poniżej, używając ostrzałki Chef'sChoice®, należy korzystać wyłącznie z etapu 2 (Rysunek 9), w którym ząbki zostaną naostrzone, a wzdłuż krawędzi tnącej ząbków zostaną uformowane mikro ostrza. Budowa krawędzi ząbkowanych jest różna, ale zasadniczo od dwóch(2) do sześciu (6) naprzemiennych par wolnych(3-6 sekundowych) przeciągnięć w etapie 2 będzie wystarczająca. Jeżeli nóż jest bardzo stępiony, więcej przeciągnięć będzie konieczne.. Jeśli krawędź noża została poważnie uszkodzona podczas użytkowania należy najpierw wykonać jedno szybkie przeciągnięcie(2-3 sekundowe dla ostrza 20-centymetrowego) raz w lewej raz w prawej szczelinie etapu 1, a następnie wykonać serię wolnych naprzemiennych(raz w lewej raz w prawej szczelinie) przeciągnięć w etapie 2 Nadużywanie etapu 1 doprowadzi do nadmiernego usunięcia metalu wzdłuż krawędzi ostrza niż to jest konieczne do naostrzenia ząbków.

Ponieważ ostrza ząbkowane mają strukturę ostrza piły ich krawędź nigdy nie będzie tak ostra jak w przypadku noży gładkich. Jednakże ząbki mogą okazać się bardzo skuteczne produktów spożywczych o włóknistej strukturze lub pomocne w przecinaniu twardej skóry chrupkiej żywności.

PODOSTRZANIE

Używając etapu 2 można podostrzyć noże, kiedy tylko zajdzie taka potrzeba. Jeżeli podostrzenie w etapie 2 okaże się niewystarczające należy wykonać 3 do 5 par wolnych naprzemiennych przeciągnięć w etapie 1 tak jak to zostało opisane na stronie 6 i 7. Sprawdź czy pojawił się grząz wzdłuż krawędzi i przejdź do etapu 2. Wykonaj dwie pary wolnych przeciągnięć, a następnie dwie lub więcej par szybszych przeciągnięć, jeżeli to będzie konieczne, aby przywrócić nożowi ostre jak brzytwa ostrze.

Podostrzanie noży ząbkowanych należy wykonać zgodnie z procedurą opisaną powyżej we fragmencie instrukcji dotyczącym noży ząbkowanych.



Rysunek 9. Ostrzenie ząbkowanych ostrzu tylko w etapie 2(patrz instrukcja)

WSKAZÓWKI

1. Ze względu na bardzo drobny materiał ścierny użyty w tej ostrzałce należy zawsze usunąć wszelkie nieczystości z noża, a przede wszystkim resztki żywności, tłuszczu i inne nieczystości przed rozpoczęciem ostrzenia lub podostrzenia. W przypadku zabrudzenia, dokładnie umyć ostrze przed ostrzeniem. Jeżeli resztki żywności, olej lub tłuszcze nagromadzą się na ultra drobnym materiale ściernym w etapie 2 będzie można zauważyć spadek wydajności ostrzenia. W takim przypadku należy odłączyć ostrzałkę od zasilania, wyjąć szarą plastikową sprężynkę oznaczoną #2, która utrzymywana jest w miejscu przez dwa bolce.* Użyj małego śrubokręta, aby podważyć sprężynkę i ją wyjmij. Odlóż sprężynkę i bolce na bok i umyć dyski etapu 2. Do mycia dysków użyj szczoteczki do zębów dla dzieci i roztworu płynu do mycia naczyń. Do przygotowania roztworu użyj dwóch kropli płynu na filiżankę wody. Nanieś kilka kropli detergentu na szczoteczkę i wyszoruj dyski. Obracaj dyski, aby kilkakrotnie wyszczotkować całą ich powierzchnię. Następnie opłucz szczoteczkę wodą. Zawsze używaj szczoteczki i minimalnych ilości wody. Oklepuj dyski ręcznikiem papierowym, aż będą suche. Odczekaj, aż dyski całkowicie wyschną i upewnij się, że nie ma resztek wody w ostrzałce przed jej ponownym uruchomieniem. Ponownie załóż sprężynkę osadzając ją na bolcach.
2. Aby sprawniej obsługiwać ostrzałkę o Chef'sChoice® Model 312, należy poświęcić trochę czasu, aby nauczyć się, jak wykryć grat wzdłuż ostrza (jak opisano na stronie 7). Jest to najlepszy sposób na to, aby ocenić czy ostrze zostało wystarczająco naostrzone w etapie 1. Umiejętność wykrywania gratu pomoże również uniknąć przeostrzenia noża i zapewni bardzo ostre krawędzie za każdym razem. Nacięcie pomidora lub kawałka papieru jest wygodną metodą sprawdzania ostrości ostrza po zakończeniu ostrzenia.
3. Podczas ostrzenia lekko naciskać ostrze – wystarczająco mocno, aby ostrze miało kontakt z dyskami ściernymi.
4. Zawsze płynnie i z zalecaną prędkością przeciągaj ostrze na całej jego długości. Nigdy nie przerywaj przeciągania podczas kontaktu ostrza z dyskami ściernymi.
5. Zawsze przeciągaj ostrze naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie (w każdym etapie ostrzenia) Specjalistyczne japońskie ostrza stanowią wyjątek gdyż zazwyczaj ostrzone są głównie z jednej strony.
6. Podczas ostrzenia nóż powinien być trzymany w pozycji poziomej w stosunku do powierzchni blatu lub stołu. Aby naostrzyć zakrzywiony czubek noża, należy delikatnie unieść rękojeść pod koniec przeciągania noża, pamiętając, aby krawędź miała stały słyszalny kontakt z dyskiem ściernym.
7. Nie ma potrzeby korzystania ze stali do ostrzenia, jeżeli noże ostrzone są ostrzałką " Chef'sChoice® Model 312. Zaleca się, aby trzymać ostrzałkę pod ręką i podostrzać noże częściej, tak jak to opisano powyżej.
8. Główną zaletą modelu Chef'sChoice® Model 312 w porównaniu do innych ostrzałek jest możliwość zaostrzenia całej głowni aż do 1/8 cala odległości od nasady lub rękojeści – jest to szczególnie ważne podczas ostrzenia noży szefa kuchni, kiedy to nóż trzeba naostrzyć na całej długości ostrza w celu utrzymania krzywizny linii krawędzi tnącej. Jeśli twoje noże mają masywną nasadę blisko rękojeści, która rozciąga się do krawędzi, używanie tradycyjnych metod szlifowania może doprowadzić do zmiany lub usunięcia dolnej części nasady, aby nie przeszkadzała w ostrzeniu i pozwoliła naostrzyć nóż na całej długości ostrza.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie ma potrzeby smarowania części ruchomych urządzenia, silnika, łożysk lub powierzchni ściernych. Nie ma potrzeby oblewania powierzchni ściernych wodą za wyjątkiem procedury opisanej w punkcie #1 działu Wskazówki. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia można ostrożnie czyścić wilgotną szmatką. Nie wolno używać detergentów ani materiałów ściernych do czyszczenia obudowy.

Raz w roku, lub w razie potrzeby, można usunąć metalowe opiłki, które gromadzą się we wnętrzu ostrzałki w miarę ostrzenia. W tym celu należy zdjąć prostokątną pokrywkę (Rysunek 10), która zasłania otwór znajdujący się na spodniej stronie ostrzałki. Metalowe opiłki przylegające do magnesu zamocowanego do wewnętrznej strony tej pokrywki należy usunąć z magnesu ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów i ponownie umieścić pokrywkę w otworze. Jeśli większa ilość opiłek została wytworzona można je usunąć poprzez potrząsanie ostrzałką przy zdjętej pokrywce. Po oczyszczeniu, założyć pokrywę z magnesem na miejsce.

РЕМОНТ

Если необходимо пост-гарантийное обслуживание, верните точилку по месту покупки или дистрибьютору продукции EdgeCraft в вашей стране.

Пожалуйста, не забудьте указать обратный адрес, телефонный номер и краткое описание неисправности на отдельном листе или внутри упаковки с точилкой. Сохраните квитанцию на отправку посылки, которая может пригодиться в случае утери почтового отправления.



Rysunek 10. Pokrywka pod ostrzałką

SERWIS

Jeżeli zajdzie potrzeba skorzystania z serwisu pogwarancyjnego należy odesłać ostrzałkę do fabryki EdgeCraft gdzie zostanie określony koszt naprawy przed podjęciem czynności na-prawczych. Osoby spoza USA prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub lokalnym przedstawicielem handlowym.

Prosimy o podanie adresu zwrotnego, numer telefonu i krótki opis problemu lub uszkodzenia na osobnej kartce wewnątrz paczki. Należy zachować paragon przewozowy, jako dowód wysłania przesyłki i jako ochrona przed jej utratą.

Ostrzałkę wyślij (ubezpieczoną i z zapłaconą opłatą pocztową) do:

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**

Wyprodukowano w USA

www.chefschoice.com

Chef'sChoice® i EdgeCraft® Diamond Hone® są zastrzeżonymi znakami towarowymi

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

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

C312980

Chef'sChoice®

UltraHone® Diamant-Messerschärfer

D



Lesen Sie diese Anweisungen vor Gebrauch durch.
Diese Anweisungen müssen unbedingt befolgt werden,
um optimale Ergebnisse zu erzielen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Jeder Benutzer muss dieses Handbuch durchgelesen haben.
2. Tauchen Sie das Chef'sChoice® Modell 312 zum Schutz vor elektrischen Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen in das Modell 312 eingeführt werden.
4. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen sowie vor der Reinigung den Netzstecker ab.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Stromkabel oder Stecker oder bei Fehlfunktionen, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.

US-Kunden: Sie können Ihren Schärfer an das Werk von EdgeCraft für den Kundendienst senden, wo ein Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Falls das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es aufgrund der Gefahr von elektrischen Stromschlägen vom Chef'sChoice-Händler oder einem anderen zugelassenen Service ausgetauscht werden.

Außerhalb der USA: Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer an Ihren örtlichen Händler, um einen Kostenvoranschlag für die Reparatur bzw. die elektrische oder mechanische Justierung einzuholen. Falls das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von einem vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, da spezielle Werkzeuge erforderlich sind. Bitte fragen Sie Ihren Chef'sChoice-Händler.

7. **VORSICHT!** Dieses Gerät könnte mit einem polarisierten Stecker ausgestattet sein (eine Klinge ist breiter als die andere). Um das Risiko von elektrischen Stromschlägen zu mindern, wird dieser Stecker nur auf einer Seite in die gepolte Steckdose passen. Falls der Stecker nicht komplett in den Stecker passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er dennoch nicht passt, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker. *Verändern Sie niemals den Stecker.*
8. Die Verwendung von Zusätzen, die nicht von EdgeCraft empfohlen oder vertrieben werden, können zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Das Chef'sChoice® Modell 312 dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und gewissen Sportmessern. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärfsschlitze einzuführen sind, zu schärfen.
10. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
11. In eingeschaltetem Zustand (der rote Blitz auf dem Schalter ist sichtbar) sollte die Chef'sChoice® Messerschärfer stets auf einer stabilen Arbeitsplatte oder Theke stehen.
12. **VORSICHT: MESSER, DIE MIT DER CHEF'SCHOICE® MESSERSCHÄRFER RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE GLAUBEN. HANDELN SIE MIT ÄUSSERSTER VORSICHT, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HAND ODER IHREN KÖRPER. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MASCHINE SICHER AUF.**
13. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
14. Das Gerät sollte von Kindern oder in der Nähe von Kindern oder Behinderten nur unter strenger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihrer Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
15. Wenden Sie kein Schleiföl, Wasser oder andere Schmiermittel mit dem Modell 312 an.
16. Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
17. **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

SIE HABEN EINE GUTE ENTSCHEIDUNG GETROFFEN

Professionelle Chefköche und begeisterte Hobbyköche verlassen sich weltweit auf die Chef'sChoice® Diamond Hone® Messerschärfer, um die Schneiden ihrer Lieblingsmesser schärfer und beständiger als die Werkschärfe zu halten. Die Chef'sChoice® Messerschärfer sind für ihre konsistente und absolut sichere Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Fähigkeit, hoch scharfe Schneiden bei Qualitätsschneidwaren mit einem minimalem Metallverlust zu gewährleisten, bekannt.

Das Chef'sChoice® Modell 312 integriert hochmoderne, von Chef'sChoice® entwickelte Technologie, welche auf Diamanten im Mikronbereich basiert, um Ihre Messer bis zu einer beeindruckenden Schärfe feinzuschleifen. Dieses Gerät ist schnell und einfach zu bedienen. Das Zwei-Stufen-Design des Modells 312 schärft/schleift die Messerschneide zuerst mit feinen Diamanten, um einen ersten Schliff zu erzielen, bevor mit ultrafeinen Diamanten in einem etwas größeren Winkel weitergeschliffen wird, um eine ungewöhnlich scharfe aber beständige Schneide zu erhalten. Diamant, das härteste Material der Welt, kann Messer aus allen Metallarten schärfen einschließlich härtestem Karbonstahl, Edelstahl und hochlegiertem Stahl.

Sie werden Ihre Lieblingsmesser mit Freude wieder anwenden, sobald Sie mit dem Modell 312 geschärft wurden. Die Schneiden werden schärfer sein und länger scharf bleiben als herkömmliche oder hohlgeschliffene Schneiden. Denken Sie daran: ein scharfes Messer ist ein sicheres Messer, da das Schneiden oder Schnetzeln müheloser ist. Das Modell 312 wird Sie über vielen Jahren mit zusätzlichem kulinarischem Vergnügen entlohnen und dafür sorgen, dass Sie jeder Gourmet-Kreation eine besondere Note hinzufügen. Viel Spaß!

WISSENSWERTES ÜBER DIE DIAMOND ULTRAHONE® MESSERSCHÄRFER, MODELL 312

Diese einzigartige Chef'sChoice® Diamond Ultrahone® Messerschärfer wurde für die Schärfung von glatten und wellenartigen Schneiden konzipiert. Dieser Zwei-Stufen-Schrärfen verfügt über zwei präzise Schärfungs-/Schleifstufen, eine mit feinen und eine zweite mit ultrafeinen 100%-Diamantschleifpartikeln. Diese Kombination kann angewendet werden, um entweder eine ultrascharfe, glatt facettierte Schneide zum mühelosen Schneiden oder Darreichung oder mit einem bestimmten „Biss“ zu erzeugen.

Die Schärfungs- und Schleifverfahren werden durch Anwendung von präzisen abgewinkelten Führungen für das Messer und präzisen angepassten Schleifscheiben mit kegelförmigen Oberflächen reguliert. Der Schärfungswinkel in Stufe 2 ist etwas größer als in Stufe 1. Die Schärfungsrate wird sorgfältig anhand der benutzten Diamantgröße durch einzigartige integrierte Federn reguliert, die den von den Schleifscheiben auf die Schneide ausgeübten Druck begrenzen.

Mit feinen diamantbeschichteten konischen Scheiben formen in Stufe 1 Mikrokerben entlang der Facetten auf beiden Seiten der Schneide, wodurch die erste Abschrägung der Schneide erfolgt. In Stufe 2 werden die Facetten sehr nah an der Schneide mit Diamanten im Mikronbereich beschichteten Präzisionsscheiben leicht feingeschliffen und poliert, wodurch eine zweite kleinere Fase an einer mikroskopisch dünnen, glatten und polierten Schneide erzeugt wird. Das Schleifverfahren poliert und schärft die Grenzflächen dieser Mikrokerben, welche während der Stufe 1 in der Nähe der Schneide durch die Diamantschleifscheiben erzeugt wurden, bis sie sich in scharfe Mikrorillen verwandeln, die bei „schwer zu schneidende“ Materialien das Schneiden erleichtern werden.

Dieses einzigartige Zwei-Stufen-Design stellt Ihnen eine äußerst scharfe Schneide zur Verfügung und Dank der zweiten Stufe der Schneide werden Sie bemerken, dass Ihre Messer länger als die mit herkömmlichen Methoden geschliffenen Messer scharf bleiben.

In den nachfolgenden Abschnitten werden die allgemeinen Verfahrensweisen zur optimalen Schärfung beschrieben. Ein wichtiger Vorteil des Modells 312 besteht darin, dass Sie Ihre Messer so oft wie Sie wollen rasiermesserscharf schleifen und polieren können und die Messerabnutzung im Vergleich zu anderen Schärfungsmethoden dennoch niedrig ausfällt. Für eine Nachschärfung reicht im Allgemeinen das sanfte Ultra-Schleifverfahren der Stufe 2 allein aus (Siehe Abschnitt Nachschärfung).

Jede Schärfungsstufe ist mit grauen, flexiblen Kunststoffedern ausgestattet, welche über den Schleifscheiben positioniert sind (siehe Abbildung 1), um die Seiten Ihres Messers in jeder Stufe der Schärfung fest gegen die Präzisionsführungen in den rechten und linken Schlitten halten zu können.

Außer wenn Sie spezielle Messer haben, die hauptsächlich nur auf einer Seite der Schneide geschärft werden sollten (z. B. asiatische Kataba-Messer), werden Sie Ihre Messer in jeder Stufe im rechten und linken Schlitz gleichermaßen schärfen. Dies wird sicherstellen, dass die Facetten auf jeder Seite der Schneide gleich groß sind und das Messer stets gerade schneiden wird.

Während des Schärfungsvorgangs sollte das Messer in beiden Stufen in sequenziellen Zügen **abwechselnd durch den linken und den rechten Schlitz dieser Stufe durchgezogen werden**. Im Allgemeinen werden ein paar Züge (abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz) in jeder Stufe ausreichen (Weitere Details finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten). Der Messerschärfer muss stets von vorne aus, mit dem Schalter zu Ihnen zeigend, bedient werden. Halten Sie die Schneide waagerecht, schieben Sie sie nach unten zwischen die Kunststoffedern und der Führungsebene, während Sie sie gleichmäßig nach vorne ziehen, sobald sie mit den Schärf- bzw. Schleifscheiben in Kontakt gerät. Sie werden den Kontakt mit der Scheibe spüren und hören, sobald dieser erfolgt. Sorgen Sie dafür, dass das Messer immer gleichmäßig durch jede Stufe gezogen wird und unterbrechen Sie den Durchzug nicht in der Mitte einer Bewegung. Der Zeitraum einer jeden Schärfungsbewegung kann bei kürzeren Messern kürzer sein als bei längeren.

Den Schärfer niemals von hinten aus bedienen.

Üben Sie beim Schärfen gerade ausreichend Druck nach unten aus, um einen gleichmäßigen und konsistenten Kontakt des Messers mit den Schleifscheiben bei jeder Bewegung zu gewährleisten. Der Schärfungsdruck wird durch die internen Federn zwischen den Schleifscheiben bestimmt. Zusätzlicher Druck ist unnötig und wird den Schärfungsvorgang nicht beschleunigen. Vermeiden Sie Schnitte in das Kunststoffgehäuse. Versehentliche Schnitte in das Gehäuse werden den Betrieb des Messerschärfers nicht beeinträchtigen oder die Schneide beschädigen.

Abbildung 1 beschreibt beide Stufen, die in den nachfolgenden Abschnitten beschrieben werden.

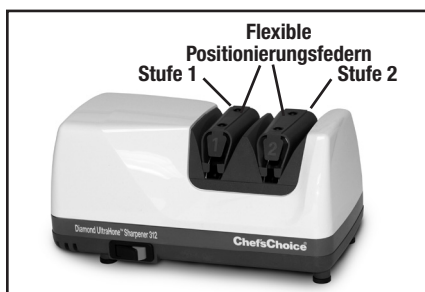


Abbildung 1. Modell 312 Diamond Hone® Schärfer.

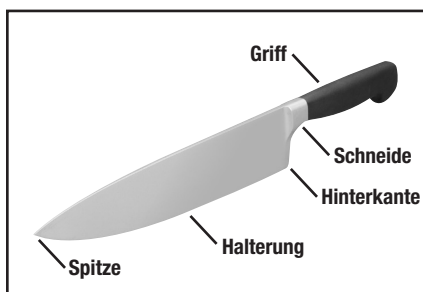


Abbildung 2. Typisches Küchenmesser.

Das Chef'sChoice® Modell 312 wurde konzipiert, um Messer mit glatten oder gezahnten Schneiden zu schärfen. Befolgen Sie diese Anweisungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

SCHÄRFUNGSVERFAHREN FÜR MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE

MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE: ERSTMALIGES SCHÄRFEN

Von den Messern müssen stets jeglicher Schmutz, Öl-oder Lebensmittelrest entfernt werden, bevor diese in den Schärfgerät eingefügt werden dürfen.

Lassen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ein Messer langsam in den Schlitz zwischen der linken Kantenführung der Stufe 1 und der Kunststofffeder gleiten. Drehen Sie das Messer dabei nicht. (Siehe Abbildung 3.)

Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie spüren, dass es die Diamantscheibe berührt. Ziehen Sie es in Richtung Ihres Körpers und heben Sie den Griff langsam an, wenn Sie sich der Spitze der Klinge nähern. Dadurch werden Sie die Federspannung spüren. Entnehmen Sie das Messer und betätigen Sie den Netzschalter. Auf dem Schalter ist ein roter Blitz sichtbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Stufe 1: Wenn Sie zum ersten Mal ein Messer mit einer glatten Schneide schärfen, beginnen Sie mit der Stufe 1. Ziehen Sie das Messer einmal durch den linken Schlitz der Stufe 1 (Abbildung 3), indem Sie das Messer zwischen der linken Kunststoff-Kantenführung und der Kunststofffeder durchgleiten lassen und dabei das Messer in Richtung Ihres Körpers ziehen und gleichzeitig das Messer im Schlitz nach unten bewegen, bis es in der diamantenbeschichteten Scheibe einrastet. Sie können den Kontakt mit der Scheibe hören. Falls die Klinge gebogen ist, heben Sie den Griff gerade hoch genug an, damit die Schneide des Messers gerade in hörbaren Kontakt mit der sich drehenden Scheibe verbleibt, während Sie sich der Spitze der Klinge nähern. Schärfen der gesamten Messerlänge. Im Falle eines 20 cm (8-Zoll) langen Messers sollte jeder Durchzug ungefähr 6 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Messer in 3-4 Sekunden durch.



Abbildung 3. Stufe 1. Einführen der Klinge in den Schlitz zwischen der Führung und der Elastomerfeder. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

Wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die Klinge in voller Länge durch den rechten Schlitz der Stufe 1 ziehen (Siehe Abbildung 4).

Hinweis: Ziehen Sie die Klinge jedes Mal, wenn Sie sie einfügen, gleichzeitig in Richtung Ihres Körpers. Schieben Sie die Klinge niemals von sich weg. *Üben Sie gerade ausreichenden Druck nach unten aus, um die Scheibe zu berühren – zusätzlicher Druck wird den Schärfungsvorgang nicht beschleunigen.*

Um eine gleichmäßige Schärfung entlang der gesamten Schneide zu gewährleisten, führen Sie das Messer nahe an der Halterung oder am Griff ein und ziehen Sie es gleichmäßig durch, bis es den Schlitz verlässt. Ziehen Sie das Messer in jeder Stufe gleich viele Male durch den linken und rechten Schlitz, um die Facetten symmetrisch zu halten. Im Allgemeinen werden Sie in der Stufe 1 bemerken, dass ein 3- bis 5-maliges Durchziehen durch beide Schlitzte ausreicht, stumpfere Messer müssen evtl. häufiger durchgezogen werden.

Bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren ist es sehr wichtig zu bestätigen, dass ein Grat (siehe Abbildung 5) entlang einer Seite der Schneide vorhanden ist. Um den Grat zu prüfen, fahren Sie wie angezeigt, mit dem Finger über die Schneide. (Fahren Sie niemals mit dem Finger entlang der Schneide – damit Sie sich nicht schneiden). Falls Sie das Messer das letzte Mal durch den rechten Schlitz gezogen haben, wird der Grat nur auf der rechten Seite des Messers erscheinen (so wie Sie das Messer während der Schärfung halten) oder umgekehrt. Der Grat, falls vorhanden, fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an. Die gegenüberliegende Seite fühlt sich dagegen glatt an.

Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Schneide ein- oder zweimal abwechselnd durch den linken als auch den rechten Schlitz der Stufe 1 durch, bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren. Durch langsames Ziehen tragen Sie zu der Entwicklung des Grats bei. Bestätigen Sie das Vorhandensein des Grats, nachdem Sie das Messer durch den linken Schlitz gezogen haben, tun sie dies auch nach dem Durchziehen durch den rechten Schlitz, bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren. **Es ist stets erforderlich, den Grat in Stufe 1 zu erzeugen, bevor Sie in Stufe 2 schleifen.**



Abbildung 4. Einführen der Klinge in den rechten Schlitz von Stufe 1.

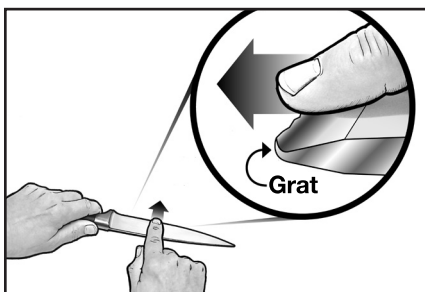


Abbildung 5. Bilden Sie entlang der Klinge einen deutlichen Grat, bevor Sie das Messer in Stufe 2 abziehen. Sie fühlen den Grat, wenn Sie die Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu führen. Vorsicht! Siehe Text.

Stufe 2: Im Allgemeinen reicht es aus, in der Stufe 2 zweimal langsam (ungefähr 4-6 Sekunden lang) und daraufhin zweimal schnell (1-2 Sekunden lang) durch beide Schlitzze durchzuziehen, um eine rasierklingenscharfe Schneide zu erhalten. Ziehen Sie das Messer abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz (Abbildung 6).

In Stufe 2 wird es bevorzugt weniger Male schnell durchgezogen, wenn Sie faserige Lebensmittel schneiden wollen. Näheres hierzu finden Sie im nachfolgenden Abschnitt.

OPTIMIERUNG DER MESSERSCHNEIDE ZUBEREITUNG VON GOURMET-SPEISEN:

Wenn Sie die feinsten und glattesten Schnittlinien zur Zubereitung perfekter Obst- oder Gemüsestücke erzielen möchten, schärfen Sie Ihr Messer in den Stufen 1 und 2 wie oben beschrieben, und ziehen Sie das Messer in Stufe 2 mehrere Male schnell (1-2 Sekunden) durch beide Schlitzze durch. Ein mehrmaliges abwechselndes Durchziehen durch den linken und rechten Schlitz in Stufe 2 verfeinert die zweite Facette und erzeugt eine erstaunlich glatte und scharfe Schneide, (Abbildung 7), ideal für Gourmet-Köche.

Verwenden Sie zum Nachschärfen der Gourmet-Schneide stets Stufe 2, (ziehen Sie die Klinge abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz). Wenn das Nachschärfen nach einigen Anwendungen zu lange dauert, können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie gemäß den Anweisungen zuerst in Stufe 1 und dann in Stufe 2 nachschärfen. Dieses Verfahren gibt Ihnen im Vergleich zu herkömmlichen Schärfmethoden Tag für Tag außergewöhnlich scharfe Messer ohne übermäßigen Materialverlust wodurch die Lebensdauer Ihrer Messer verlängert wird.

Für Sportmesser, Fisch und faserige Materialien

Zum Schneiden von sehr faserigen Materialien, wie z. B. Limonen, Zitronen und Fleisch ist es vorteilhaft in Stufe 1 zu schärfen, bis sich ein Grat vollständig entlang der gesamten Schneide entwickelt hat, und hiernach das Messer zwei oder drei Mal schnell in der Stufe 2 durchzuziehen. Hierdurch bleiben auf jeder Seite der Schneide scharfe Mikro-Schnittkerben entlang der Facette zurück (Abbildung 8), die das Schneiden dieser Materialien erleichtert.



Abbildung 6. Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 2. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

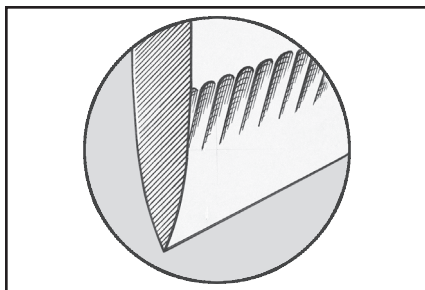


Abbildung 7. Eine größere polierte Facette über die Schneide ist ideal für die Zubereitung von Gourmet-Speisen.

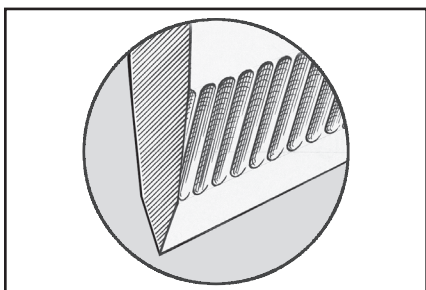


Abbildung 8. Die Beibehaltung von größeren feinen Schnittkerben entlang der Schneide erleichtert das Schneiden faseriger Lebensmittel.

SCHÄRFEN VON MESSERN MIT GEZAHNTER SCHNEIDE

Gezahnte Schneiden haben wie kleine Sägeblätter einen Wellenschliff und eine Reihe von spitzen Zähnen. Bei normaler Verwendung verrichten die spitzen Zähne die meiste Schneidearbeit. Gezahnte Schneiden jeder Art können mit dem Chef'sChoice® Modell 312 geschärft werden. Verwenden Sie dazu jedoch, mit Ausnahme der nachstehenden Situationen, nur Stufe 2 (Abbildung 9), wodurch die Zähne der Verzahnungen geschärft und scharfe Mikroschneiden entlang der Kanten dieser Zähne gebildet werden. Das Design der gezahnten Schneiden kann sehr unterschiedlich sein, aber normalerweise reicht es aus, die Schneiden zwei- (2) bis sechsmal (6) langsam (3-6 Sekunden) in Stufe 2 durchzuziehen. Falls das gezahnte Messer sehr stumpf ist, kann es erforderlich sein, es mehrere Male durchzuziehen. Falls die Messerschneide durch den Gebrauch schwer beschädigt wurde, ziehen Sie das Messer nur einmal schnell (2-3 Sekunden für ein 20 cm (8-Zoll) langes Messer) durch den linken und den rechten Schlitz in Stufe 1 durch und ziehen Sie es anschließend abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 2 durch. Eine übermäßige Anwendung der Stufe 1 wird mehr Metall entlang der Schneide entfernen als erforderlich, um die Zähne zu schärfen.

Da es sich bei gezahnten Schneiden um sägeartige Strukturen handelt, werden die Schneiden niemals so „scharf“ sein wie die Schneide eines Messers mit einer glatten Schneide. Die zahnartige Struktur kann effektiv für faserige Lebensmittel sein oder um die Schale harter oder krustiger Lebensmittel aufzubrechen.

NACHSCHÄRFEN

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Stufe 2 nach. Wenn die Messer nicht schnell nachgeschärft werden, kehren Sie zur Stufe 1 zurück und ziehen Sie das Messer 3 bis 5 Mal abwechselnd durch jeden Schlitz durch, so wie auf Seite 6 und 7 beschrieben. Prüfen Sie den Grat entlang der Schneide und fahren Sie mit Stufe 2 fort, wobei es ausreichen sollte, zweimal langsam und zweimal schneller durch beide Schlitze durchzuziehen, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erhalten.

Schärfen Sie gezahnte Messer entsprechend des Schärfungsverfahrens im vorherigen Abschnitt für gezahnte Messer nach.



Abbildung 9. Schärfen Sie gezahnte Schneiden nur in Stufe 2. (Siehe Anweisungen.)

EMPFEHLUNGEN

1. Aufgrund der ultrafeinen Diamantschleifscheiben dieses Messerschärfers ist es **äußerst wichtig**, jegliche Lebensmittelreste, Fette und Verunreinigungen vom Messer zu entfernen, bevor Sie es schärfen oder nachschärfen. Waschen Sie stark verschmutzte Messer vor dem Schärfen. Falls sich Lebensmittelreste, Öl oder Fett auf den ultrafeinen Diamanten der Stufe 2 ansammeln, werden Sie bemerken, dass das Gerät langsamer schärfen wird. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose, entfernen Sie die graue Kunststofffeder mit der Markierung #2, die durch zwei schwarze Kunststoff-„Spannstifte“ gehalten wird. Nehmen Sie einen kleinen Schraubenzieher um unter die Rückseite der Kunststofffeder zu gelangen und stemmen Sie sie nach oben, bis sie sich gelöst hat. Entnehmen Sie die Kunststofffeder. Bewahren Sie die Feder und die Spannstifte auf und reinigen Sie die Diamantscheiben der Stufe 2. Wenden Sie zur Reinigung der Scheiben eine kleine Kinderzahnbürste und eine schwache Lösung mit Haushaltsreinigungsmittel an (wie z. B. Dawn). Bereiten Sie eine Lösung von ungefähr 2 Tropfen Reinigungsmittel in einer Tasse mit warmem Wasser vor. Tragen Sie nur wenige Tropfen der Reinigungsmittellösung auf die Zahnbürste auf und schrubben Sie die Flächen der Scheiben ab. Drehen Sie die Scheiben mit der Hand, um alle Bereiche der Scheiben mehrere Male abzubürsten. Spülen Sie anschließend mit etwas Wasser auf der Bürste. Verwenden Sie stets eine Zahnbürste und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Trocknen Sie die Scheiben mit einem kleinen Stück Küchenpapier. Lassen Sie den Schärfen eine Zeit lang stehen, bis die Scheiben komplett abgetrocknet sind und stellen Sie sicher, dass kein Wasser im Schärfen verbleibt, bevor Sie das Gerät einschalten. Setzen Sie die Kunststofffeder wieder zusammen und befestigen Sie sie mit den zwei Kunststoff-Spannstiften.
2. Um Ihre Fertigkeit bei der Benutzung des Chef'sChoice® Modells 312 zu verbessern, sollten Sie lernen, einen Grat entlang der Klinge festzustellen (siehe Beschreibung auf S. 7). Obgleich Sie auch ohne diesen Schritt schärfen können, ist dies die beste und schnellste Methode, um festzustellen, wann Sie Ihre Messer genügend in Stufe 1 geschärft haben. Dadurch vermeiden Sie übermäßiges Schärfen Ihrer Messer und gewährleisten stets unglaublich scharfe Klingen. Die Schärfe einer Klinge kann leicht durch Schneiden einer Tomate oder eines Blatt Papiers überprüft werden.
3. Üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck nach unten aus – gerade ausreichend, um einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu gewährleisten.
4. Ziehen Sie die gesamte Länge einer Klinge stets mit der empfohlenen Geschwindigkeit und gleichmäßig durch. Halten Sie beim Durchziehen niemals an, wenn die Klinge mit den Schleifscheiben in Kontakt ist.
5. 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, bilden hierbei eine Ausnahme.

6. Die Schneide des Messers sollte beim Schärfen stets waagrecht zur Tischplatte gehalten werden. Zum Schärfen der Messerspitze müssen Sie den Griff leicht anheben, damit die Schneide hörbar mit der Schleifscheibe in Berührung verbleibt.
7. Die Verwendung eines Wetzstahls an Messern, die mit dem Chef'sChoice® Modell 312 geschärft wurden, ist nicht mehr erforderlich und bringt keine Vorteile. Wir empfehlen das Modell 312 in Reichweite zu halten und die Messer wie oben beschrieben regelmäßig nachzuschärfen.
8. Bei korrekter Anwendung können Sie die gesamte Klinge bis zu 3 mm (1/8 Zoll) vor der Halterung oder dem Griff schärfen. Im Vergleich zu anderen Schärfmethoden ist dies ein wichtiger Vorteil des Chef'sChoice® Modells 312 – insbesondere bei 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 in Griffnähe hat, die in die Klinge ausläuft, kann der untere Teil mit einem kommerziellen Schleifgerät zugeschliffen oder abgeschliffen werden, so dass sie den Schärfvorgang nicht behindert und die gesamte Klinge geschärft werden kann.

NORMALE WARTUNG

Die beweglichen Teile, der Motor, die Lager oder die Schleifflächen brauchen **NICHT** geschmiert werden. Die Schleifflächen sollten nicht befeuchtet werden, außer es wird im Reinigungsverfahren in Position #1 unter „Vorschläge“ beschrieben. Das Gehäuse des Messerschärfers kann mit einem feuchten Tuch vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

Einmal pro Jahr oder bei Bedarf können Sie den Metallstaub entfernen, der sich im Schärfgerät durch wiederholtes Schärfen ansammelt. Nehmen Sie dazu die kleine rechteckige Abdeckung (Abbildung 10) auf der Unterseite des Messerschärfers ab. Unter dieser Abdeckung finden Sie einen Magneten, an dem sich Metallpartikel angesammelt haben. Wischen oder bürsten Sie die angesammelten Metallpartikel einfach mit Küchenpapier oder einer Zahnbürste ab, und setzen Sie die Abdeckung wieder ein. Wenn sich eine größere Menge Metallstaub angesammelt hat, können Sie den restlichen Staub bei abgenommener Abdeckung durch die Bodenöffnung ausschütteln. Setzen Sie die Abdeckung mit dem Magneten nach der Reinigung wieder fest ein.



Abbildung 10. Reinigen Sie die Abdeckung unter dem Schärfgerät.

KUNDENDIENST

Sollte nach Ablauf der Garantie ein Kundendienst erforderlich sein, senden Sie Ihr Gerät an EdgeCraft, um vor der Durchführung der Reparatur einen Kostenvoranschlag einzuholen. Außerhalb der USA wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort oder den Großhändler Ihres Landes.

Legen Sie dem Paket bitte ein Blatt mit folgenden Informationen bei: Ihre Adresse, Telefonnummer unter der Sie tagsüber zu erreichen sind und eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens. Bewahren Sie für den Fall eines Verlustes während des Versandes bitte den Versandbeleg auf.

KUNDENDIENST

Sollte nach Ablauf der Garantie ein Kundendienst erforderlich sein, senden Sie Ihr Gerät an EdgeCraft, um vor der Durchführung der Reparatur einen Kostenvoranschlag einzuholen. Außerhalb der USA wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort oder den Großhändler Ihres Landes.

Legen Sie dem Paket bitte ein Blatt mit folgenden Informationen bei: Ihre Adresse, Telefonnummer unter der Sie tagsüber zu erreichen sind und eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens. Bewahren Sie für den Fall eines Verlustes während des Versandes bitte den Versandbeleg auf.

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**

Zusammengesetzt in U.S.A.

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. 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

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

C312980