

Chef'sChoice®

HYBRID KNIFE SHARPENER

290 | Hybrid

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. *For your safety, every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model 290.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You can return your sharpener to 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® factory 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 power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.

9. The Chef'sChoice® Model 290 sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
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® Hybrid® Model 290 SHARPENER WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener Model 290.
16. For household use only.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE® HYBRID® ANGLESELECT® KNIFE SHARPENER MODEL 290

The Model 290 (Figure 1) is a unique three stage sharpener with Stage 1 designated to sharpen Asian style and other 15° edge knives. Stage 2 is designed primarily to sharpen conventional American and European knives (20° edge). Stage 3 contains ultrafine abrasive disks designed for both Asian and Euro/American blades to create a microscopic bevel along the edge and to polish it to a super sharp and effective edge.

Asian style and other 15° edge knives are sharpened first with fine diamond abrasives in Stage 1 and then polished with micro diamond abrasives in Stage 3.

American and European knives (20° edge) are sharpened first with fine diamond abrasives in Stage 2, followed by polishing with diamond micro abrasives in Stage 3. Knives of the 20° design are not sharpened in Stage 1 unless you wish to convert this 20° edge facet to the narrower Asian angle of 15° (see Page 9).

Special procedures for sharpening serrated blades are included beginning on page 10.

The Model 290 is not recommended for sharpening traditional-single sided Asian style knives such as sashimi knives.

Because of their thickness and heavy duty blade design we do not recommend the Model 290 for the much older thick European cleavers. These can be readily sharpened in Chef'sChoice Models 120, 2000 and 2100. However, the Model 290 is ideal for sharpening Asian cleavers.

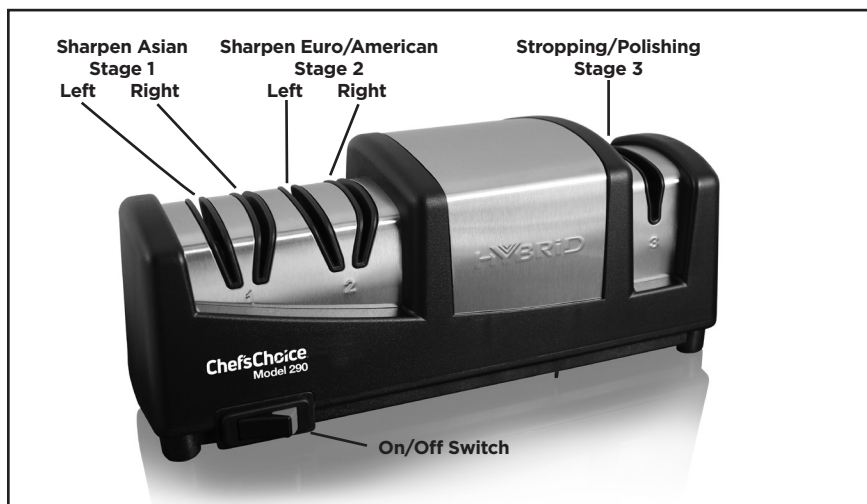


Figure 1. Chef'sChoice® AngleSelect® Sharpener Model 290 designed to sharpen both Asian style and Euro-American style knives.

Never operate the sharpener from the back side. Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke. (See Suggestions, page 11.) Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener with the power “OFF”. Slip the knife blade smoothly into the left slot of Stage 1 or Stage 2 allowing the left face of the blade to rest on the left face of the slot. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk while maintaining contact with the left angle guide. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the proper use of the sharpener. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

DESCRIPTION OF EURO/AMERICAN AND ASIAN BLADES

Over the years, the European and American blades have been designed to prepare foods common to their own culture and heritage – namely for heavier foods including a wide variety of meats and more fibrous vegetables. As a result these knives are generally heavier, thicker, and sharpened with sturdy 20° edge facets (40° total angle) (see Figure 3b). By contrast the Asian foods have been lighter, designed primarily for seafood, and less fibrous vegetables. Consequently many of the Asian knives are thinner and sharpened with the more delicate 15° facets (see Figure 3a). Sharpened correctly they are exceedingly sharp.

In recent years, as cultures and foods of the eastern and the western countries have become more ubiquitous and available on a global scale, the knives commonly associated with those foods also have become widely available. Many European and American brands are selling Santoku blades and certain traditional European styles are now manufactured with the narrower 15° edge angle.

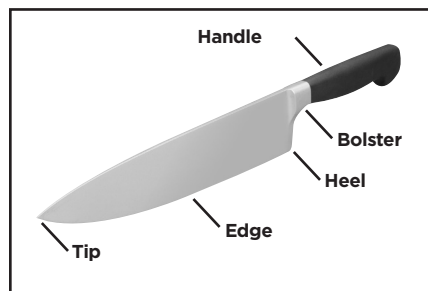


Figure 2. A typical kitchen knife.

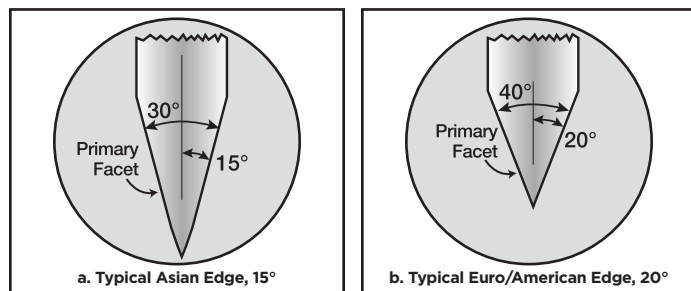


Figure 3. Typical edge, illustrating the primary facet.

The Model 290 is designed to sharpen virtually any of this growing variety of blades and to maintain the angles and edge designs of their tradition.

If one can identify the manufacturer of a knife or establish the country of origin of the knife's particular design it is relatively easy to classify the edge as Asian (15°) or as European/American (20°) and to sharpen accordingly. For example the Santoku knife is characteristically sharpened as an Asian blade (15°) regardless of where the knife is manufactured. Otherwise if you are using a given knife for heavier cutting or chopping it is probably best sharpened as an European/American blade at 20° . If you use a small or medium size knife only for light work such as paring, peeling, or light slicing you may prefer to sharpen it as an Asian knife at 15° in order to take advantage of its increased sharpness.

The following descriptions may be helpful in identifying your knives or in explaining their edge structures.

EUROPEAN/AMERICAN BLADES (20° FACETS)

European/American fine edge blades are universally double beveled and are sharpened on both sides of the blade. Most of the Euro/American knives, shown on the right, Figure 4 have a thick cross-section designed for heavier work. However, the associated conventional paring, fillet and utility blades, are smaller and have a relatively thin cross-section well suited to their intended application.

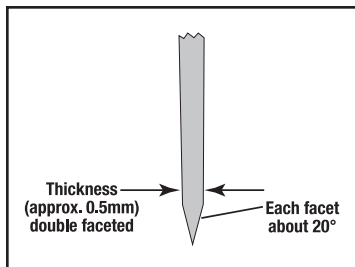


Figure 4. European/American blades are generally thicker.

CONTEMPORARY ASIAN KNIVES (15° FACETS)

The most popular Asian style blades; the thin, light weight Santoku and Nakiri for example are generally double faceted (sharpened on both faces of the blade) as shown in Figure 5.

There are other but somewhat heavier double-faceted Asian knives, the Deba and Gyutou, popular in Asia, which are used for chopping hard vegetables, for tailing and filleting fish and for meats. These are basically Asian Chef's knives designed for heavier duty work. While these heavier knives are commonly sold with 15° facets, you may wish to sharpen them with 20° angles. The Chinese cleaver is included in this class.

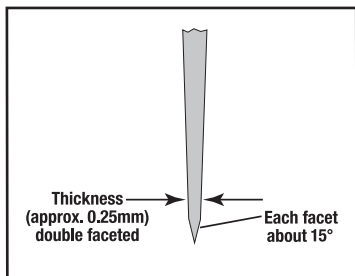


Figure 5. Double faceted contemporary Asian style blades are usually thinner.

SHARPENING CONTEMPORARY ASIAN KNIVES AND OTHER 15° KNIVES

Virtually all Asian style blades are factory sharpened at 15°. The popular Santoku blade shown below is a typical contemporary Asian style, double faceted and each of its edge facets is sharpened on each side at 15° to create a total edge angle of 30°.

STAGE 1 (SHARPENING) 15° KNIVES

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 6) near its handle, into the far left slot of Stage 1 and allow the left face of the blade to rest on the slanted left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1 (see Figure 7). As you pull the knife through the right slot, hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5-6 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 8 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge.



Figure 6. Sharpen contemporary Asian style knives first in the left slot of Stage 1.



Figure 7. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.

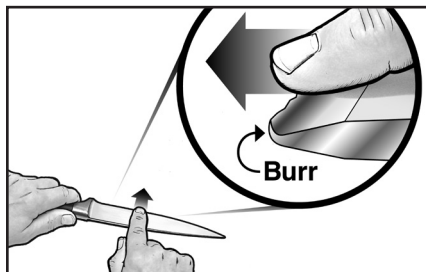


Figure 8. Develop a distinct burr along knife edge before polishing in Stage 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! Do not slide your finger along the edge to avoid cutting your finger.

If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the entire edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the entire edge after each pull. Only then are you ready to polish the edge in Stage 3.

STAGE 3 (POLISHING) 15° KNIVES

Since Stage 3 is a manual polishing stage, you can turn off the power switch. If the 15° knife has been adequately sharpened in Stage 1 only 6-7 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 9) will create a small second bevel and the edge will be very sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily. If not make a few additional stroke pairs.

For optimum results center the blade (left and right) in the Stage 3 slot and keep the entire length of the blade edge in contact with the two internal sharpening disks as you hone and polish. Apply only light downward pressure, about 3-4 pounds on the blade in Stage 3. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm that the two sharpening disks are turning. Do not polish excessively in Stage 3.



Figure 9. Stropping/Polishing a contemporary Asian style knife in Stage 3.



Figure 10. Inserting the blade in the left slot of the Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 11. Inserting the blade in the right slot of Stage 2. Alternate pulls in left and right slots.

SHARPENING EUROPEAN/AMERICAN KNIVES AT 20°

All knives from European or American manufacturers are double sided, and consequently must be sharpened on both sides of the blade. The edge is customarily sharpened at 20° forming two facets, each at that angle to create a total edge angle of 40°. Whereas these knives are generally used for heavier tasks, the stronger 20° faceted edge is usually most appropriate.

Sharpening the European/American knife is a two step sharpening process, sharpening first in Stage 2 and followed by polishing in Stage 3. (You do not use Stage 1 for these knives unless you wish to convert them to the Asian style angle of 15° as described later.)

STAGE 2 (SHARPENING) 20° KNIVES

Do **not** use Stage 1.

Stage 2 will create the primary facet of 20° on the European/American knife. To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 10) near its handle, into the far left slot of Stage #2 and allow the left face of the blade to rest on the slanted left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 2 (see Figure 11). As you pull the knife through the right slot, hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 6-8 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 2, will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 2 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 2. Before leaving Stage 2 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 12 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the entire edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you ready to polish the edge in Stage 3.

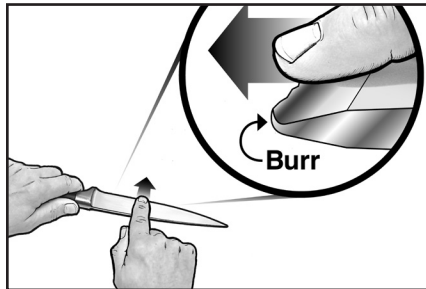


Figure 12. Develop a distinct burr along knife edge before polishing in Stage 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! Do not slide your finger along the edge to avoid cutting your finger.

STAGE 3 (POLISHING) 20° KNIVES

Since Stage 3 is a manual polishing stage, you can turn off the power switch. If the 20 degree knife is correctly sharpened in Stage 2, only 4-5 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 13) will complete the small second bevel and the entire edge will be very sharp and effective. For optimum results center the blade (left and right) within the Stage 3 slot and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you hone and polish. Apply only light downward pressure, about 3-4 pounds, in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm that the two sharpening disks are turning. The finished blade should cut paper smoothly allowing you to easily make straight or curved cuts.

RESHARPENING

RESHARPENING THE 20° EUROPEAN/AMERICAN KNIVES

Follow the procedure for Stage 3 described for 20° knives and make two to three (2-3) back and forth pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) pairs of alternating pulls in Stage 2 followed by four to five (4-5) back and forth stroke pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 of Model 290.

RESHARPENING THE 15° EDGE KNIVES

Follow procedure for Stage 3 as described above for 15° knives, making two to three (2-3) back and forth pairs of strokes while maintaining recommended light downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) pairs of alternating pulls in Stage 1 followed by four to five (4-5) back and forth stroke pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 of Model 290.

CONVERTING EUROPEAN/AMERICAN KNIFE EDGE TO 15° ASIAN STYLE EDGE

With the Model 290 you can convert any European or American style knives that are used primarily for light duty work to the 15° Asian edge. For example you might consider converting light duty paring knives and thin utility blades to 15°. To make this conversion follow the Instructions for Sharpening Asian Blades, page 6. Initial sharpening in Stage 1 will take longer than you might expect but subsequent resharpening time will be normal.

SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 13). Center the blade in the slot of Stage 3 and make four to five (4-5) back and forth stroke pairs. Test the edge and if necessary make another 4-5 full stroke pairs. Examine the blade.

If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of alternating pulls in Stage 2 and then make five (5) (back and forth) paired strokes in Stage 3. Because of its nature, a serrated knife will never appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many pulls in Stage 2 which can quickly remove metal from a serrated edge.



Figure 13. Stropping and polishing a European/American knife in Stage 3.

SPECIALIZED ASIAN BLADES

The Model 290 is designed to sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However it should not be used to sharpen any single sided, single faceted 15° Asian knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Model 290 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge in Stage 3, while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. Chef'sChoice offers electric sharpeners Models 15XV and 1520 that are designed to sharpen all types of Asian style knives, including single sided ones.

CERAMIC KNIVES

The Model 290 is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

Do not attempt to use the Model 290 to sharpen scissors. The Legacy Companies does manufacture both electric and manual scissor sharpeners.

BRAND OF KNIVES

The Model 290 will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Asian style knives regardless of brands, including Global, Wusthof, Henckels, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

TEST FOR SHARPNESS

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

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

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the knife blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
2. Some contemporary Asian knives and Granton type blades are dimpled and some contemporary and traditional Asian blades are made of layered Damascus steel. All of these should be sharpened accordingly to these instructions.
3. Always pull the blades in Stages 1 and 2 at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved edge blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
6. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® Model 290, learn how to detect a burr along the edge (as described on pages 7 and 8). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
7. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.

8. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or the knife handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 290 compared to other sharpening methods—especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy, thick bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.
9. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or on sharpening surfaces.

Once a year or so as needed you should remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) 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 or other dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

The exterior of the Model 290 can be cleaned with a damp soft cloth. Do not use detergents or abrasives.



Figure 14. Removing cover under base to clean out metal dust (see Normal Maintenance section).

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
149 Cleveland Drive, Paris KY 40361 U.S.A.

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

chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© 2021 The Legacy Companies

H21

En/Fr/Sp

C298200

Chef'sChoice®

AIGUISEUR DE COUTEAUX HYBRIDE

290 | Hybride

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions. *Tout utilisateur doit lire ce manuel.*
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas l'aiguiser Hybrid® 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 290.
4. Débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, 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 américains : Vous pouvez renvoyer votre aiguiser à la société The Legacy Companies pour sa maintenance, qui pourra estimer le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur Chef'sChoice® ou tout autre service 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 ou 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 fourni avec une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. *Ne réalisez 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. L'aiguiseur Hybrid® de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain, européen et asiatique, comme le décrivent les sections suivantes. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas facilement dans les fentes.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Lorsqu'il est en position "MARCHE" (le témoin lumineux rouge est allumé lorsqu'il est en "MARCHE"), l'aiguiseur Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
12. **ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISEUR Hybrid® de Chef'sChoice® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ ET MANIPULEZ-LES AVEC beaucoup de précautions ne coupez pas EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN ou de votre corps ne faites pas courir VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. rangez les couteaux de MANIÈRE SÛRE.**
13. Ne l'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
15. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'aiguiseur Hybrid® de Chef'sChoice® modèle 290.
16. Pour usage domestique uniquement.
17. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de ferme ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'AIGUISEUR DE COUTEAUX ANGLESELECT® HYBRID® MODÈLE 290 DE CHEF'SCHOICE®

Le modèle 290 (Figure 1) est un aiguisoir unique à trois modules, dont le Module 1 est conçu pour aiguiser les couteaux de style asiatique et autres couteaux au tranchant de 15°. Le Module 2 est conçu principalement pour aiguiser les couteaux américains et européens traditionnels (tranchant de 20°). Le Module 3 contient des disques abrasifs ultrafins conçus pour les lames asiatiques et européennes/américaines, afin de créer un biseau microscopique le long du tranchant et le polir pour produire un fil extrêmement tranchant et efficace.

Les couteaux de style asiatique et autres couteaux au tranchant de 15° sont tout d'abord aiguisés avec des abrasifs diamantés à gain fin dans le Module 1, puis polis avec des abrasifs diamantés à grain microscopique dans le Module 3.

Les couteaux américains et européens (tranchant de 20°) sont tout d'abord aiguisés avec des abrasifs diamantés à gain fin dans le Module 2, puis polis avec des abrasifs diamantés à gain microscopique dans le Module 3. Les couteaux de conception à 20° ne sont pas aiguisés dans le Module 1, sauf si vous souhaitez convertir cette facette du tranchant de 20° en un angle asiatique plus étroit de 15° (voir la page 9).

Des procédures spéciales pour l'aiguisage des lames dentelées sont comprises à partir de la page 10.

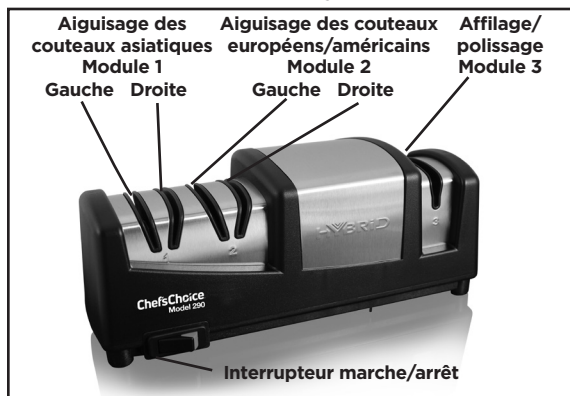
Le modèle 290 n'est pas recommandé pour l'aiguisage des couteaux de style asiatique traditionnels à une seule face tranchante, tels que les couteaux à sashimi.

En raison de leur épaisseur et conception de lame usage intensif, nous ne recommandons pas le modèle 290 pour les couperets européens épais beaucoup plus anciens. Ils peuvent être facilement aiguisés avec les modèles 120, 2000 et 2100 de Chef'sChoice. Cependant, le modèle 290 est idéal pour l'aiguisage des couperets asiatiques.

N'utilisez jamais l'aiguisoir depuis l'arrière. Exercez juste suffisamment de pression vers le bas pendant l'aiguisage, pour assurer un contact uniforme et continu du tranchant des lames avec les disques abrasifs à chaque passage. (Voir les suggestions à la page 11) Une pression accrue n'est pas nécessaire et n'accélérera pas le processus d'aiguisage. Évitez de trop couper dans le boîtier en plastique. Une coupe accidentelle du boîtier ne nuira cependant pas au fonctionnement de l'aiguisoir et n'endommagera pas la lame.

Faites un essai de passage dans l'aiguisoir quand l'alimentation électrique est « COUPÉE ». Faites glisser la lame du couteau en douceur dans la fente gauche du Module 1 ou Module 2 en laissant la face gauche de la lame reposer sur la face gauche de la fente. Déplacez la lame vers le bas dans la fente, jusqu'à ce que vous la sentiez entrer en contact avec le disque diamanté, tout en maintenant un contact avec le guide angulaire gauche. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche tandis que vous rapprochez la

Figure 1. Le modèle 290 d'aiguisoir AngleSelect® de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de style asiatique et européen/américain.



pointe. Ce passage d'essai vous donnera une idée de l'utilisation correcte de l'aiguiseur. Retirez le couteau et lisez les instructions suivantes spécifiques pour le type de couteau que vous allez aiguiser.

DESCRIPTION DES LAMES EUROPÉENNES/AMÉRICAINES ET ASIATIQUES

Au fil des années, les lames européennes et américaines ont été conçues pour préparer les aliments communs à leurs propres cultures et coutumes – notamment pour les aliments plus lourds, y compris un grand choix de viandes et légumes plus fibreux. C'est pourquoi ces couteaux sont typiquement plus lourds, plus épais et aiguïsés avec des facettes de lames robustes à 20° (angle total de 40°) (voir la Figure 3b). Par contraste, les aliments asiatiques sont plus légers, principalement à base de poisson et fruits de mer, ainsi que de légumes moins fibreux. Par conséquent, de nombreux couteaux asiatiques sont plus minces et aiguïsés avec des facettes à 15° plus délicates (voir la Figure 3a). S'ils sont aiguïsés correctement, ils sont extrêmement tranchants.

Au cours des dernières années, tandis que les cultures et aliments des pays orientaux et occidentaux sont devenus plus généralisés et accessibles à l'échelle mondiale, les couteaux associés ordinairement avec ces aliments se sont également largement répandus. De nombreuses marques européennes et américaines vendent les lames Santoku et certains styles européens traditionnels sont désormais fabriqués avec un angle de tranchant de 15° plus étroit.

Le modèle 290 est conçu pour aiguiser pratiquement tous les types de cette gamme variée et croissante de lames et pour maintenir les angles et conceptions de tranchant de leur tradition respective.

S'il est possible d'identifier le fabricant d'un couteau ou de déterminer le pays d'origine de la conception particulière du couteau, il est relativement facile de classer la lame comme asiatique (15°) ou européenne/américaine (20°) et de l'aiguiser en conséquence. Par exemple, le couteau Santoku est normalement aiguïsié comme une lame asiatique (15°), quel que soit le pays où il est fabriqué. Autrement, si vous utilisez un couteau particulier pour une coupe ou un hachage plus épais, il est sans doute préférable de l'aiguiser

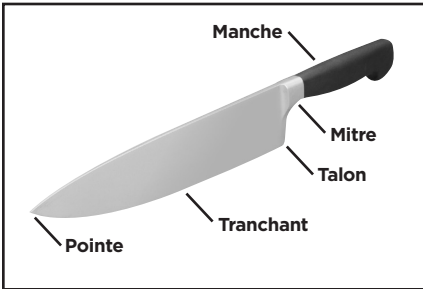


Figure 2. Un couteau de cuisine type.

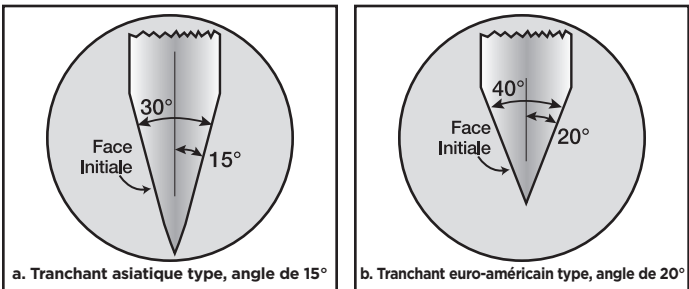


Figure 3. Tranchant type, illustrant la facette principale.

comme une lame européenne/américaine à 20°. Si vous utilisez un couteau de taille petite ou moyenne uniquement pour les travaux légers, tels que peler, éplucher ou couper en quelques tranches, il se peut que vous préfériez l'aiguiser comme un couteau asiatique à 15°, afin de tirer parti de son tranchant accru.

Les descriptions suivantes peuvent s'avérer utiles pour identifier vos couteaux ou expliquer les structures de leur tranchant.

LAMES EUROPÉENNES/AMÉRICAINES (FACETTES À 20°)

Les lames européennes/américaines au fil droit sont universellement à double biseau et aiguës des deux côtés de la lame. La plupart des couteaux européens/américains illustrés à droite, Figure 4, ont une section transversale épaisse conçue pour les travaux plus intenses. Cependant, les lames à peler, fileter et utilitaires traditionnelles qui leur sont associées sont plus petites et ont une section transversale relativement mince qui convient très bien à leur application prévue.

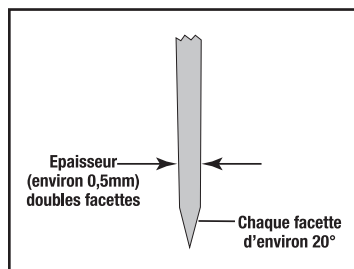


Figure 4. Les lames européennes/américaines sont en général plus épaisses.

COUTEAUX ASIATIQUES CONTEMPORAINS (FACETTES À 15°)

Les lames de style asiatique les plus populaires, couteaux Santoku et Nakiri minces et légers, par exemple, ont en général une double facette (lame aiguës des deux côtés), comme illustré dans la Figure 5.

Il existe d'autres couteaux asiatiques à double facette un peu plus lourds, le Deba et le Gyutou, populaires en Asie, qui sont utilisés pour couper les légumes durs en morceaux, équeuter et fileter le poisson et pour les viandes. Ce sont en fait des couteaux de chefs de cuisine asiatiques, conçus pour les travaux plus intenses. Bien que ces couteaux plus lourds soient normalement vendus avec des facettes à angle de 15°, vous souhaiterez peut-être les aiguiser à des angles de 20°. Le couperet chinois appartient à cette catégorie.

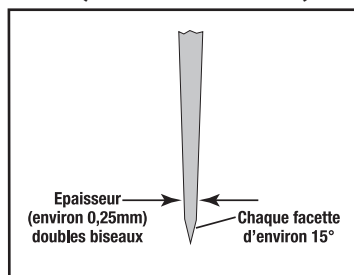


Figure 5. Les lames contemporaines à double facette de type asiatique sont normalement plus minces.

AIGUISAGE DES COUTEAUX ASIATIQUES CONTEMPORAINS ET D'AUTRES COUTEAUX À LAME DE 15°

Pratiquement toutes les lames de style asiatique sont aiguës en usine à un angle de 15°. La lame du Santoku populaire illustrée ci-dessous représente un style asiatique contemporain typique à double facette, et chacune des facettes du tranchant est aiguë de chaque côté à 15° pour produire un angle de tranchant total de 30°.

MODULE 1 (AIGUISAGE) DES COUTEAUX À LAME DE 15°

Pour aiguiser, placez l'aiguiseur sur la table en le saisissant fermement de la main gauche. Appuyez sur l'interrupteur de mise en marche. Insérez la lame du couteau (Figure 6) près de son manche, dans la fente tout à fait à gauche du Module 1 et laissez la face gauche de la lame reposer sur la face gauche inclinée de la fente, tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le tranchant du couteau doit être en contact et en mouvement continu avec

le disque interne à revêtement diamanté. Il suffira d'exercer une légère force vers le bas, tandis que vous tirez la lame vers vous. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintient un bon contact avec le disque diamanté tournant. Accordez environ 5 secondes pour tirer une lame de 15,24 cm de long. Augmentez la durée de chaque tirage pour les lames plus longues ou diminuez-la pour les lames plus courtes.

Tirez la lame une fois dans la fente gauche, comme indiqué ci-dessus, puis répétez la même procédure dans la fente adjacente (droite) du Module 1 (voir la Figure 7). Tandis que vous tirez le couteau dans la fente droite, maintenez la face droite du couteau contre la face droite inclinée de la fente. Si votre couteau n'est pas très émoussé avant l'aiguisage, vous découvrirez qu'il suffit de 5 ou 6 paires de tirages, en alternant entre les fentes gauche et droite du Module 1, pour donner un fil tranchant à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, il se peut que vous ayez besoin d'au moins 10 paires de tirages dans les fentes gauche et droite du Module 1 la première fois, pour rétablir la forme de l'ancienne lame et produire un fil tranchant. Tirez toujours la lame vers vous. Ne poussez jamais la lame pour l'éloigner de vous pendant l'utilisation du Module 1. Avant de quitter le Module 1, il est important d'examiner le fil du couteau pour vous assurer qu'il y a une petite bavure le long d'un côté du tranchant.

La Figure 8 illustre la façon de vérifier qu'il y a une bavure. Continuez comme suit : Si votre dernier tirage d'aiguisage était dans la fente droite, il devrait y avoir une petite bavure du côté droit du fil de la lame. Si votre dernier tirage d'aiguisage était dans la fente gauche, il devrait y avoir une petite bavure du côté gauche du fil de la lame. En cas d'absence de bavure effectuez une nouvelle paire de tirages et recherchez à nouveau une bavure. Tirez à nouveau plusieurs fois en alternant de gauche à droite les tirages, jusqu'à ce que vous ayez produit une petite bavure le long de tout le tranchant. (Il est parfois plus simple de créer la bavure si vous tirez plus lentement sur la lame). Effectuez encore un seul tirage et confirmez qu'il y a une bavure sur tout le long du tranchant après chaque tirage. Vous êtes seulement alors prêt(e) à polir le tranchant dans le Module 3.



Figure 6. Aiguiser les couteaux contemporains de style asiatique en premier dans la fente gauche du Module 1.



Figure 7. Insérez la lame dans la fente droite du Module 1. Tirages alternants dans les fentes gauche et droite.

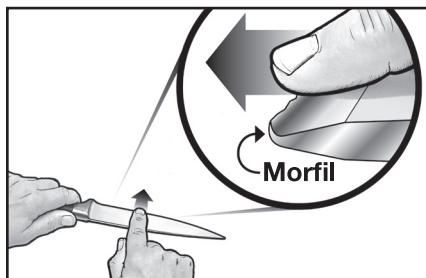


Figure 8. Développez une bavure le long du fil du couteau avant de polir dans le Module 3. Vous pouvez détecter la bavure en glissant un doigt en travers du et en l'éloignant du tranchant. Attention! Ne glissez pas le doigt le long du tranchant, pour éviter de vous couper.

MODULE 3 (POLISSAGE) DES COUTEAUX À LAME DE 15°

Puisque le Module 3 est une étape de polissage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur d'alimentation électrique. Si le couteau à angle de 15° est correctement aiguisé dans le Module 1, il suffira de 6 ou 7 paires d'aller-retours dans le Module 3 (voir la Figure 9) pour produire un second petit biseau, et le fil sera très tranchant et efficace. Ce fil devrait couper le papier nettement pour vous permettre de couper facilement tout droit ou en courbe. Sinon, ajoutez quelques paires d'aller-retour supplémentaires.

Pour obtenir les meilleurs résultats, centrez la lame (gauche et droite) dans la fente du Module 3 et gardez la longueur totale du tranchant de lame en contact avec les deux disques d'aiguisage internes, tandis que vous affilez et polissez. Exercez seulement une légère pression d'environ 1,36 à 1,81 kg sur la lame dans le Module 3. Maintenez la lame de niveau, effectuez des allers-retours réguliers en douceur tout en continuant d'exercer la pression recommandée vers le bas. Écoutez pour confirmer que les deux disques d'aiguisage tournent. Évitez de trop polir dans le Module 3.

AIGUISAGE DES COUTEAUX EUROPÉENS/AMÉRICAINS À UN ANGLE DE 20°

Tous les couteaux de fabricants européens ou américains sont double face et doivent donc être aiguisés des deux côtés de la lame. Le tranchant est normalement aiguisé à un angle de 20° pour former deux facettes, chacune à cet angle, en vue de produire un angle de tranchant total de 40°. Comme ces couteaux sont utilisés en général pour les travaux plus intenses, le tranchant plus robuste à facette de 20° est normalement plus approprié.

L'aiguisage du couteau européen/américain est un processus d'aiguisage en deux étapes, consistant tout d'abord en un aiguisage dans le Module 2, suivi du polissage dans le Module 3. (Vous n'utilisez pas le Module 1 pour ces couteaux, à moins que vous souhaitiez les convertir en angle de 15° de style asiatique, comme décrit plus tard).

MODULE 2 (AIGUISAGE) DES COUTEAUX À LAME DE 20°

N'utilisez **pas** le Module 1.

Le Module 2 produira la facette principale de 20° sur le couteau européen/américain. Pour aiguiser, placez l'aiguiser sur la table en le saisissant fermement de la main gauche. Appuyez sur l'interrupteur de mise en marche. Insérez la lame du couteau (Figure 10) près de son manche, dans la fente tout à fait à gauche du Module 2 et laissez la face gauche de la lame reposer sur la face gauche inclinée de la fente, tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le



Figure 9. Affilage/polissage d'un couteau contemporain de style asiatique dans le Module 3.



Figure 10. Insérez la lame dans la fente gauche du Module 2. Tirages alternatifs dans les fentes gauche et droite.



Figure 11. Insérez la lame dans la fente droite du Module 2. Tirages alternatifs dans les fentes gauche et droite.

tranchant du couteau doit être en contact et en mouvement continu avec le disque interne à revêtement diamanté. Il suffira d'exercer une légère force vers le bas, tandis que vous tirez la lame vers vous. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintient un bon contact avec le disque diamanté tournant. Accordez environ 5 secondes pour tirer une lame de 15,24 cm de long. Augmentez la durée de chaque tirage pour les lames plus longues ou diminuez-la pour les lames plus courtes.

Tirez la lame une fois dans la fente gauche, comme indiqué ci-dessus, puis répétez la même procédure dans la fente adjacente (droite) du Module 2 (voir la Figure 11). Tandis que vous tirez le couteau dans la fente droite, maintenez la face droite du couteau contre la face droite inclinée de la fente. Si votre couteau n'est pas très émoussé avant l'aiguisage, vous découvrirez qu'il suffit de 6 ou 8 paires de tirages, en alternant entre les fentes gauche et droite du Module 2, pour donner un fil tranchant à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, il se peut que vous ayez besoin d'au moins 10 paires de tirage dans les fentes gauche et droite du Module 2 la première fois, pour rétablir la forme de l'ancienne lame et produire un fil tranchant. Tirez toujours la lame vers vous. Ne poussez jamais la lame pour l'éloigner de vous pendant l'utilisation du Module 2. Avant de quitter le Module 2, il est important d'examiner le fil du couteau pour vous assurer qu'il y a une petite bavure le long d'un côté du tranchant.

La Figure 12 illustre la façon de vérifier qu'il y a une bavure. Continuez comme suit : Si votre dernier tirage d'aiguisage était dans la fente droite, il devrait y avoir une petite bavure du côté droit du fil de la lame. Si votre dernier tirage d'aiguisage était dans la fente gauche, il devrait y avoir une petite bavure du côté gauche du fil de la lame. En cas d'absence de bavure effectuez une nouvelle paire de tirages et recherchez à nouveau une bavure. Tirez à nouveau plusieurs fois en alternant de gauche à droite les tirages, jusqu'à ce que vous ayez produit une petite bavure le long de tout le tranchant. (Il est parfois plus simple de créer la bavure si vous tirez plus lentement sur la lame). Effectuez encore un seul tirage et confirmez qu'il y a une bavure sur tout le long du tranchant après chaque tirage. Vous êtes seulement alors prêt(e) à polir le tranchant dans le Module 3.

MODULE 3 (POLISSAGE) DES COUTEAUX À LAME DE 20°

Puisque le Module 3 est une étape de polissage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur d'alimentation électrique. Si le couteau à angle de 20° est correctement aiguisé dans le Module 2, il suffira de 4 à 5 paires d'aller-retour dans le Module 3 (voir la Figure 13) pour produire un second petit biseau et le fil tout entier sera très tranchant et efficace. Pour obtenir les meilleurs résultats, centrez la lame (côté gauche et droit) dans la fente du Module 3 et gardez la longueur de la lame alignée avec la ligne centrale de la fente, tandis que vous affilez et polissez. Exercez seulement une légère pression d'environ 1,36 à 1,81 kg dans le Module 3. Effectuez des passages réguliers en douceur tout en continuant d'exercer la pression recommandée vers le bas. Écoutez pour confirmer que les deux disques d'aiguisage tournent. La lame finie devrait couper le papier nettement pour vous permettre de couper facilement tout droit ou en courbe.

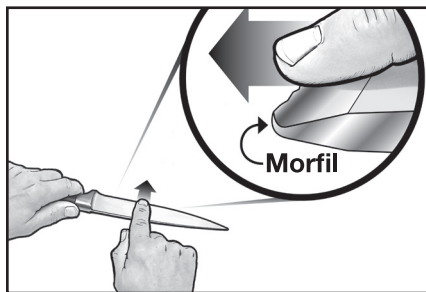


Figure 12. Développez une bavure le long du fil du couteau avant de polir dans le Module 3. Vous pouvez détecter la bavure en glissant un doigt en travers du et en l'éloignant du tranchant. Attention! Ne glissez pas le doigt le long du tranchant, pour éviter de vous couper.

RÉAFFÛTAGE

RÉAFFÛTAGE DES COUTEAUX EUROPÉENS/AMÉRICAINS À LAME DE 20°

Suivez la procédure du Module 3 décrite pour les couteaux à lame de 20° et effectuez deux à trois (2 à 3) paires d'aller-retour tout en maintenant la pression recommandée vers le bas. Écoutez pour confirmer que les deux disques d'aiguisage tournent. Essayez le tranchant du fil. Si ce processus ne vous fournit pas le tranchant souhaité, effectuez quatre (4) paires de passages alternants dans le Module 2, suivis de quatre à cinq (4 à 5) paires d'aller-retour dans le Module 3.

En général, vous devriez pouvoir réaffûter plusieurs fois en utilisant uniquement le Module 3 du modèle 290.

RÉAFFÛTAGE DES COUTEAUX À TRANCHANT DE 15°

Suivez la procédure du Module 3 décrite ci-dessus pour les couteaux à angle de 15° et effectuez deux à trois (2 à 3) paires d'aller-retour tout en maintenant la pression recommandée vers le bas. Écoutez pour confirmer que les deux disques d'aiguisage tournent. Essayez le tranchant du fil. Si ce processus ne vous fournit pas le tranchant souhaité, effectuez quatre (4) paires de tirages alternants dans le Module 1, suivis de quatre à cinq (4 à 5) paires d'aller-retour dans le Module 3.

En général, vous devriez pouvoir réaffûter plusieurs fois en utilisant uniquement le Module 3 du modèle 290.

CONVERSION D'UNE LAME DE COUTEAU EUROPÉEN/AMÉRICAIN EN LAME DE STYLE ASIATIQUE À ANGLE DE 15°

Avec le modèle 290, vous pouvez convertir tous les couteaux de style européen ou américain utilisés principalement pour les travaux légers en tranchant asiatique à angle de 15°. Par exemple, vous pourriez envisager de convertir des couteaux d'office usage léger et les lames utilitaires minces en tranchants à angle de 15°. Pour réaliser cette conversion, veuillez suivre les instructions d'aiguisage des lames asiatiques à la page 6. L'aiguisage initial dans le Module 1 peut prendre plus de temps que vous imaginiez mais la durée des réaffûtages futurs sera normale.

AFFÛTAGE DES LAMES DENTELÉES

Les lames dentelées peuvent être affûtées dans le Module 3 (voir la Figure 13). Centrez la lame dans la fente du Module 3 et effectuez quatre à cinq (4 à 5) paires d'aller-retour. Essayez le tranchant et effectuez 4 à 5 paires complètes d'aller-retour supplémentaires. Examinez la lame.

Si la lame devant être affûtée est très émoussée, effectuez tout d'abord deux paires de passages alternants rapides mais complets dans le Module 2, puis effectuez cinq (5) paires d'aller-retour dans le Module 3. En raison de sa nature, un couteau dentelé ne semblera jamais aussi tranchant et ne coupera jamais aussi nettement qu'une lame au fil droit. Attention : N'effectuez pas trop de tirages dans le Module 2, puisque cela pourrait rapidement éliminer le métal d'un tranchant dentelé.



Figure 13. Affilage et polissage d'un couteau européen/américain dans le Module 3.

LAMES ASIATIQUES SPÉCIALISÉES

Le modèle 290 est conçu pour aiguiser les lames asiatiques à double facette, telles que le Santoku, qui est traditionnellement aiguisé à un angle de 15°. Cependant, il ne doit pas être utilisé pour aiguiser les couteaux asiatiques à côté unique et facette unique de 15°, tels que la lame traditionnelle de style sashimi utilisée régulièrement pour préparer le sashimi très mince. Le modèle 290 affûte simultanément les deux côtés du bord tranchant dans le Module 3, tandis que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés uniquement d'un côté de la lame. Chef'sChoice propose les modèles 15XV et 1520 d'aiguiseurs électriques, conçus pour aiguiser tous les types de couteaux de style asiatique, y compris ceux qui n'ont qu'un côté tranchant.

COUTEAUX EN CÉRAMIQUE

Le modèle 290 n'est pas recommandé pour l'aiguisage des couteaux en céramique.

CISEAUX

Ne tentez pas d'utiliser le modèle 290 pour aiguiser les ciseaux. The Legacy Companies fabrique des aiguiseurs de ciseaux électriques et manuels.

MARQUE DES COUTEAUX

Le modèle 290 produira un excellent tranchant pour tous les couteaux traditionnels en métal de style européen/américain et asiatique, quelles que soient les marques, y compris Global, Wusthof, Henckels, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun et bien d'autres.

ESSAYER LE TRANCHANT DU FIL

Pour tester le tranchant et la capacité de coupe de votre couteau, tenez une feuille de papier verticalement par le bord supérieur et coupez avec précaution de haut en bas la feuille, à une petite distance (toutefois sécuritaire) de vos doigts. Un bord tranchant (sur une lame au fil droit) coupera nettement sans déchirer le papier.

Ou bien, essayez de couper une tomate. Un couteau tranchant devrait pénétrer dans la peau de la tomate et la couper au premier passage, sans avoir à exercer une force non négligeable sur le couteau.

SUGGESTIONS

1. Nettoyez toujours tous les aliments, le gras et les corps étrangers de la lame du couteau avant de l'aiguiser ou de la réaffûter. Si la lame est très sale, utilisez un détergent et de l'eau pour la nettoyer.
2. Certains couteaux asiatiques contemporains et lames de type Granton ont des fossettes et certaines lames asiatiques contemporaines et traditionnelles sont en acier Damas à couches. Toutes ces lames doivent être aiguisées conformément à ces instructions.
3. Tirez toujours les lames dans les Modules 1 et 2 à la vitesse recommandée et à une cadence uniforme sur toute la longueur de la lame. N'interrompez ou ne cessez jamais le mouvement de la lame quand elle entre en contact avec les disques abrasifs.
4. Suivez attentivement les procédures détaillées pour chaque type de lame, pour obtenir les meilleurs résultats et prolonger la vie utile de vos couteaux.
5. Pendant l'aiguisage, le tranchant de la lame du couteau doit rester en contact avec les disques abrasifs, tandis que le couteau est retiré de la fente de guidage. Pour aiguiser la lame près de la pointe d'une lame au tranchant incurvé, soulevez légèrement le manche, tandis que vous approchez la pointe de la lame, mais juste suffisamment pour permettre au tranchant de maintenir un contact audible avec le disque d'affilage ou d'affûtage.
6. Pour améliorer votre maîtrise du modèle 290 de Chef'sChoice®, apprenez comment détecter une bavure le long du tranchant (comme décrit aux pages 7 et 8). Quoique vous puissiez bien aiguiser sans utiliser cette technique, c'est le moyen le plus sûr de déterminer quand vous avez suffisamment aiguisé au cours des étapes préliminaires. Ceci vous aidera à éviter un aiguisage excessif et garantira des fils incroyablement tranchants à chaque fois. Couper une tomate ou une feuille de papier est une méthode pratique pour vérifier le tranchant d'une lame finie.

7. Utilisez uniquement une pression légère vers le bas pendant l'aiguisage – juste suffisamment pour établir un contact ferme avec le disque abrasif.
8. Si vous utilisez l'aiguiser correctement, vous découvrirez que vous pouvez aiguiser toute la lame, jusqu'à 3,17 mm de la mitre ou du manche du couteau. C'est un avantage majeur du modèle 290 de Chef'sChoice®, par comparaison avec d'autres méthodes d'aiguisage—ce qui est particulièrement important lors de l'aiguisage de couteaux de chefs de cuisine qui nécessitent un aiguisage sur toute la longueur de la lame, en vue de maintenir la courbure du fil. Si vos couteaux de chefs de cuisine ont une mitre lourde et épaisse près du manche et qui se prolonge jusqu'au tranchant, une meuleuse commerciale peut modifier ou retirer la portion inférieure de la mitre, de façon à ne pas entraver l'aiguisage et vous permettre d'aiguiser sur toute la longueur de la lame.
9. Ne tentez pas d'utiliser cet aiguiser pour aiguiser les couteaux en céramique ou les ciseaux.

ENTRETIEN NORMAL

Aucune lubrification n'est nécessaire pour les pièces mobiles, le moteur, les roulements ou sur les surfaces d'aiguisage.

Environ une fois par an selon les besoins, vous devez éliminer la poussière de métal accumulée à l'intérieur de l'aiguiser suite aux aiguisages répétés. Retirez le petit couvercle de nettoyage rectangulaire (Figure 14) qui recouvre une ouverture sur le dessous de l'aiguiser. Vous trouverez des petites particules métalliques adhérant à un aimant fixé à l'intérieur de ce couvercle. Il vous suffit de frotter ou brosser les copeaux métalliques accumulés pour les retirer de l'aimant avec une serviette en papier ou une brosse à dents et de réinsérer le couvercle dans l'ouverture. Si de grandes quantités de poussière de métal ou autres sont produites, vous pouvez secouer le reste de la poussière par l'ouverture inférieure sur un journal, une serviette en papier ou une autre feuille de papier, une fois que le couvercle est retiré. Après le nettoyage, remettez le couvercle avec son aimant bien en place.

L'extérieur du modèle 290 peut être nettoyé avec un linge doux humide. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs.



Figure 14. Retrait du couvercle sous la base pour éliminer la poussière de métal (voir la section Entretien normal).

SERVICE D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

En cas de besoin de service après la période de garantie, vous pouvez retourner votre aiguiser à l'usine de The Legacy Companies, pour une estimation du coût de réparation avant que celle-ci ne soit entreprise. En dehors des États-Unis, veuillez communiquer avec votre détaillant ou distributeur national.

Veuillez joindre votre adresse, un numéro de téléphone pendant la journée et une description courte du problème ou dommage sur une feuille de papier séparée à l'intérieur de la boîte. Conservez un reçu d'expédition comme preuve d'envoi et protection contre les pertes subies pendant le transport.

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

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

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. E60335-1/4E

© 2021 The Legacy Companies

H21

En/Fr/Sp

Français — 12

C298200

Chef'sChoice®

AFILADOR HÍBRIDO DE CUCHILLO

290 | Híbrido

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



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. *Para su seguridad, todo usuario debe leer este manual.*
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el afilador Chef'sChoice® Hybrid® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de que las hojas que se inserten en el modelo 290 sean solo hojas de cuchillo limpias.
4. Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el aparato 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 del aparato esté dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante de Chef'sChoice® o por personal de mantenimiento calificado 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 aparato está dañado, deberá ser reemplazado por un representante de reparaciones designado por el fabricante ya que se necesitan herramientas especiales. Consulte a su distribuidor de Chef'sChoice®.

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

8. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por The Legacy Companies pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
9. El afilador Chef'sChoice® Hybrid® ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo asiático, europeo y americano tal como se describe en las siguientes secciones. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
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 estables.
12. **PRECAUCIÓN: LOS CUCHILLOS QUE SE AFILEN DE MANERA ADECUADA EN SU AFILADOR Chef'sChoice® Hybrid® ESTARÁN MAS AFILADOS DE LO ESPERADO. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.**
13. No lo utilice al aire libre.
14. Es necesaria una supervisión rigurosa cuando cualquier artefacto sea utilizado por niños o se utilice cerca de ellos.
15. No utilice aceites para amolado, agua ni ningún otro lubricante cuando opere el afilador Chef'sChoice® Hybrid® modelo 290.
16. Solo para uso doméstico.
17. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL AFILADOR DE CUCHILLOS HYBRID® ANGLESELECT® DE CHEF'S CHOICE® MODELO 290

El Modelo 290 (Figura 1) es un afilador único de tres etapas con la Etapa 1 diseñada para afilar cuchillos estilo asiático y otros cuchillos de filo de 15°. La Etapa 2 está diseñada principalmente para afilar cuchillos convencionales americanos y europeos (filo de 20°). La Etapa 3 contiene discos ultra abrasivos diseñados para cuchillos europeos/americanos y asiáticos para crear un bisel microscópico a lo largo del filo y para pulir un filo súper afilado y eficaz.

Los cuchillos estilo asiático y otros cuchillos de filo de 15° se afilan primero con diamante en la Etapa 1 y luego se pulen con micro diamantes abrasivos en la Etapa 3.

Los cuchillos estilo americano y europeo (filo de 20°) se afilan primero con diamantes abrasivos en la Etapa 2, seguido por el pulido con micro diamantes abrasivos en la Etapa 3. Los cuchillos con diseño de 20° se afilan en la Etapa 1 a menos que desee convertir esta cara de filo de 20° a un ángulo asiático más estrecho de 15° (vea la página 9).

Se incluyen procedimientos especiales para el afilado de cuchillos a partir de la página 10.

El Modelo 290 no se recomienda para el afilado de cuchillos tradicionales de una cara de estilo asiático como los cuchillos sashimi.

Debido a su espesor y el diseño de la hoja para trabajo pesado no se recomienda el Modelo 290 para cuchillos de carnicero de mayor espesor estilo europeo. Estos se pueden afilar fácilmente en los Modelos 120, 2000 y 2100 de Chef'sChoice. Sin embargo, el Modelo 290 es ideal para el afilado de cuchillos para carnicero estilo asiático.

Nunca opere el afilador por la parte posterior. Aplique suficiente presión hacia abajo cuando afile para asegurar el contacto uniforme y constante del filo del cuchillo con los discos abrasivos en cada trazo. (Vea las Sugerencias, página 11). No es necesario aplicar presión adicional y esto no acelerará el proceso de afilado. Evite el corte excesivo en la carcasa de plástico. Sin embargo, el corte accidental de la carcasa no afectará funcionalmente la operación del afilador o dañará el borde.

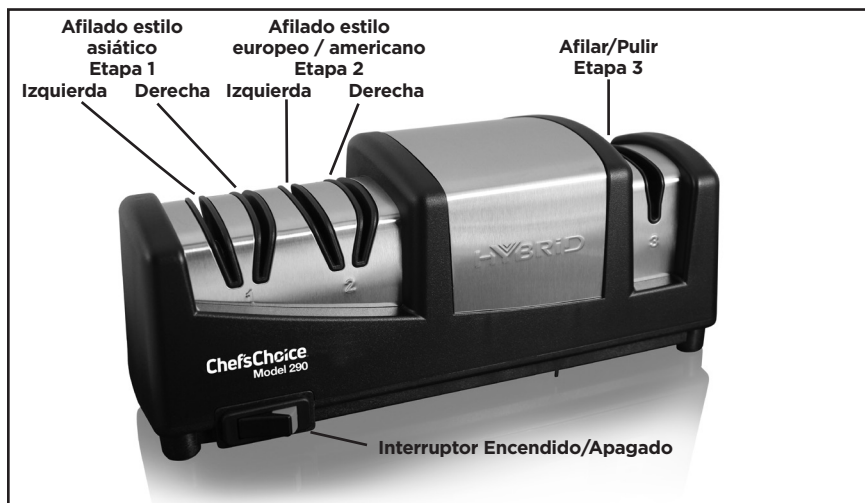


Figura 1. Afilador AngleSelect de Chef's Choice Modelo 290 diseñado para afilar cuchillos estilo asiático y europeo/americano.

Practique pasando una vez a través del afilador con el afilador en “OFF” (APAGADO). Deslice suavemente la hoja del cuchillo en la ranura izquierda de la Etapa 1 o la Etapa 2 permitiendo que la cara izquierda de la hoja descansa sobre la ranura. Mueva la hoja hacia abajo en la ranura hasta que sienta el contacto con el disco de diamante, manteniendo contacto con la guía de ángulo izquierdo. Jale hacia usted levantando el mango ligeramente al acercarse a la punta. Esta pasada de práctica le dará una idea para el uso correcto del afilador. Retire el cuchillo y lea las siguientes instrucciones específicas sobre el tipo de cuchillo que va a afilar.

DESCRIPCIÓN DE LAS HOJAS ESTILO EUROPEO/AMERICANO Y ASIÁTICO

A través de los años, las hojas europeas y americanas han sido diseñadas para preparar alimentos comunes a su propia cultura y herencia, es decir, para los alimentos más pesados incluyendo una amplia variedad de carnes y los vegetales más fibrosos. Como resultado estos cuchillos son generalmente más pesados, más gruesos y afilados con caras de filo resistentes de 20° (ángulo total de 40°) (vea la Figura 3b). Por el contrario los alimentos asiáticos son más ligeros, diseñados principalmente para pescados y mariscos y vegetales menos fibrosos. Por lo tanto muchos de los cuchillos asiáticos son más delgados y afilados con caras más delicadas de 15° (vea Figura 3a). Afiladas correctamente son extremadamente filosas.

En los últimos años, a medida que los alimentos y las culturas de los países orientales y occidentales se han extendido y se encuentran disponibles a escala mundial, los cuchillos comúnmente asociados con estos alimentos también están ampliamente disponibles. Muchas marcas europeas y americanas están vendiendo cuchillos Santoku y ciertos estilos tradicionales europeos se fabrican ahora con un ángulo de filo más estrecho de 15° .

El Modelo 290 está diseñado para afilar virtualmente cualquier cuchillo de esta variedad cada vez mayor de hojas, manteniendo los ángulos y los diseños tradicionales de sus filos. Si uno puede identificar el fabricante de un cuchillo o establecer el país de origen del diseño particular del cuchillo es relativamente fácil clasificar el filo como asiático (15°) o

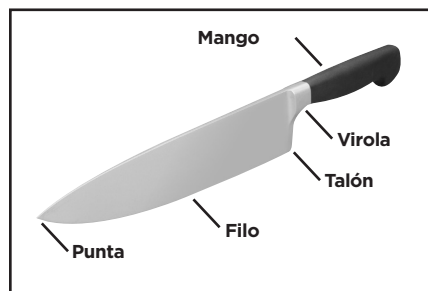
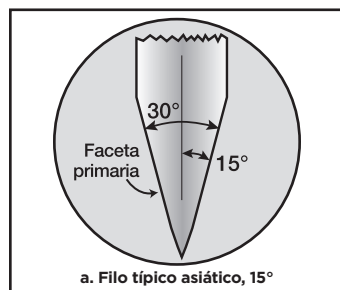
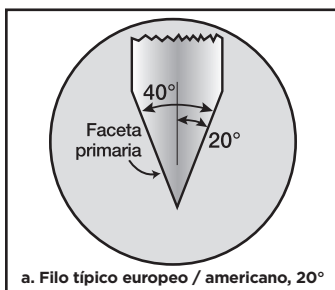


Figura 2. Cuchillo de cocina típico.



a. Filo típico asiático, 15°



a. Filo típico europeo / americano, 20°

Figura 3. Filo de un cuchillo típico, ilustrando la cara principal.

como europeo / americano (20°) y de esta manera afilar de forma correcta. Por ejemplo, el cuchillo Santoku se afila de acuerdo a sus características como una hoja asiática (15°) independientemente de dónde se fabrique el cuchillo. Por otro lado, si usa un cuchillo determinado para cortes más pesados o para picar es probablemente mejor afilarlo como una hoja europea/americana en 20°. Si utiliza un cuchillo de tamaño pequeño o mediano sólo para los trabajos ligeros como pelar o para cortes ligeros puede preferir afilarlo como un cuchillo asiático en 15° con el fin de aprovechar el incremento de su filo.

Las siguientes descripciones pueden ayudar en la identificación de sus cuchillos o explicar las estructuras de sus filos.

HOJAS EUROPEAS / AMERICANAS (CARAS EN 20°)

El filo delgado de las hojas europeas/americanas son universalmente de doble bisel y se afilan en ambos lados de la hoja. La mayoría de los cuchillos europeos/americanos mostrados a la derecha, en la Figura 4, poseen una sección transversal mas gruesa diseñada para trabajo pesado. Sin embargo, las hojas asociadas para pelar, filetear y de uso utilitario son más pequeñas y tienen una sección transversal relativamente fina adecuada para su uso y aplicaciones.

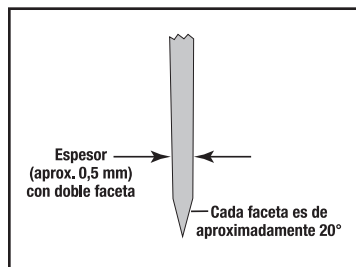


Figura 4. Las hojas europeas/americanas son generalmente más gruesas.

CUCHILLOS ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS (CARAS EN 15°)

Las hojas estilo asiático más populares, los cuchillos delgados y ligeros como los Santoku y Nakiri tienen generalmente caras dobles (afiladas por las dos caras de la hoja) como se muestra en la Figura 5.

Existen otros cuchillos un poco más pesados de doble cara como el Deba y el Gyutou, populares en Asia, que se utilizan para picar verduras duras, para descolar, filetear pescado y para carnes. Estos son básicamente cuchillos asiáticos para Chef diseñados para trabajo pesado. A pesar de que estos cuchillos más pesados se venden comúnmente con caras de 15°, usted puede afilarlos con ángulos de 20°. La macheta China se incluye en esta clasificación.

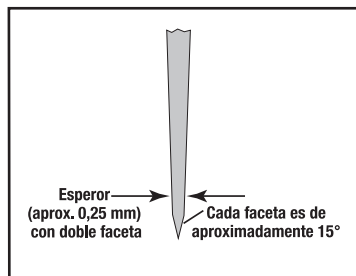


Figura 5. Las hojas estilo asiático contemporáneo de doble cara son generalmente más delgadas.

AFILADO DE CUCHILLOS ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS Y OTROS CUCHILLOS DE 15°

Prácticamente todas las hojas de estilo asiático vienen afiladas de fábrica en 15°. La popular hoja Santoku que se muestra a continuación es un ejemplo típico del estilo asiático contemporáneo de doble cara y cada una de sus caras de filo se afilan en cada lado a 15° para crear un ángulo de filo total de 30°.

ETAPA 1 (AFILADO) PARA CUCHILLOS DE 15°

Para afilar, coloque el afilador sobre la mesa sujetándolo firmemente con la mano izquierda. Oprima el interruptor de encendido. Inserte la hoja del cuchillo, (Figura 6) cerca de su mango, en la ranura izquierda de la Etapa 1 y permita que la cara izquierda de la hoja descansa en la cara inclinada de la ranura a medida que tira del cuchillo hacia usted.

El filo del cuchillo debe estar en movimiento constante en contacto con el disco abrasivo con recubrimiento de diamantes que se encuentra dentro. Sólo será necesario aplicar una fuerza ligera hacia abajo mientras que tira de la hoja hacia usted. Escuche atentamente para asegurarse de que el cuchillo mantenga contacto con el disco giratorio de diamante. Tome unos 5 segundos para realizar cada pasada con una hoja larga de 15 cm (6"). Aumente el tiempo de cada pasada para las hojas más grandes o disminuya el tiempo para las hojas más cortas.

Pase la hoja en la ranura izquierda como se describe anteriormente y repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la Etapa 1 (vea la Figura 7). Al mismo tiempo que usted pase el cuchillo por la ranura derecha, sostenga la cara derecha del cuchillo contra la cara derecha inclinada de la ranura. Si su cuchillo, antes de afilar, no está muy desafilado, usted notará que tan sólo 5 o 6 pares de pasadas, alternando en la ranura izquierda y derecha de la Etapa 1, serán suficientes para tener un filo marcado en la hoja. Sin embargo, si el cuchillo inicialmente casi no tiene filo, usted notará que 10 o más pares de pasadas en las ranuras izquierda y derecha de la Etapa 1 serán necesarias la primera vez que vuelva a dar forma y afile el filo gastado. Siempre tire de la hoja hacia usted. Nunca empuje la hoja hacia el lado contrario cuando utilice la Etapa 1. Antes de salir de la Etapa 1 es importante examinar el filo del cuchillo para asegurarse que tenga una pequeña rebaba a lo largo del filo.

La Figura 8 muestra cómo comprobar las rebabas. Proceda del siguiente modo: Si la última pasada de afilado fue en la ranura derecha debe haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la hoja. Si la última pasada fue en la ranura izquierda debe haber una pequeña rebaba en el lado izquierdo del filo. Si no hay ninguna rebaba, haga otro par de pasadas y revise de nuevo. Repita haciendo pares, alternando pasadas en derecha e izquierda hasta que crear una pequeña rebaba a lo largo de todo el filo. (A veces es más fácil crear las rebabas si pasa la hoja más lento). Haga otra pasada y confirme si hay rebaba a lo largo de todo el filo después de cada pasada. Sólo entonces usted estará listo para pulir el filo en la Etapa 3.



Figura 6. Afile cuchillos estilo asiático contemporáneo primero en la ranura izquierda de la



Figura 7. Inserte la hoja en la ranura derecha de la Etapa 1. Alterne pasando en las ranuras izquierda y derecha.

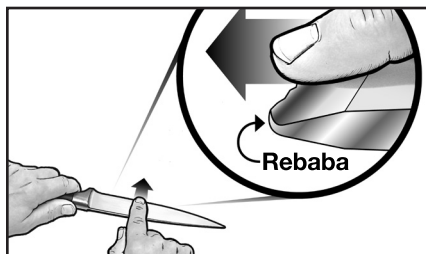


Figura 8. Cree una rebaba distintiva a lo largo del filo del cuchillo antes de pulir en la Etapa 3. Puede detectar las rebabas desplazando su dedo a través y hacia afuera del filo. ¡Precaución! No deslice su dedo a lo largo del filo para evitar cortarse.

ETAPA 3 (PULIDO) PARA CUCHILLOS DE 15°

Debido a que la Etapa 3 es una etapa de pulido manual, usted puede apagar el interruptor de encendido. Si el cuchillo de 15° ha sido adecuadamente afilado en la Etapa 1, sólo se necesitarán de 6 a 7 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la Etapa 3 (vea Figura 9) para crear un pequeño segundo bisel y el filo quedará fuerte y afilado. Debe poder cortar papel sin problemas, permitiendo hacer un corte recto o curvo con facilidad. Si no es así, realice un par de pasadas adicionales.

Para obtener un resultado óptimo, centre la hoja (izquierda y derecha) en la ranura de la Etapa 3 y mantenga toda la longitud del filo de la hoja en contacto con los dos discos de afilado internos mientras usted afila y pule. Aplique únicamente una ligera presión hacia abajo, de 1,36 kg a 1,81 kg sobre la hoja en la Etapa 3. Mantenga la hoja nivelada, haga trazos consistentes y suaves manteniendo la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. No pule excesivamente en la Etapa 3.

AFILADO DE CUCHILLOS EUROPEOS / AMERICANOS A 20°

Todos los cuchillos de fabricantes europeos o americanos son de doble cara y por lo tanto deben afilarse a ambos lados de la hoja. El filo se afila habitualmente a 20° formando dos caras, cada una en ese ángulo para crear un ángulo de filo total de 40°. Considerando que estos cuchillos se utilizan generalmente para tareas más pesadas, el filo con cara más fuerte de 20° es normalmente más apropiado.

Afilar el cuchillo europeo/americano es un proceso de afilado de dos pasos, afilando primero en la Etapa 2 seguido por el pulido en la Etapa 3. (No debe utilizar la Etapa 1 para estos cuchillos a menos que desee convertirlos al ángulo del estilo asiático de 15° como se describe más adelante).



Figura 9. Afilado / pulido de un cuchillo estilo asiático contemporáneo en Etapa 3.



Figura 10. Inserte la hoja en la ranura izquierda de la Etapa 2. Alternar pasando en las ranuras izquierda



Figura 11. Inserte la hoja en la ranura derecha de la Etapa 2. Alternar pasando en las ranuras izquierda y derecha.

ETAPA 2 (AFILADO) PARA CUCHILLOS DE 20°

No use la Etapa 1.

La Etapa 2 creará la cara principal de 20° en el cuchillo europeo/americano. Para afilar, coloque el afilador sobre la mesa sujetándolo firmemente con la mano izquierda. Oprima el interruptor de encendido. Inserte la hoja del cuchillo, (Figura 10) cerca de su mango, en la ranura izquierda de la Etapa 2 y permita que la cara izquierda de la hoja descanse en la cara inclinada de la ranura a medida que tira del cuchillo hacia usted. El filo del cuchillo debe estar en movimiento constante en contacto con el disco abrasivo con recubrimiento de diamantes que se encuentra dentro. Sólo será necesario aplicar una fuerza ligera hacia abajo mientras que tira de la hoja hacia usted. Escuche atentamente para asegurarse de que el cuchillo mantenga contacto con el disco de diamante giratorio. Tome unos 5 segundos para realizar cada pasada si tiene una hoja larga de 15 cm (6"). Aumente el tiempo de cada pasada para las hojas más grandes o disminuya el tiempo para las hojas más cortas.

Pase la hoja en la ranura izquierda como se describe anteriormente y repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la Etapa 2 (vea la Figura 11). Al mismo tiempo que usted pase el cuchillo por la ranura derecha, sostenga la cara derecha del cuchillo contra la cara derecha inclinada de la ranura. Si su cuchillo, antes de afilar, no está muy desafilado, usted notará que tan sólo 6 o 8 pares de pasadas, alternando en la ranura izquierda y derecha de la Etapa 2, serán suficientes para tener un filo marcado en la hoja. Sin embargo, si el cuchillo inicialmente casi no tiene filo, usted notará que 10 o más pares de pasadas en las ranuras izquierda y derecha de la Etapa 2 serán necesarias la primera vez que vuelva a dar forma y afile el filo gastado. Siempre tire de la hoja hacia usted. Nunca empuje la hoja hacia el lado contrario cuando utilice la Etapa 2. Antes de salir de la Etapa 2 es importante examinar el filo del cuchillo para asegurarse que tenga una pequeña rebaba a lo largo del filo.

La Figura 12 muestra cómo comprobar las rebabas. Proceda del siguiente modo: Si la última pasada de afilado fue en la ranura derecha debe haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la hoja. Si la última pasada fue en la ranura izquierda debe haber una pequeña rebaba en el lado izquierdo del filo. Si no hay ninguna rebaba, haga otro par de pasadas y revise de nuevo. Repita haciendo pares, alternando pasadas en derecha e izquierda hasta crear una pequeña rebaba a lo largo de todo el filo. (A veces es más fácil crear las rebabas si pasa la hoja más lento). Haga otra pasada y confirme si hay rebaba a lo largo del filo después de cada pasada. Sólo entonces usted estará listo para pulir el filo en la Etapa 3.

ETAPA 3 (PULIDO) PARA CUCHILLOS DE 20°

Debido a que la Etapa 3 es una etapa de pulido manual, usted puede apagar el interruptor de encendido. Si el cuchillo de 20° se afila correctamente en la Etapa 2, únicamente se necesitarán de 4 a 5 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la Etapa 3 (vea la Figura 13) para crear pequeño segundo bisel y el filo quedará bien

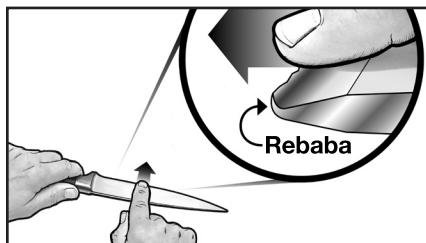


Figura 12. Cree una rebaba distintiva a lo largo del filo del cuchillo antes de pulir en la Etapa 3. Puede detectar las rebabas desplazando su dedo a través y hacia afuera del filo. ¡Precaución! No deslice su dedo a lo largo del filo para evitar cortarse.



Figura 13. Afilado y pulido de cuchillos /americanos en la Etapa 3.

afilado y eficaz. Para obtener un resultado óptimo, centre la hoja (izquierda y derecha) en la ranura de la Etapa 3 y mantenga la longitud del filo de la hoja alineado con la línea central de la ranura mientras usted afila y pule. Aplique únicamente una ligera presión hacia abajo, de 1,36 kg a 1,81 kg en la Etapa 3. Haga trazos consistentes y suaves manteniendo la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. La hoja ya terminada deberá cortar papel suavemente permitiendo hacer un corte recto o curvo con facilidad.

REAFILADO

REAFILADO DE CUCHILLOS EUROPEOS / AMERICANOS A 20°

Siga el procedimiento descrito para la Etapa 3 para cuchillos de 20° y haga de dos a tres (2-3) pares de movimientos hacia atrás y hacia adelante mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. Compruebe el filo. Si este proceso no proporciona el afilado deseado, realice cuatro (4) pares de movimientos alternando en la Etapa 2 seguidos de cuatro a cinco (4-5) pares de movimientos en la Etapa 3.

Generalmente usted podrá volver a afilar varias veces utilizando únicamente la Etapa 3 del Modelo 290.

REAFILADO DE CUCHILLOS A 15°

Siga el procedimiento descrito para la Etapa 3 para cuchillos de 15°, haciendo de dos a tres (2-3) pares de movimientos hacia atrás y hacia adelante mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. Compruebe el filo. Si este proceso no proporciona el afilado deseado, realice cuatro (4) pares de movimientos alternando en la Etapa 1 seguidos de cuatro a cinco (4-5) pares de movimientos en la Etapa 3.

Generalmente usted podrá volver a afilar varias veces utilizando únicamente la Etapa 3 del Modelo 290.

CONVERSIÓN DE CUCHILLOS EUROPEOS / AMERICANOS A FILO ESTILO ASIÁTICO DE 15°

Con el Modelo 290 usted puede convertir cualquier cuchillo estilo europeo o americano utilizado principalmente para trabajos ligeros a un filo estilo asiático de 15°. Por ejemplo, usted podría considerar convertir cuchillos ligeros y navajas de herramienta a 15°. Para hacer esta conversión siga las instrucciones para afilado de hojas estilo asiático, página 6. El afilado en la Etapa 1 tomará más tiempo del previsto, pero el reafileado posterior tomará el tiempo normal.

AFILADO DE CUCHILLOS DE SIERRA

Las hojas dentadas pueden afilarse en la Etapa 3 (vea la Figura 14). Centre la hoja en la ranura de la Etapa 3 y realice de cuatro a cinco (4-5) pares de movimientos hacia adelante y hacia atrás. Compruebe el filo y si es necesario haga otros 4-5 pares de movimientos completos. Examine la hoja.

Si la hoja a afilar no tiene filo, realice primero dos pares de pasadas rápidas pero completas alternando en la Etapa 2 y luego realice cinco (5) pares de movimientos (hacia atrás y hacia adelante) en la Etapa 3. Debido a su naturaleza, un cuchillo de sierra nunca parecerá afilado o cortará suavemente como una hoja de filo recta. Precaución: No realice muchas pasadas en la Etapa 2, ya que podría quitar rápidamente el metal de un filo dentado.

HOJAS ASIÁTICAS ESPECIALIZADAS

El Modelo 290 está diseñado para afilar las hojas asiáticas de doble cara como las Santoku que tradicionalmente se afilan en 15°. Sin embargo no debe ser utilizado para afilar cualquier cuchillo asiático de una sola cara de 15°, como el cuchillo tradicional

sashimi que se utiliza comúnmente para preparar sashimi ultra fino. El Modelo 290 afila simultáneamente ambos lados del filo de corte en la Etapa 3, mientras que los cuchillos sashimi están diseñados para afilarse solamente en un lado de la hoja. Chef'sChoice le ofrece los afiladores eléctricos Modelos 15XV y 1520 que están diseñados para afilar todo tipo de cuchillos de estilo asiático, incluyendo los de una sola cara.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

El Modelo 290 no está recomendado para cuchillos de cerámica.

TIJERAS

No intente utilizar el Modelo 290 para afilar tijeras. The Legacy Companies fabrica afiladores eléctricos y manuales para tijeras.

MARCAS DE CUCHILLOS

El modelo 290 le proporcionará un excelente filo en todos los cuchillos convencionales de metal estilo europeo/americano y estilo asiático independientemente de sus marcas, incluyendo las marcas Global, Wusthof, Henckels, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchas, muchas más.

COMPROBACIÓN DEL FILO

Para comprobar el filo y la capacidad de corte de su cuchillo, sostenga una hoja de papel verticalmente por su borde superior y corte con cuidado hacia abajo a través de la hoja a una distancia corta (pero segura) de sus dedos. Un filo afilado (en una hoja de filo recto) cortará suavemente sin rasgar el papel.

También puede tratar de cortar un tomate. Un cuchillo afilado debe penetrar en la piel del tomate y cortar al primer corte sin necesidad de aplicar una fuerza significativa al cuchillo.

SUGERENCIAS

1. Siempre limpie todo residuo de alimentos, grasa y materiales de las superficies de la hoja del cuchillo antes de afilar o reafilar. Si está muy sucio, use detergente y agua para limpiar.
2. Algunos cuchillos asiáticos contemporáneos y tipo Granton tienen hoyuelos y algunas hojas asiáticas contemporáneas y tradicionales están hechas de capas de acero Damasco. Todos estos deben afilarse siguiendo estas instrucciones.
3. Siempre pase las hojas en las Etapas 1 y 2 a la velocidad recomendada y a un ritmo constante sobre longitud de la hoja. Nunca interrumpa o detenga el movimiento de la hoja cuando esté en contacto con los discos abrasivos.
4. Siga cuidadosamente los procedimientos detallados para cada tipo de cuchilla para obtener mejores resultados y prolongar la vida útil de sus cuchillos.
5. El filo de la hoja del cuchillo, al afilar, debe permanecer en contacto con los discos abrasivos a medida que el cuchillo se retira de la ranura guía. Para afilar la hoja cerca de la punta de una cuchilla de filo curvo, levante el mango ligeramente al acercarse a la punta de la cuchilla pero sólo lo suficiente como para que el filo que se está afilando mantenga contacto audible con el disco pulidor o afilador.
6. Para mejorar su desempeño con el Chef'sChoice® Modelo 290, aprenda a detectar la rebaba a lo largo del filo (como se describe en las páginas 7 y 8). Usted podría afilar de manera correcta sin usar esta técnica, sin embargo es la forma más rápida para determinar si ha afilado lo suficiente en las primeras etapas. Esto le ayudará a evitar afilar de más y asegurar bordes bien afilados. Cortar un tomate o un trozo de papel es un método conveniente para comprobar el filo.
7. Utilice sólo una ligera presión hacia abajo al afilar, lo suficiente como para establecer contacto seguro con el disco abrasivo.
8. Utilizado correctamente, usted podrá afilar la hoja entera hasta 3,1 mm de la virola del mango del cuchillo. Esto es una ventaja importante del afilador Chef'sChoice® Modelo 290 comparado con otros métodos de afilado, especialmente importante al afilar cuchillos de chef donde se necesita afilar la cuchilla entera para mantener la curvatura de la línea del filo. Si los cuchillos de chef cuentan con una virola gruesa y pesada cerca del mango extendiéndose hasta el filo,

puede usar una esmeriladora comercial para modificar o eliminar la parte inferior de la virola para que no interfiera con la acción del afilador, permitiéndole afilar la hoja entera.

9. No intente utilizar este afilador para afilar cuchillos de cerámica o tijeras.



Especificaciones eléctricas: 120 V~ 60 Hz 45 W

Consumo de energía en modo de espera: N/A

Consumo de energía en modo de operación: 6,74 Wh

MANTENIMIENTO NORMAL

No es necesario lubricar las piezas móviles, motor, rodamientos, o las superficies de afilado.

Una vez al año, más o menos según sea necesario, se debe eliminar el polvo metálico que se acumula dentro del afilador a consecuencia del uso.

Retire la pequeña tapa rectangular para limpieza (Figura 14), la cual cubre una abertura en la parte inferior del afilador. Encontrará partículas de metal adheridas a un imán conectado al interior de esa cubierta. Simplemente frote o cepille los residuos acumulados del imán con una toalla de papel o un cepillo de dientes y vuelva a colocar la tapa en la abertura. Si se han acumulado grandes cantidades de metal o otro tipo de polvo puede sacudir el afilador para vaciar el polvo restante a través de la abertura inferior sobre un periódico, toalla u hoja de papel cuando retire la tapa. Después de la limpieza, coloque la tapa asegurándola con su imán en su lugar.

El exterior del Modelo 290 puede limpiarse con un paño suave húmedo. No utilice detergentes o abrasivos.

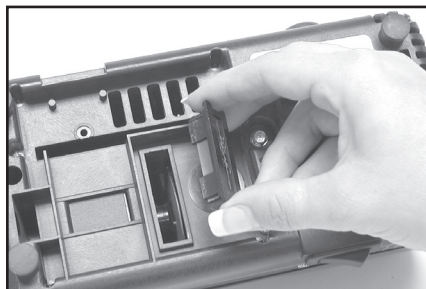


Figure 14. Extracción de la tapa debajo de la base para limpiar el polvo metálico (vea la sección de Mantenimiento normal).

SERVICIO TÉCNICO

En caso de requerir servicio posterior a la garantía, devuelva su afilador a la fábrica de The Legacy Companies donde se estimará el costo de reparación antes de que la reparación se lleve a cabo. Fuera de los Estados Unidos, póngase en contacto con su vendedor o distribuidor nacional.

Por favor incluya su dirección de remitente, número telefónico y una breve descripción del problema o daño en una hoja aparte dentro de la caja. Conserve el recibo de envío como prueba y protección contra la pérdida durante el envío. (Servicio no válido en México).

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

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

chefschoice.com

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. E60335-1/4E

© 2021 The Legacy Companies

H21

En/Fr/Sp

C298200