

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2100

GB F I E



Read instructions before use.
It is essential that you follow these
instructions to achieve optimal results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Model 2100 motor drive section in water or other liquids.
3. Make sure knife blades are cleaned thoroughly before they are inserted in the Model 2100 sharpener.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning or putting on or taking off parts, except for detachable module (Figure 1).
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

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

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

7. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 2100 Knife Sharpener is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives, and most sports knives. Do not attempt to sharpen ax blades, "parrot beak" knives or any large knife that does not fit freely in the slots.
9. Do not let the power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. When in the "ON" position the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
11. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
12. Do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or by the infirm.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® sharpener.
15. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

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

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

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

UNPACKING AND PREPARING FOR OPERATION

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

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

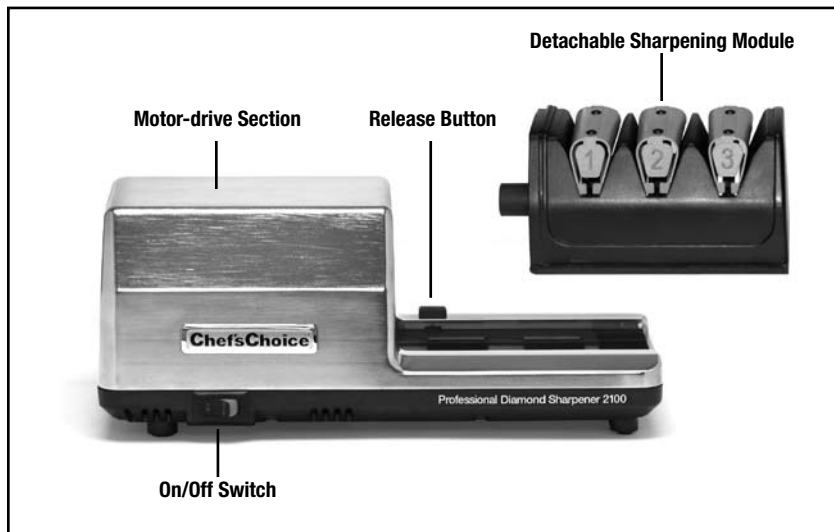


Figure 1. Model 2100 sharpener disassembled.

GENERAL DESCRIPTION - MODEL 2100 SHARPENER

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

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

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

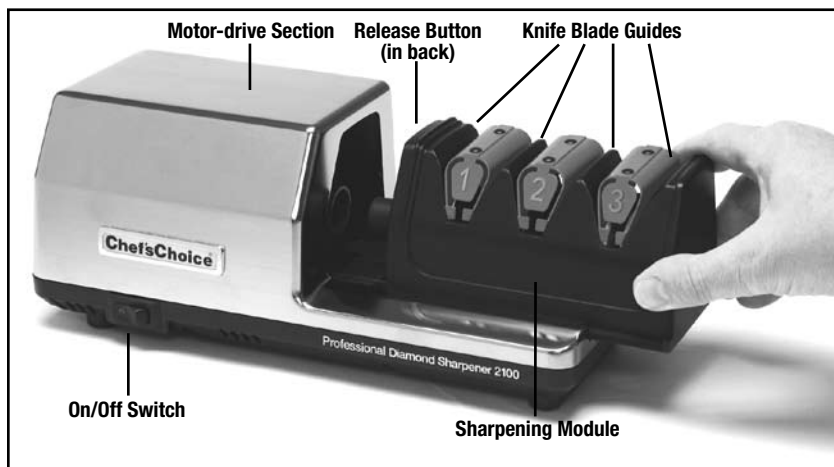


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section until it engages motor-drive. To disengage press release button and slide away from the motor-drive, see Figure 16.

Understanding the Versatile EdgeSelect® Diamond Hone® Sharpening Module

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

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

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

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

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

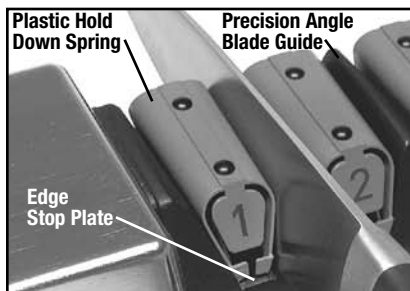


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the knife hold down spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

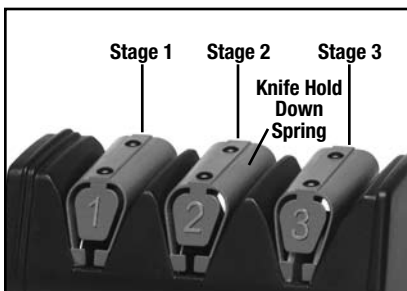


Figure 4. EdgeSelect® Sharpening Module.

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

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

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

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

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

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

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure the edge is symmetrical and will cut straight at all times.

When sharpening in any stage, the knife should, on sequential strokes, be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage**. Generally only one pull in the left and one in the right slot will be adequate in each stage; with duller blades you may need to make two pairs of pulls in a given stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal

and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disk. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. Consistent pull speed of about 4 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic stop bar of the Sharpening Module (see Figure 3). However, cutting into the stop bar will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

INSTRUCTIONS

Read This Before You Start To Sharpen

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

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

Procedure for Sharpening Straight Edge Blades

Straight Edge Blades: Sharpening First Time

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

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

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 5) by slipping the blade between the left angle guide and the plastic knife hold down spring and moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk while pulling the blade. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel – added pressure does not improve or speed the sharpening process. To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each Stage make an equal number of pulls, alternating in the left and right slots, in order to keep the edge facets



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

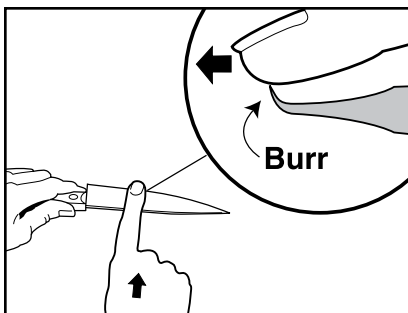


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

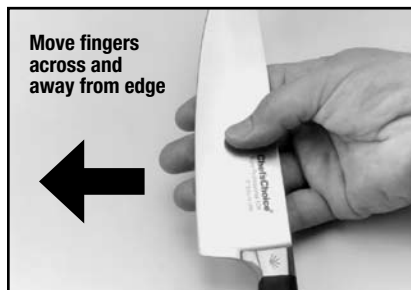


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.



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

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

Detecting the Burr

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

(Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr when present feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 2.

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

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

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

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

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

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



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



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

Optimizing the Knife Edge for Each Use

For the Polished Edge

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

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

For Meats, Field Dressing Game and Highly Fibrous Materials

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

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

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

For Game and Fish

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

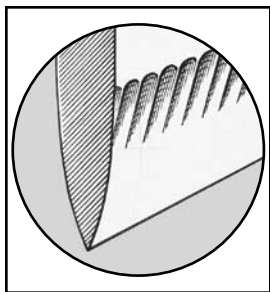


Figure 11. Larger polished facet adjacent to edge is ideal for attractive preparations.

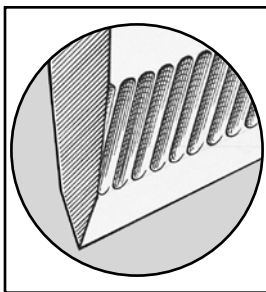


Figure 12. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

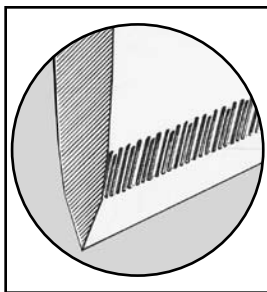


Figure 13. For fish and poultry, retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

Procedure for Sharpening Serrated Blades

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed tips of the teeth do most of the cutting. Serrated blades of all types can be sharpened with the EdgeSelect Sharpening Module. However, use only Stage 3 (Figure 14), which will sharpen the teeth of the serrations and develop ultra sharp microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth. Inspect the serrated blade edge periodically as you sharpen.

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

In order to resharpen serrated blades use these same procedures.

Resharpening Straight Edge Blades

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

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

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

Resharpen serrated blades in Stage 3. See sections above.



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

Dressing of Stropping/Polishing Disks – Stage 3

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

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

Use this dressing accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and, hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely.

If you clean knives regularly before sharpening you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once or twice a year even with daily use of the Model 2100.

REMOVING, CLEANING AND INSERTING THE SHARPENING MODULE

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



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

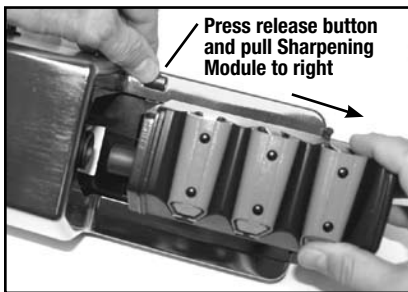


Figure 16. Sharpening Module is easily removed for cleaning.

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

CLEANING THE SHARPENING MODULE

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

A. Washing by Hand:

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

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

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

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

INSERTING SHARPENING MODULE

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

HOW TO GET THE MOST OUT OF YOUR

Chef'sChoice® Model 2100

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

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

NORMAL MAINTENANCE

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

SERVICE

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

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

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and the overall design of this product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2011

F11 2011-18

I2182Z1

MODE D'EMPLOI

Chef'sChoice®

Aiguiseur Professionnel à Diamants, Modèle 2100

F



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

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

LE DEBALLAGE ET LA PREPARATION A L'UTILISATION

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

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

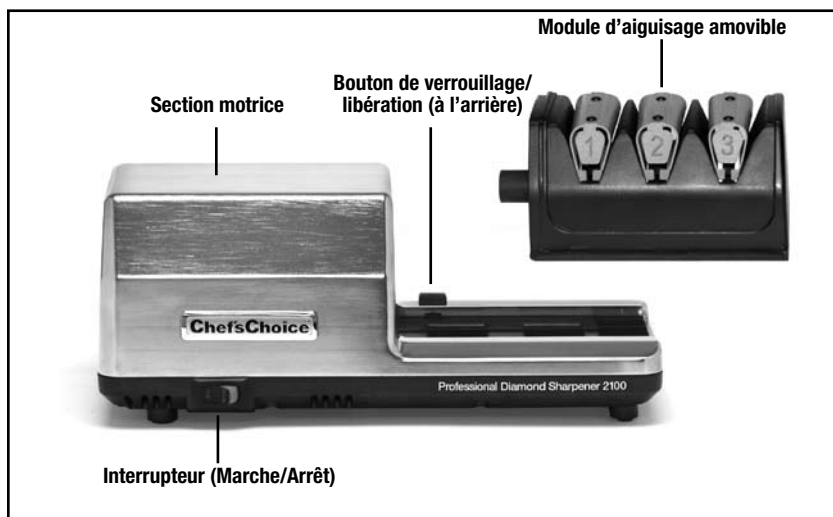


Figure 1 : Aiguseur modèle 2100 non assemblé.

DESCRIPTION GENERALE – AIGUISEUR MODELE 2100

L'aigiseur modèle 2100 utilise un procédé d'aiguisage et d'affilage innovateur à trois phases EdgeSelect®. Celui-ci aiguisé, affûte et fini le fil de votre couteau à la perfection. Le couteau est aiguisé à la phase 1 avec des abrasifs recouverts à 100% de diamants et ensuite rodé à la phase 2 avec des particules de diamants plus fines. Le tranchant est fini à la phase 3 et poli de façon à pouvoir couper un cheveu. Ce système d'aiguisage breveté à 3 phase, crée un tranchant à triple biseau Trizor® sans bavure qui restera aiguisé plus longtemps que des couteaux aiguisés de façon conventionnelle. Le module d'aiguisage contenant les 3 phases est autonome et peut être retiré pour être lavé et désinfecté au lave-vaisselle ou à la main. Il peut être retiré en appuyant simplement sur le bouton de libération (figure 2) et en dégageant le module du coffrage de l'entraînement du moteur.

Le coffrage du moteur abrite un moteur robuste et puissant. Des accouplements cannelés fixés aux axes de la commande du moteur et du module d'aiguisage permettent un démontage ou un enclenchement rapide.

Dans chacune des 3 phases, le tranchant est aiguisé au moyen de passages alternées dans les fentes droites et gauches. Des ressorts de maintien en plastique stabilisent la lame du couteau contre les guides d'angle de précision (figure 3). A chaque phase, lorsque la lame est précisément alignée contre les disques d'aiguisage, de rodage et de polissage. Le mouvement vers le bas de la lame dans chaque fente est contrôlé par une plaque butoir en polyéthylène de haute densité qui place le tranchant de façon optimale et sûre lorsqu'il contacte chacun des disques sans endommager le tranchant aiguisé qui se forme. Pour obtenir de meilleurs résultats, le tranchant ne doit qu'effleurer ou reposer légèrement sur la plaque butoir. Une pression excessive vers le bas n'accélère pas l'aiguisage et produit une usure inutile de la plaque de butoir.

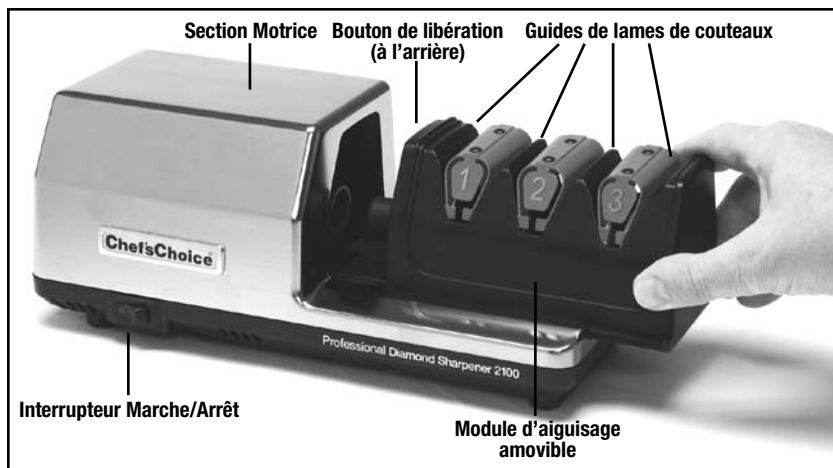


Figure 2 : Le module d'aiguisage est inséré sur des rainures et glissé vers la section motrice jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour le découpler, appuyez sur le bouton de libération et faites-le glisser en l'éloignant de la section motrice. Voir la figure 16.

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

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

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

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

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

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

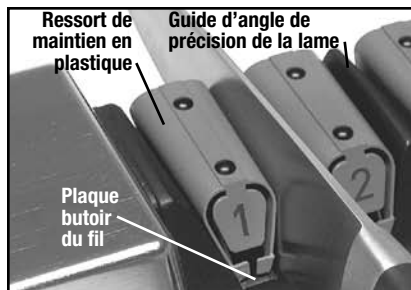


Figure 3 : Le couteau est inséré entre le guide-lame et le ressort de maintien de couteau jusqu'à ce que le tranchant du couteau repose légèrement sur la plaque butoir.

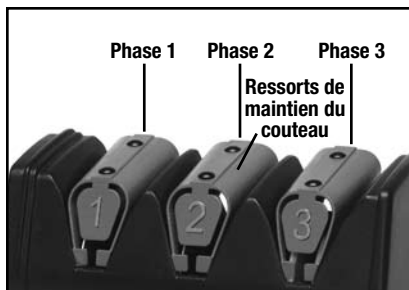


Figure 4 : Module d'aiguisage EdgeSelect®.

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

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

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

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

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

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

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

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

Normalement, un passage dans chacune des fentes droites et gauches suffira pour chaque phase. Pour des lames plus émoussées, il vous faudra peut être effectuer deux paires de passage dans l'une des phases (voir les paragraphes ci-dessous pour plus de détails). Servez-vous toujours de l'aiguiser par l'avant. Tenez la lame à l'horizontale et droite, faites-la glisser vers le bas entre le ressort en plastique et la plaque de guidage et tirez-la vers vous à une vitesse uniforme alors qu'elle entre en contact avec les disques d'aiguisage ou de rodage. Vous pourrez sentir et entendre le contact lorsqu'il se produira. Maintenez toujours un mouvement uniforme à travers chaque phase. N'interrompez pas la passage en cours. Il est recommandé d'employer une durée de tirage consistante d'environ 4 secondes par passage pour une lame de 20 cm. La durée peut être raccourcie pour des lames plus courtes et rallongée pour des lames plus longues.

N'utilisez jamais l'aiguiser depuis l'arrière de l'appareil.

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

MODE D'EMPLOI

Lisez ce paragraphe avant de commencer l'aiguisage

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

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

Procédure d'aiguisage des lames lisses

Avant de mettre l'appareil en marche, glissez une lame de couteau dans la fente entre le guide d'angle gauche de la phase 1 et le ressort en élastomère. Ne tordez pas le couteau (voir la figure 5). Déplacez la lame vers le bas, dans la fente jusqu'à ce que vous sentiez le contact avec le disque en diamant. Tirez le couteau vers vous en soulevant légèrement le manche lorsque vous atteignez la pointe. Cette manœuvre vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et appuyez sur le bouton de mise en marche. Un "témoin" rouge apparaît sur le bouton lorsqu'il est sur "MARCHE".

Phase 1 : Si vous aiguisiez votre couteau pour la première fois ou s'il est très émoussé, commencez à la phase 1. Si votre couteau est aiguisé, sautez la phase 1 et passez directement à la phase 2. Tirez le couteau une fois dans la fente de gauche de la phase 1 (figure 5) en faisant glisser la lame entre le guide d'angle gauche et le ressort en élastomère tout en tirant la lame vers vous et en la déplaçant vers le bas dans la fente jusqu'à ce qu'elle touche le disque en diamant. Vous l'entendrez toucher le disque. Insérez la lame aussi près de la garde ou du manche que possible. Si la lame est recourbée, soulevez légèrement le manche lorsque vous aiguisiez la pointe du couteau tout en conservant le fil plus ou moins parallèle à la table. Aiguisiez la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de 20 cm chaque passage devrait prendre 4 secondes. Passez les lames plus courtes en 2-3 secondes et les lames plus longues en 6 secondes. Répétez ensuite le processus avec un passage complète dans la fente droite de la phase 1.

Note : Chaque fois que vous insérez la lame vous devez simultanément tirer la lame vers vous. Ne poussez jamais la lame devant vous. Appuyez juste assez vers le bas pour contacter la roue – toute pression supplémentaire ne modifie aucunement ni n'accélère le processus d'aiguisage.

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



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

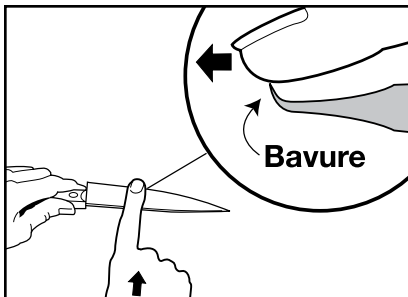


Figure 6: Aiguisiez la phase 1 jusqu'à ce qu'une bavure distincte se forme sur toute la longueur du fil de la lame.



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



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

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

Vérifiez la présence d'une bavure

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

(Pour éviter de vous couper le doigt, ne le faites pas glisser sur le tranchant). Si le dernier passage de la lame était dans la fente droite, la bavure sera présente sur le côté droit de la lame (alors que vous la tenez) et vice-versa. Quand elle est présente la bavure a l'aspect d'une prolongation recourbée et rugueuse du tranchant; par comparaison le côté opposé est très lisse. Si vous détectez la bavure, passez à la phase 2.

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

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

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

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



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



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

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

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

Optimisez le fil du couteau pour chaque utilisation

Pour un fil poli

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

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

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

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

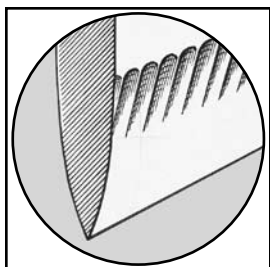


Figure 11 : Une facette polie plus large le long du fil est idéale pour des préparations esthétiques.

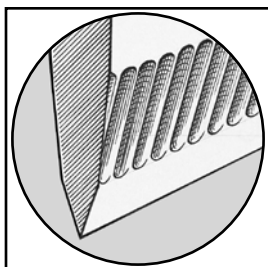


Figure 12 : La rétention de micro-cannelures le long du fil aide au découpage de nourritures fibreuses.

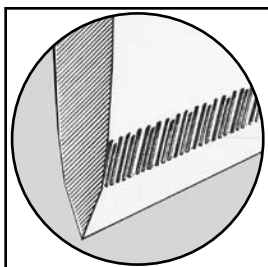


Figure 13 : Pour le poisson et la volaille, la rétention de micro-cannelures le long du fil peut être utile.

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

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

Pour le gibier et le poisson

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

Procédure à suivre pour aiguiser les lames crantées

Les lames crantées ressemblent à des petites lames de scie avec des creux en dentelle et une série de dents pointues. Au cours d'une utilisation normale, les dents effectuent principalement le découpage. Des lames crantées de tous les types peuvent être aiguisées avec le module d'aiguisage EdgeSelect. Toutefois, n'utilisez que la phase 3 (figure 14), qui aiguisera les dents et formera des microlames ultra aiguisées le long de leur tranchant.

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

Comme les lames crantées sont des structures semblables à des scies, leurs tranchants ne paraîtront jamais aussi affilés que le tranchant d'un couteau à lame lisse. Toutefois, leur structure à dents permettra de fendre l'écorce de nourritures dures et encroûtées.

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

Dressage des disques de finition/polissage - Phase 3

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



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

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

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

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

Si vous nettoyez vos couteaux régulièrement avant de les aiguiser, vous n'aurez besoin de nettoyer ou de dresser les disques de la phase 3 qu'une ou deux fois par an même si vous utilisez tous les jours le modèle 2100.

COMMENT ENLEVER, NETTOYER ET INSERER LE MODULE D'AIGUISAGE

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

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



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

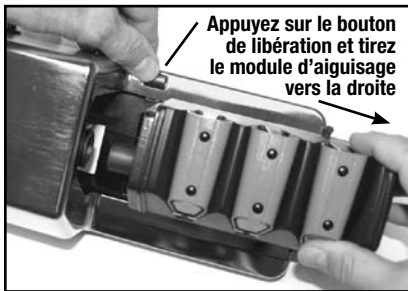


Figure 16 : Le module d'aiguisage se retire facilement pour le nettoyage.

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

NETTOYAGE DU MODULE D'AIGUISAGE

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

A. Laver à la main :

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

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

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

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

INSEREZ LE MODULE D'AIGUISAGE

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

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

COMMENT PROFITER AU MAXIMUM DE VOTRE

Chef'sChoice® Modèle 2100

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

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

ENTRETIEN NORMAL

Aucune lubrification des pièces mobiles, du moteur, des paliers ou des surfaces d'aiguisage n'est nécessaire. Les surfaces abrasives n'ont pas besoin d'eau. L'extérieur de l'aiguiser peut être nettoyé en l'essuyant soigneusement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergent ou de produit abrasif. De temps en temps, selon le besoin, vous pouvez retirer la poussière de métal qui s'accumule sous le module à la suite d'aiguisages répétés.

SERVICE

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

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



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

Assemblé aux EU

www.chefschoice.com

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

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

© EdgeCraft Corporation 2011

F11 2011-18

I2182Z1

MANUALE DI ISTRUZIONI

Chef'sChoice®

Professionale **Affilacoltelli Diamond Hone® Modello 2100**



Leggere le istruzioni prima dell'uso.
Per ottenere i migliori risultati,
è essenziale seguire le istruzioni.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Come con qualsiasi altro elettrodomestico, seguite sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluso quanto segue.

1. Leggete interamente il libretto delle istruzioni.
2. Non immergete mai il motore dell'affilacoltelli Chef'sChoice® in acqua o altri liquidi per evitare il pericolo di scosse elettriche.
3. Fate attenzione ad inserire nell'affilacoltelli Modello 2100 solo lame di coltello accuratamente pulite.
4. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, per pulire o per montare o smontare parti, ad eccezione del modulo staccabile (Figura 1).
5. Evitate sempre di toccare le parti in movimento.
6. Non collegate mai alcun elettrodomestico tramite un cavo o una spina danneggiati, ed evitate di metterlo in moto se non funziona bene o se cade a terra o è danneggiato in qualsiasi modo.

Per i clienti negli U.S.A.: si può rispedire l'affilacoltelli alla fabbrica EdgeCraft per l'assistenza; qui si possono stimare i costi della riparazione o della regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo elettrico dell'elettrodomestico è danneggiato, va sostituito dal distributore di Chef'sChoice® o da un altro servizio qualificato per evitare il pericolo di scosse elettriche.

Al di fuori del territorio statunitense: siete pregati di restituire l'affilacoltelli al vostro distributore locale, che potrà stimare i costi della riparazione o della regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo di alimentazione di questo elettrodomestico è danneggiato, deve essere sostituito da un centro di riparazione indicato dal fabbricante, in quanto si richiedono utensili particolari. Siete pregati di consultare il vostro distributore Chef'sChoice® di zona.

7. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dalla EdgeCraft Corporation può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. L'affilacoltelli Chef'sChoice® Modello 2100 è adatto all'affilatura di coltelli da cucina, coltelli da tasca e la maggior parte dei coltelli da caccia. Non tentate di affilare lame di ascia, coltelli a becco di pappagallo o qualsiasi altro tipo di lama che non entra liberamente nelle fessure.
9. Fate in modo che il cavo di alimentazione non sporga dal tavolo o dal ripiano della cucina, e che non tocchi superfici molto calde.
10. Quando è nella posizione di accensione ("ON"), il Chef'sChoice® deve trovarsi sempre su un tavolo o un ripiano stabili.
11. **AVVERTENZA - I COLTELLI AFFILATI CORRETTAMENTE CON L'AFFILACOLTELLI CHEF'SCHOICE® RISULTANO MOLTO TAGLIENTI. PER EVITARE FERITE, USATELI E MANEGGIATELI CON ESTREMA ATTENZIONE. TENETE SEMPRE LE DITA, LE MANI ED IL CORPO LONTANO DALLA DIREZIONE IN CUI I COLTELLI LAVORANO. NON PASSATE MAI IL DITO SUL FILO DEL COLTELLO. RIPONETE I COLTELLI IN UN LUOGO SICURO.**
12. Non usate l'apparecchio all'aperto.
13. Quando l'apparecchio viene usato da o in presenza di bambini o infermi, prestate ancora più attenzione.
14. Non usate olio, acqua o qualsiasi altro lubrificante con l'affilacoltelli Chef'sChoice®.
15. **CONSERVATE QUESTO LIBRETTO DI ISTRUZIONI PER L'USO.**

Complimenti per la scelta dell'affilacoltelli 2100 della linea professionale della Chef's Choice®!

Scoprirete che l'affilacoltelli Chef'sChoice® Modello 2100 conferisce una lama eccezionalmente affilata e durevole a tutti i vostri coltelli, a testimonianza del nome EdgeCraft, il leader nel mondo nella tecnologia delle lame da taglio (Cutting Edge Technology®). Il Modello 2100 incorpora la tecnologia avanzata EdgeCraft di affilatura a punta di diamante, molatura e affilatura su coramella per produrre le lame più affilate e durevoli disponibili sul mercato.

Con questo apparecchio sarete in grado di affilare alla perfezione tutti i vostri coltelli.

Una volta affilati i coltelli con il Modello 2100, le loro affilature successive richiederanno meno di 1 minuto. Questo significa che se l'affilacoltelli Modello 2100 è situato in un punto comodo della vostra zona di lavoro, sarete in grado di affilare i coltelli così rapidamente che potrete mantenerli affilatissimi ogni giorno.

APERTURA DELLA CONFEZIONE E PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

Il Modello 2100 ha un corpo motore con chassis in metallo ed un modulo per l'affilatura staccabile. Il modulo viene imballato non montato (vedere Figura 1).

Per montare il Modello 2100, inserite il modulo di affilatura nelle rotaie di guida dello chassis contenente il motore (Figura 2) e fate scorrere il modulo verso l'alloggiamento del motore fin quando non si arresta in posizione. Se il modulo di affilatura non scatta in posizione in modo facile e rapido, seguite le istruzioni riportate nella sezione "Inserimento del modulo di affilatura" (Pagina 12) di questo manuale.

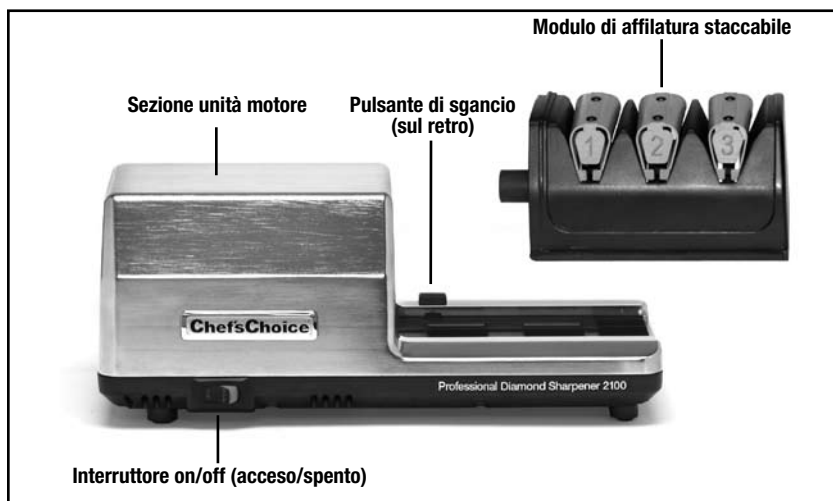


Figura 1. Affilacoltelli Modello 2100 smontato.

DESCRIZIONE GENERALE – AFFILACOLTELLI MODELLO 2100

L'affilacoltelli standard Modello 2100 è dotato del nuovo modulo di affilatura a 3 fasi EdgeSelect® che affila il coltello alla perfezione sottoponendolo in sequenza ad affilatura con affilacoltelli (acciaino), a molatura e ad affilatura con coramella. Il coltello viene affilato nella prima fase con abrasivi rivestiti di diamante al 100% e poi molato nella seconda fase con particelle di diamante più fini. Nella terza fase il filo viene sottoposto a coramella e lucidato fino ad ottenere un'affilatura eccezionale. Questo sistema brevettato di affilatura a 3 fasi crea un coltello con filo a smussatura tripla Trizor® praticamente privo di bava che resterà affilato più a lungo dei coltelli affilati nel modo convenzionale. Il modulo di affilatura, che incorpora tutte e tre le fasi, è un'unità autonoma che può essere rimossa per il lavaggio e la sanitarizzazione in una lavastoviglie o nel lavandino di cucina. Per la rimozione basta premere sul pulsante di sgancio (Figura 2) e far scorrere il modulo fuori dallo chassis contenente il motore.

Nello chassis è incluso un potente motore. Gli accoppiamenti scanalati di azionamento attaccati agli alberi del dispositivo di azionamento motore ed al modulo di affilatura ne consentono l'attivazione e disattivazione rapida.

In tutte e tre le fasi, la lama viene affilata alternativamente nelle fessure di destra e di sinistra. Le molle di plastica di tenuta stabilizzano la lama del coltello contro guide di angolazione precise (Figura 3) in ciascuna fase, mentre il filo della lama viene allineato in modo preciso contro i dischi di affilatura, molatura e coramella. Il movimento verso il basso della lama in ciascuna delle fessure è limitato e controllato dalla piastra di arresto del filo, realizzata in durevole polimero, che posiziona il filo in modo ottimale e sicuro mentre viene a contatto con ciascun disco, senza danneggiare il filo affilato che si viene a formare. Per ottenere i migliori risultati, il filo del coltello deve appena toccare o appoggiarsi leggermente sulla

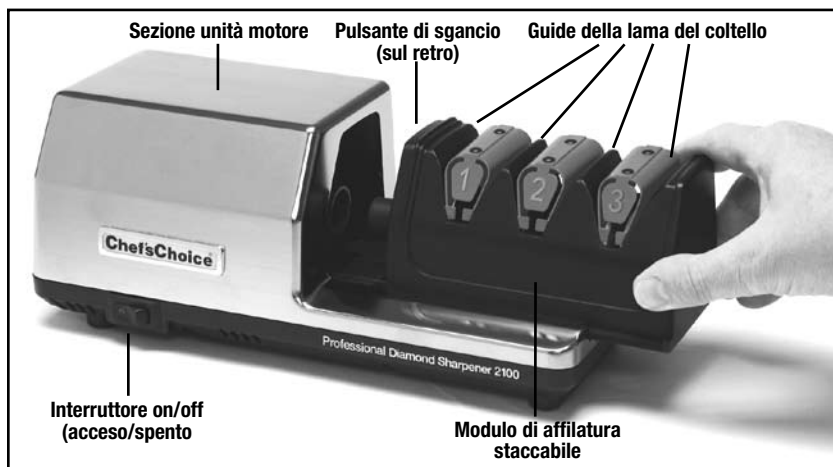


Figura 2. Il Modulo di affilatura viene inserito sulle rotaie e scivola verso la sezione motorizzata fino a quando non si innesta nell'unità motore. Per sbloccarlo, premete il pulsante di sgancio e fatelo scivolare via dall'unità motore. Vedere la Figura 16.

parte anteriore della piastra di arresto del filo. Una pressione eccessiva verso il basso non accelera il processo di affilatura e determina il taglio inutile sulla piastra di arresto.

Descrizione del modulo di affilatura EdgeSelect® Diamond Hone®

L'esclusivo modulo di affilatura Chef'sChoice® EdgeSelect® (Figura 4) fornito con l'affilacoltelli standard Modello 2100 è concepito in modo da poter affilare ciascun coltello a seconda dell'uso che se ne vuole fare. Questo affilacoltelli a tre (3) fasi, dispone di due fasi di affilatura conica di precisione / molatura con abrasivi di diamanti fini al 100% e di una fase di lucidatura/coramella che impiega dischi abrasivi flessibili brevettati. Queste fasi possono essere usate in sequenze diverse per offrirvi fili incredibilmente affilati, a sfaccettatura liscia, per tagli e presentazioni che non richiedono alcuno sforzo, oppure fili con una quantità selezionata di "morso di taglio" residuo lungo le sfaccettature. Il filo risultante è ultra affilato e non seghettato. Il "morso di taglio" residuo viene creato da microscanalature lucidate alla perfezione che vengono formate sulla superficie sfaccettata dall'azione di ultramolatura dei dischi di coramella della Fase 3. Scoprirete che queste scanalature affilate create su ciascun lato del filo di taglio ultra-affilato e non seghettato vi aiutano enormemente in quei compiti di taglio difficili che incontrate con alimenti fibrosi, carni, verdure ricche di peduncoli e pulizia di selvaggina.

Le azioni di affilatura, molatura e lucidatura vengono controllate da guide angolate precisamente per la lama e dischi abrasivi con superfici coniche abbinati precisamente. Gli angoli di affilatura diventano più grandi di svariati gradi in ogni fase successiva.

I dischi conici rivestiti di diamanti fini della Fase 1 creano microscanalature lungo le sfaccettature su ciascun lato del filo, creando la prima smussatura angolata del filo Trizor®.

Nella Fase 2 diamanti ancora più fini creano microscanalature più sottili lungo le sfaccettature subito adiacenti al filo, e stabiliscono sulle sfaccettature una seconda smussatura ben definita che è di pochi gradi più grande della smussatura sviluppata nella Fase 1.

Nella Fase 3 dischi a coramella abrasivi ultra fini sono posizionati ad un terzo angolo, leggermente più grande. Lucidano e affilano a coramella le sfaccettature subito adiacenti al filo, creando una terza microbava, e stabiliscono un filo microscopicamente sottile diritto e superlucido di affilatura straordinaria.



Figura 3. Il coltello viene inserito fra la guida della lama e la molla di tenuta del coltello finché il filo non si appoggia delicatamente sulla piastra di arresto del filo.

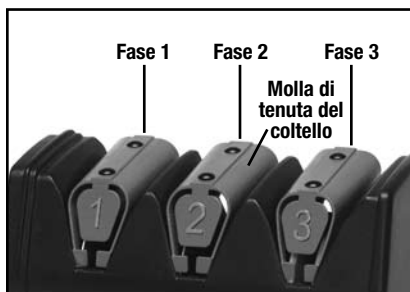


Figura 4. Modulo di affilatura EdgeSelect®.

L'azione a coramella lucida e affila simultaneamente i confini di quelle microscolpiture create dagli abrasivi in diamante delle Fasi 1 e 2 adiacenti al filo. Attraverso questo processo di lucidatura, esse diventano affilate microscanalature che vi assistono nell'azione di taglio degli alimenti "difficili da tagliare".

Questo esclusivo design a 3 fasi vi offre un filo dall'affilatura eccezionale e, grazie alla smussatura a tre angoli che crea su ciascuna sfaccettatura, noterete che i vostri coltelli resteranno affilati più a lungo.

Le sezioni che seguono descrivono le procedure generali per l'affilatura ottimale in ciascuna fase, e offrono suggerimenti su come ottimizzare il filo dei coltelli a seconda dell'uso che volete farne.

A meno che non eseguiate parecchi lavori di taglio pesante, avrete bisogno di usare la Fase 1 solo una volta ogni tanto. Uno degli importanti vantaggi dell'uso del modulo di affilatura EdgeSelect è che potete affilare con coramella e lucidare i vostri coltelli fino ad ottenere lame affilate come rasoi con la frequenza che desiderate, e riscontrare tuttavia una minima usura del coltello rispetto ai metodi di affilatura più antiquati. La riaffilatura può essere di solito eseguita nella Fase 3, e di quando in quando dovrete usare la Fase 2. Usate la Fase 1 solo per le applicazioni pesanti. (Vedere la Sezione Riaffilatura.)

Il modulo EdgeSelect Modello 2100 di Chef'sChoice® è dotato di un accessorio di levigatura in diamante, ad attivazione manuale, che potete usare se necessario per eliminare eventuali alimenti o detriti di affilatura accumulati provenienti dalla superficie dei dischi di lucidatura/coramella. Per ridurre al minimo l'esigenza di levigare, vi esortiamo caldamente a pulire sempre i coltelli prima di affilarli. Così facendo, potrete andare avanti per mesi senza bisogno di "levigare" questi dischi. Solo quando notate un declino decisivo dell'efficienza lucidante avrete bisogno di usare questa comoda funzione, descritta in maggior dettaglio in una sezione successiva.

I dischi di affilatura e molatura sono caricati a molla sull'albero di azionamento, in modo da offrire la miglior pressione di affilatura che assicuri un'affilatura rapida ed uniforme per tutta la lunghezza della lama, riducendo al minimo il pericolo di rovinare la lama.

Ciascuna fase di affilatura è dotata di molle che trattengono il coltello, posizionate sopra i dischi di affilatura per fornire un'azione molleggiante che mantiene la faccia del coltello bene a contatto contro i piani di guida di precisione nelle fessure destra e sinistra di quella fase durante l'affilatura.

A meno che non abbiate lame speciali concepite per essere affilate principalmente su un lato del filo (come le lame giapponesi Kataba), vorrete affilare in modo uguale la lama nelle fessure destra e sinistra di ciascuna fase che usate. In tal modo assicurerete la simmetria del filo, che taglierà così sempre dritto.

Quando eseguite l'affilatura in qualsiasi fase, il coltello dovrebbe essere tirato in passaggi successivi, in modo alternato, prima attraverso la fessura sinistra e poi attraverso la fessura destra di quella fase.

Di solito una trazione nella fessura sinistra ed una in quella destra saranno sufficienti in ciascuna fase; con lame più smussate potreste aver bisogno di due paia di trazioni in una determinata fase (vedere le sezioni successive per ulteriori dettagli).

Usate sempre l'affilacoltelli dal lato anteriore. Tenete la lama in modo orizzontale e a livello, fatela scivolare verso il basso tra le molle di plastica ed il piano guida, e tiratela verso di voi a velocità uniforme man mano che entra a contatto con i dischi di affilatura o coramella. Sarete in grado di percepire e sentire quando il coltello entra a contatto con tali componenti. Mantenete sempre la lama in movimento uniforme attraverso ciascuna fase; non fermate la trazione a metà passaggio. Per una lama di circa 20 cm (8 pollici) si raccomanda una velocità di trazione uniforme di circa 4 secondi per passaggio. Il tempo può essere inferiore per lame più corte, e superiore per lame più lunghe.

Non usate mai l'affilacoltelli dal lato posteriore.

Quando affilate, impiegate una pressione appena sufficiente ad assicurare ad ogni passaggio un contatto uniforme e omogeneo della lama con i dischi abrasivi. Un'ulteriore pressione non è necessaria né aiuta a sveltire il processo di affilatura. Evitate di tagliare la barra di arresto di plastica del modulo di affilatura (vedere la Figura 3). Il taglio accidentale di tale barra non pregiudica tuttavia il funzionamento dell'affilacoltelli né danneggia i fili.

ISTRUZIONI

Leggere prima di iniziare l'affilatura

Il modulo di affilatura EdgeSelect è ideato per affilare coltelli sia a filo diritto che a sega.

1. **Affilate le lame a sega solo nella Fase 3.** Non affilate le lame a sega nelle Fasi 1 e 2, in quanto così facendo potreste rimuovere più metallo del necessario dalle scanalature. Per ulteriori dettagli, consultate la sezione intitolata "Procedura per l'affilatura delle lame a sega".
2. **Le lame a filo** diritto possono essere affilate in tutte e tre le fasi; tuttavia, l'uso della Fase 1 potrebbe essere necessario solo se il coltello è molto smussato o se desiderate creare nel filo un "morso di taglio" extra. Per ulteriori dettagli, consultate la sezione seguente.

Procedura per l'affilatura delle lame a filo diritto

Lame a filo diritto: come affilarle per la prima volta

Prima di accendere l'affilacoltelli, fate scivolare in modo uniforme una lama di coltello nella fessura fra la guida angolata sinistra della Fase 1 e la molla elastomerica. Non torcete il coltello. (Figura 5.) Spostate la lama verso il basso nella fessura, finché non percepite il suo contatto con il disco di diamanti. Tiratela verso di voi sollevando leggermente il manico man mano che la punta si avvicina. Questo esercizio vi darà una sensazione della tensione della molla. Estraeate il coltello e premete l'interruttore di accensione. Quando l'interruttore è impostato su "ON" (acceso), appare su di esso un "indicatore" rosso.

Fase 1: (Se il coltello è già piuttosto affilato, saltate la Fase 1 e andate direttamente alla Fase 2.) Se state affilando un coltello per la prima volta, o se il coltello è molto smussato, iniziate nella Fase 1. Tirate il coltello una volta attraverso la fessura sinistra della Fase 1 (Figura 5) facendo scivolare la lama fra la guida angolata sinistra e la molla di plastica di tenuta del coltello, e spostando la lama verso il basso nella fessura finché non incontra il disco rivestito di diamanti mentre tirate la lama. Sentirete la lama entrare a contatto con il disco. Inserite la lama il più vicino possibile al nodo o al manico. Se la lama è ricurva, sollevate leggermente il manico man mano che l'affilatura procede verso la punta del coltello, mantenendo il filo della lama approssimativamente parallelo al tavolo. Affilate l'intera lunghezza della lama. Per una lama di circa 20 cm (8 pollici) ogni trazione dovrebbe richiedere circa 4 secondi. Tirate le lame più corte attraverso la fessura in 2-3 secondi, e le lame più lunghe in 6 secondi. Poi ripetete una trazione lungo l'intera lunghezza della lama nella fessura destra della Fase 1.

Nota: ogni volta che inserite la lama, dovrete simultaneamente tirarla verso di voi. Non spingete mai la lama in direzione opposta alla vostra. Applicare una pressione verso il basso appena sufficiente a fare entrare la lama a contatto con la rotella – un'ulteriore pressione non migliora né sveltisce il processo di affilatura.



Figura 5. Fase 1. Inserimento della lama nella fessura fra la guida e la molla di tenuta del coltello. Alternate i passaggi nelle fessure sinistra e destra.

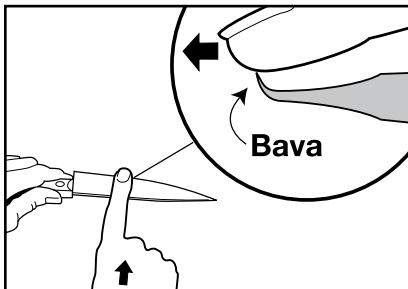


Figura 6. Sviluppate una bava evidente lungo il filo del coltello prima di eseguire l'affilatura su coramella nella Fase 3.



Figura 7. La bava può essere rilevata facendo scivolare le dita attraverso e in direzione opposta al filo. Attenzione! Leggete il testo che si riferisce a questa figura.



Figura 8. Inserimento della lama nella fessura sinistra della Fase 2.

Per assicurare un'affilatura omogenea lungo l'intera lunghezza della lama, inserite la lama vicino al suo nodo o manico e tiratela con una velocità uniforme fino a quando non esce dalla fessura. In ogni Fase, eseguite un numero uguale di trazioni, alternandole nelle fessure destra e sinistra, per mantenere simmetriche le sfaccettature del filo. Di solito nella Fase 1 noterete che basta una sola trazione in ciascuna fessura (sinistra e destra). Prima di passare alla Fase 2, controllate attentamente il filo del coltello per accertarvi che si sia formata una bava lungo il margine affilato, come viene descritto qui sotto.

Rilevamento della bava

Per confermare che ci sia una bava (Figura 6) lungo un lato del filo, spostate con cautela il dito indice lungo il filo come mostrato nelle Figure 6 e 7.

(Non spostate il dito lungo il filo, per evitare di tagliarvi.) Se l'ultima trazione è stata eseguita nella fessura destra, la bava apparirà solo sul lato destro della lama (mentre tenete in mano il coltello) e viceversa. La bava, quando presente, viene percepita al tatto come un'estensione ruvida e piegata del filo; il lato opposto del filo, al confronto, si percepisce come molto liscio. Se è presente una bava, procedete alla Fase 2.

Se non è presente una bava, fate una (1) trazione ulteriore nelle fessure sinistra e destra della Fase 1.

Trazioni più lente aiuteranno a formare la bava. Se il coltello è estremamente smussato, per sviluppare una bava potrebbero essere necessarie ulteriori trazioni nella Fase 1. Confermate la presenza della bava lungo l'intero filo prima di procedere alla Fase 2.

Fase 2: Seguendo la procedura di cui sopra per la Fase 1, affilate la lama nella Fase 2.

Tirate una volta la lama attraverso la fessura sinistra della Fase 2 (Figura 8) ed una volta attraverso la fessura destra (Figura 9). Per una lama di circa 20 cm (8 pollici) ogni trazione dovrebbe richiedere circa quattro secondi. Per coltelli più lunghi si richiedono circa 6 secondi per trazione, mentre per le lame più corte si richiedono circa 2-3 secondi. Controllate che si sia formata una bava lungo il filo. Se non è presente una bava, eseguite un altro paio di trazioni nella Fase 2 fino a quando non si sviluppa una bava, prima di procedere alla Fase 3.

Fase 3: Di solito, per ottenere un filo affilato come un rasoio saranno necessarie solo una o due trazioni nella Fase 3. Come nella Fase 1 e nella Fase 2, eseguite trazioni alternate nella fessura sinistra (Figura 10) e in quella destra, tirando il coltello alla stessa velocità usata nella Fase 1 e nella Fase 2.



Figura 9. Inserimento della lama nella fessura destra della Fase 2.



Figura 10. Inserimento della lama nella fessura sinistra della Fase 3. Alternate le fessure sinistra e destra.

Ulteriori trazioni nella Fase 3 affineranno ulteriormente il filo, creando un filo particolarmente adatto alla preparazione di alimenti raffinati. Se invece dovete tagliare alimenti fibrosi, potrebbero essere preferibili meno trazioni nella Fase 3, come viene illustrato nelle sezioni seguenti.

Dopo l'affilatura nella Fase 3, il filo dovrebbe essere straordinariamente affilato, e non dovrebbe essere rimasta alcuna bava lungo di esso.

Come ottimizzare il filo del coltello per ogni uso

Per il filo lucidato

Laddove desiderate tagli più delicati e lisci per preparare sezioni lisce e senza segni di frutta o verdura, affilate nella Fase 2 (oppure 1 e 2 come descritto sopra) ed eseguite trazioni extra attraverso la Fase 3. Tre o più paia di trazioni, con ciascuna trazione alternando le fessure sinistra e destra della Fase 3, raffinano la terza sfaccettatura e creano un filo straordinariamente liscio e affilato (Figura 11) ideale per le presentazioni eleganti.

Quando riaffilate il filo lucidato, usate ogni volta la Fase 3 (alternando fessura sinistra e destra).

Se dopo un certo numero di riaffilature si richiede troppo tempo per ottenere un filo affilato, potete sveltire il processo riaffilando prima nella Fase 2, seguendo le procedure spiegate sopra in dettaglio, e poi eseguendo l'affilatura a coramella della Fase 3.

In questo modo conserverete fili molto lisci e prolungherete la durata dei vostri coltelli.

Questa procedura, a differenza dell'affilatura convenzionale, vi darà ogni giorno coltelli straordinariamente affilati rimuovendo pochissimo metallo.

Per carni, per scuoiare la selvaggina sul campo e per materiali altamente fibrosi

Per tagli da macelleria, per scuoiare la selvaggina o per i materiali fibrosi, potrete trovare vantaggioso affilare i coltelli nella Fase 1, seguita direttamente dalla Fase 3.

Così facendo lascerete microscanalature affilate lungo le sfaccettature accanto a ciascun lato del filo (Figura 12) che vi assisteranno nel tagliare materiali di questo genere.

Il filo sarà molto affilato e privo di sega dopo solo un paio o due paia di trazioni alternate nella Fase 3.

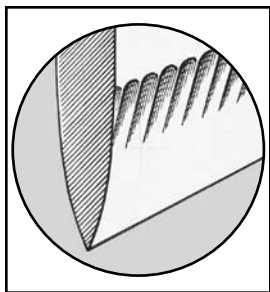


Figura 11. La sfaccettatura lucida più grande adiacente al filo è ideale per preparazioni eleganti.

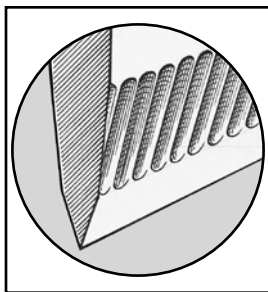


Figura 12. Il mantenimento di microscanalature più grandi adiacenti al filo aiuta nel taglio di alimenti fibrosi.

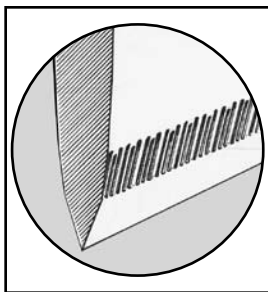


Figura 13. Per pesce e pollame, può essere utile mantenere microscanalature più sottili adiacenti al filo.

Per preparare questo tipo di filo, affilate il coltello nella Fase 1 finché non si sviluppa una bava lungo l'intero filo, quindi passate direttamente alla Fase 3 ed eseguite in tale fase un paio o due paia di trazioni.

Per ricreare questo tipo di filo, quando il coltello ha bisogno di essere riaffilato, usate la Fase 3 solo per una o due riaffilature. Poi ritornate alla Fase 1 per una trazione in ciascuna delle fessure, sinistra e destra, e infine ritornate direttamente alla Fase 3. Non riaffilate il coltello nella Fase 2.

Per selvaggina e pesce

Il filo ottimale per il pollame cotto si può ottenere di solito usando la Fase 2 seguita dalla Fase 3 (Figura 13). Per il pollame crudo, potrebbe essere preferibile la Fase 1 seguita dalla Fase 3, come descritto sopra. Per filettare il pesce, usate una lama sottile ma robusta, affilata nelle Fasi 2 e 3.

Procedura per l'affilatura delle lame a sega

Le lame a sega sono simili a seghe con depressioni dentellate ed una serie di denti appuntiti.

Nell'uso normale, sono le punte appuntite dei denti ad eseguire la maggior parte delle operazioni di taglio. Le lame a sega di tutti i tipi possono essere affilate con il modulo di affilatura EdgeSelect. Usate tuttavia solo la Fase 3 (Figura 14), che affilerà i denti della sega e svilupperà affilate microlame lungo il filo di questi denti.

Di solito sono sufficienti da cinque (5) a dieci (10) coppie di trazioni alternate nella Fase 3. Se il coltello è molto smussato, ne occorrerà un numero superiore. Se il filo del coltello è stato danneggiato gravemente con l'uso, eseguite una trazione veloce [2-3 secondi per una lama di 20 cm (8 pollici)] in ciascuna delle fessure, sinistra e destra, della Fase 2, poi eseguite una serie di trazioni nella Fase 3, alternando le fessure destra e sinistra. Un uso eccessivo della Fase 2 rimuove più metallo del necessario lungo il filo per affilare i denti. Ispezionate periodicamente il filo della lama a sega quando lo riaffilate.

Poiché le lame a sega sono strutture, appunto, simili alle seghe, i loro fili non appariranno mai così "affilati" come quelli di un coltello a filo diritto. Tuttavia, la loro struttura simile a denti contribuisce a rompere la pelle sui cibi duri o crostosi.

Per riaffilare le lame a sega, seguite queste stesse procedure.



Figura 14. Affilate le lame a sega solo nella Fase 3. (Vedere le istruzioni)

Riaffilatura delle lame a filo diritto

Ogni volta che sia possibile, riaffilate i coltelli a filo diritto usando la Fase 3. Se questo non riesce a riaffilare la lama rapidamente, ritornate alla Fase 2 ed eseguite una o due trazioni alternate. Poi ritornate alla Fase 3, dove solo un paio o due paia di trazioni alternate saranno sufficienti a ridare al coltello un filo affilato come un rasoio. Usate la Fase 1 come prima fase di riaffilatura solo se desiderate avere più “morso di taglio” lungo il filo, oppure se il coltello è stato smussato eccessivamente.

Se viene usato ripetutamente un normale affilacoltelli per mettere a punto il filo fra un'affilatura e l'altra sul Modello 2100 Chef'sChoice®, dovreste eseguire la riaffilatura dapprima nella Fase 2, seguendo la normale procedura di affilatura, e poi eseguire l'affilatura a coramella nella Fase 3. In questo caso saranno necessarie tre o più paia di trazioni alternate nella Fase 2 per ottenere una bava uniforme prima di procedere alla Fase 3.

Per questo motivo, se desiderate ridurre il tempo necessario all'affilatura, potreste considerare di evitare l'uso dell'affilacoltelli tradizionale, e di fare uso della Fase 3 per una rapida riaffilatura.

Riaffilate le lame a sega nella Fase 3 (consultate le sezioni qui sopra).

Levigatura dei dischi di affilatura su coramella/lucidatura – Fase 3

Il modulo di affilatura Chef'sChoice® EdgeSelect è dotato di un accessorio incorporato per levigare manualmente i dischi di affilatura su coramella nella Fase 3. Non si tratta di un'operazione sostitutiva della normale pulizia dell'intero modulo di affilatura, come descritto nella sezione seguente, al fine di rimuovere grasso o pezzetti di alimenti da questi dischi. Nel caso in cui questi dischi dovessero diventare rivestiti di grasso o scuriti da residui di affilatura, possono essere puliti e rimessi in forma azionando la leva manuale situata sul retro dell'affilacoltelli. Questa leva si trova in una rientranza (mostrata nella Figura 15) che si trova nell'angolo inferiore sinistro del modulo guardando la parte posteriore del Modello 2100.



Figura 15. I dischi della Fase 3 possono essere levigati se necessario. Usate raramente. (Vedere le istruzioni.)

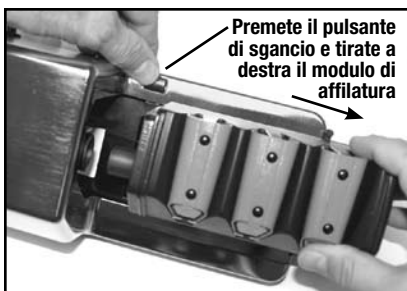


Figura 16. Il Modulo di affilatura viene rimosso facilmente per la pulizia.

Per usare lo strumento di levigatura, è necessario innanzitutto accendere l'interruttore di accensione (ON). Mentre l'affilacoltelli sta funzionando, premete la leva delicatamente verso destra, come mostrato nella Figura 15, finché non sentite lo strumento di levigatura venire a contatto con il disco di affilatura a coramella. Mantenete una pressione delicata sulla leva per 3-5 secondi, quindi premete delicatamente la leva verso sinistra, per 3-5 secondi. Non levigate alcun disco per più di 5 secondi alla volta. Questo completa il ciclo di levigatura.

Per evitare un'eccessiva usura dei dischi di affilatura a coramella, applicate sulla leva solo una leggera pressione delle dita. Usate questo accessorio di levigatura solo se e quando pare che la Fase 3 non esegua come dovrebbe l'operazione di affilatura, o quando per ottenere un filo affilato come un rasoio occorre eseguire troppe trazioni.

L'uso di questo strumento rimuove materiale dalla superficie dei dischi della Fase 3: pertanto, se usato eccessivamente, rimuove senza necessità troppa superficie abrasiva, usurando i dischi prima del dovuto.

Se pulite regolarmente i coltelli prima di affilarli, dovrete pulire o levigare i dischi della Fase 3 solo una volta o due all'anno, anche con un uso quotidiano del Modello 2100.

RIMOZIONE, PULIZIA E INSERIMENTO DEL MODULO DI AFFILATURA

Quando sia evidente la presenza di grasso, olio o alimenti su qualsiasi rotella di affilatura o sulle superfici di plastica del modulo di affilatura, in punti dove tali residui non possano essere rimossi facilmente, è il momento di rimuovere e lavare il modulo, come viene descritto nella sezione seguente. Raccomandiamo di eliminare sempre alimenti, grasso e olio dai coltelli prima di eseguire l'affilatura – come minimo, passatevi sopra un panno per ridurre l'esigenza di pulire frequentemente il modulo di affilatura.

Per ragioni di igiene raccomandiamo di lavare regolarmente il modulo.

Per rimuovere il modulo di affilatura, innanzitutto girate l'interruttore del motore sulla posizione di spegnimento (OFF). Quindi premete il pulsante di sgancio mentre estraete il modulo di affilatura dallo chassis contenente il motore (vedere la Figura 16). Il modulo di affilatura dovrebbe uscire facilmente. **NON IMMERGETE MAI LA SEZIONE MOTORIZZATA IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, NÉ SPRUZZATELA CON ACQUA.**

PULIZIA DEL MODULO DI AFFILATURA

Quando il modulo di affilatura diventa sporco o contaminato, va rimosso come descritto e pulito da alimenti o grasso seguendo uno dei seguenti due metodi.

A. Lavaggio manuale

1. Spruzzate con detersivo liquido per stoviglie le rotelle di ciascuna fase.
2. Spruzzatele quindi, o mettetele sotto un getto di acqua corrente, abbastanza a lungo da permettere di staccare eventuale cibo residuo e altro.
3. Risciacquatele o spruzzatele sotto un forte getto di acqua calda.
4. Asciugate con salviette di carta.
5. **ATTENZIONE ...** se scegliete di asciugare con un asciugamano, fate attenzione a non allentare o danneggiare la molla di plastica che trattiene i coltelli.
6. Se dopo il lavaggio le rotelle di diamante non sono brillanti e splendenti, potrebbero essere ancora coperte di grasso. In quel caso, potreste prendere in considerazione il lavaggio in lavastoviglie del modulo di affilatura.

B. Lavastoviglie: il modulo di affilatura è concepito per poter essere lavato in modo sicuro in lavastoviglie di tipo domestico o commerciale.

1. Spruzzate con detersivo liquido per stoviglie le rotelle di ciascuna fase.
2. Mettetele nel ripiano superiore della lavastoviglie con ciclo di lavaggio regolare.
3. Lasciate asciugare il modulo di affilatura nella lavastoviglie, in una posizione lontana dai termosifoni.

Rimuovete periodicamente la polvere di metallo che viene a raccogliersi nelle due cavità alla base dell'affilacoltelli, sotto il modulo di affilatura. Una volta rimosso il modulo di affilatura capovolgere il corpo motore e scuoterlo per farne uscire la polvere.

Alternativamente, potete pulire con una spugna umida. A causa della prossimità del motore elettrico, non raccomandiamo di usare aria compressa o spruzzi d'acqua per rimuovere i residui metallici dalla base dell'affilacoltelli.

INSERIMENTO DEL MODULO DI AFFILATURA

Per reinserire il modulo di affilatura nell'alloggiamento motore principale, inserite l'estremità di accoppiamento degli alberi del modulo di affilatura dentro le rotaie di guida all'estremità destra dell'affilacoltelli. Spingete poi con delicatezza il modulo di affilatura verso l'alloggiamento motore, finché non si blocca in posizione. Se il modulo non scatta nella posizione bloccata: (1) tirate il modulo dall'albero dell'alloggiamento finché non si stacca completamente; (2) accendete (ON) brevemente il motore; (3) poi spegnetelo (OFF); (4) mentre il motore gira fino ad arrestarsi, spingete il modulo di affilatura in posizione. Dovrebbe scattare automaticamente in posizione quando l'accoppiamento scanalato diventerà allineato in modo corretto.

COME SFRUTTARE AL MASSIMO

il vostro affilacoltelli Chef'sChoice® Modello 2100

1. Non è necessaria alcuna manutenzione se non quella di rimuovere e pulire regolarmente il modulo di affilatura per motivi di igiene, come descritto, nel lavandino o nella lavastoviglie. Non è necessario pulire questo modulo solo perché le rotelle di molatura diventano scure, poiché questo è normale. Le rotelle sono auto-pulenti (con leggera asportazione) a meno che non risultino coperte di grasso ed olio. La necessità di pulitura può essere ridotta al minimo passando i coltelli in un panno prima e dopo l'affilatura, come descritto in questo libretto. Non immergete MAI nell'acqua l'unità motore. Scuotete via periodicamente la polvere di metallo sotto il modulo di affilatura come descritto nella sezione "Pulizia del modulo di affilatura".
2. Consigliamo di sistemare il Modello 2100 in un punto comodo della vostra zona di lavoro. Appena pochi passaggi nella Fase 3 riporteranno la lama del coltello ad un'affilatura da rasoio. Facendo uso della Fase 3 per ripristinare il filo, non sarà necessario utilizzare un affilacoltelli tradizionale. Scoprirete che il filo del vostro coltello resta affilato più a lungo rispetto a quando usate un affilacoltelli tradizionale.
3. Riaffilate il coltello nella Fase 2 solo quando non riuscite prima ad ottenere un'affilatura soddisfacente con poche trazioni attraverso la Fase 3.
4. Questo affilacoltelli viene fornito con istruzioni abbreviate stampate su un'etichetta adesiva in plastica. Se volete tenere queste istruzioni a portata di mano, rimuovete la striscia di protezione dell'adesivo e fate aderire l'etichetta alla superficie dell'alloggiamento motore. Le etichette di ricambio sono disponibili presso la EdgeCraft.
5. Prima di affilare o riaffilare la lama dei vostri coltelli, pulitela sempre per eliminare tutti gli alimenti, il grasso ed i corpi estranei.
6. Usate solo una leggera pressione verso il basso quando eseguite l'affilatura, appena sufficiente a stabilire un contatto sicuro con il disco abrasivo.
7. Tirate sempre le lame alla velocità raccomandata e ad un passo costante lungo l'intera lunghezza della lama. Non interrompete momentaneamente né fermate mai il movimento della lama quando è a contatto con i dischi abrasivi.
8. Alternate sempre le trazioni nella fessura destra e in quella sinistra (in qualsiasi fase vi troviate). Le lame specializzate giapponesi rappresentano un'eccezione a questa regola, in quanto vengono affilate principalmente su un lato della lama.
9. Il filo della lama del coltello, durante l'affilatura, va mantenuto in una posizione parallela con la sommità del banco o del tavolo. Per affilare la lama vicino alla punta di una lama ricurva, sollevate leggermente il manico man mano che vi avvicinate alla punta, in modo che la sezione del filo che viene affilata venga mantenuta "parallela" al tavolo.
10. Se usate l'affilacoltelli correttamente, vedrete che potrete affilare l'intera lama fino ad una distanza di soli 3 mm (1/8 di pollice) dal nodo o dal manico. Questo rappresenta un importante vantaggio del modulo Chef'sChoice® EdgeSelect rispetto ad altri metodi di affilatura, ed è particolarmente importante quando si affilano coltelli da chef nei quali occorre affilare l'intera lunghezza della lama per mantenere la curvatura della linea del filo. Se i vostri coltelli da chef presentano un pesante nodo di metallo accanto al manico che si estende fino al filo, una molatrice commerciale può modificare o rimuovere la porzione inferiore del nodo in modo che non interferisca con l'azione affilante, permettendovi di affilare l'intera lunghezza della lama.

11. Per aumentare la vostra destrezza con il modulo di affilatura Chef'sChoice® EdgeSelect, imparate a rilevare una bava lungo il filo (come descritto più sopra). Sebbene possiate affilare bene anche senza usare questa tecnica, essa costituisce il modo migliore e più veloce per determinare quando avete eseguito un'affilatura sufficiente nelle Fasi 1 e 2. Questo vi aiuterà ad evitare di affilare eccessivamente i vostri coltelli e ad assicurare dei fili straordinariamente affilati ogni volta che li affilate. Tagliare un pomodoro o un pezzo di carta è un comodo metodo per verificare l'affilatura della lama.
12. Non raccomandiamo il Modello 2100 per le mannaie estremamente spesse, usate per tagliare le ossa, come quelle di vecchio stampo realizzate in Germania. Le mannaie più sottili prodotte in Asia verranno affilate rapidamente sul Modello 2100.
13. Moduli di affilatura sostitutivi possono essere ordinati presso i nostri distributori locali o presso la fabbrica. Per servizio o assistenza ai clienti, chiamate il numero 1-800-342-3255.

NORMALE MANUTENZIONE

Non si richiede alcuna lubrificazione delle parti in movimento, del motore, dei cuscinetti o delle superfici affilanti. Non c'è bisogno di acqua né di abrasivi. La superficie esterna dell'affilacoltelli può essere pulita passandovi sopra con cautela un panno inumidito. Non usate detergenti né agenti di pulizia abrasivi. Periodicamente o secondo la necessità potete rimuovere la polvere metallica che si accumula sotto il modulo con le ripetute affilature.

ASSISTENZA

Se dovesse essere necessario un servizio post-garanzia, La preghiamo di voler far pervenire il Suo affilatore Edgecraft al dettagliante o al distributore nazionale Edgecraft, dove potranno prepararLe un preventivo per i costi di riparazione.

Includete su un foglio di carta separato all'interno della confezione il vostro indirizzo, il numero di telefono al quale raggiungervi durante il giorno ed una breve descrizione del problema o del danno. Conservate una ricevuta di spedizione a prova della spedizione e come vostra protezione contro lo smarrimento della stessa.

Inviare il vostro affilacoltelli (con assicurazione e affrancatura prepagata) a:

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assemblato negli U.S.A.

www.chefschoice.com

Il presente prodotto potrebbe essere coperto da uno o più brevetti EdgeCraft (registrati o in corso di registrazione) così come specificato sul prodotto stesso.

Conforms to UL Std. 793

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

© EdgeCraft Corporation 2011

F11 2011-18

I218221

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Chef'sChoice®

Profesional **Afilador de cuchillos Diamond Hone® 2100**

E



Lea las instrucciones antes de su uso.
Es esencial seguir estas indicaciones
para obtener resultados óptimos.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos deben observarse siempre precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Con objeto de protegerse de los efectos de la electricidad, no sumerja en agua ni en cualquier otro líquido la sección motriz del afilador Chef'sChoice® modelo 2100.
3. Asegúrese de que las hojas de los cuchillos estén bien limpias antes de introducir las en el afilador modelo 2100.
4. Desconecte el aparato mientras no esté en uso y antes de limpiarlo o colocar y retirar piezas, excepto por el módulo removible (Figura 1).
5. Evite tocar las partes en movimiento.
6. No haga funcionar un aparato eléctrico con un cable o un enchufe en malas condiciones o bien después de un fallo en el funcionamiento del aparato, o si se ha caído o averiado de alguna forma.

Cientes en EE. UU.: puede devolver su afilador a la fábrica de EdgeCraft para recibir servicio y determinar el costo de la reparación o los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios. Si el cable eléctrico de este aparato está averiado, es necesario que el distribuidor de Chef'sChoice® u otro proveedor de servicio calificado lo remplace para evitar los riesgos de una descarga eléctrica.

Cientes fuera de EE. UU.: devuelva su afilador al distribuidor local para determinar el costo de la reparación o los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios. Si el cable eléctrico de este aparato está averiado, es necesario que una instalación de reparación designada por el fabricante lo reemplace ya que se deben usar útiles especiales. Consulte con su distribuidor local de Chef'sChoice®.

7. La utilización de accesorios que no sean recomendados ni suministrados por EdgeCraft Corporation puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. El afilador de cuchillos Chef'sChoice® modelo 2100 ha sido concebido para afilar cuchillos de cocina, navajas y la mayoría de los cuchillos deportivos. No trate de afilar hojas de hacha, cuchillos en forma de pico de loro ni cualquier otro cuchillo grande que no pase libremente por las ranuras.
9. No deje colgar el cable eléctrico sobre el borde de una mesa o mostrador, ni permita que toque superficies calientes.
10. Cuando el interruptor esté en posición "ON", el afilador Chef'sChoice® debe encontrarse siempre sobre un mostrador o mesa estable.
11. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS AFILADOS DEBIDAMENTE POR MEDIO DE SU AFILADOR CHEF'SCHOICE CORTAN MÁS DE LO QUE USTED ESPERA. PARA EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANIPÚELOS CON CUIDADO EXTREMO. NO CORTE NUNCA HACIA NINGUNA PARTE DE LOS DEDOS, MANOS NI EL CUERPO. NO PASE LOS DEDOS A LO LARGO DEL FILO. GUÁRDELO DE FORMA SEGURA.**
12. No utilice el aparato al aire libre.
13. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños o personas enfermas cuando un aparato eléctrico se encuentre cerca de ellos.
14. No utilice aceite de afilar, agua ni ningún otro lubricante con el afilador Chef'sChoice®.
15. **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

¡Le felicitamos por haber elegido el afilador comercial de cuchillos Chef'sChoice® modelo 2100!

Descubrirá que el afilador Chef'sChoice® modelo 2100 otorga un filo excepcionalmente cortante y duradero a todos sus cuchillos. Además, cuenta con el apoyo de EdgeCraft, el líder mundial de tecnología cortante de avanzada.

El modelo 2100 integra la tecnología avanzada de abrasivos de diamante, aguzado y asentado de EdgeCraft, que permite producir la hoja más afilada y duradera de cualquier afilador disponible en el mercado. Con este aparato, le será posible producir rápida y confiablemente una hoja afilada de tipo de navaja de afeitar. Una vez que sean afilados los cuchillos con el modelo 2100, los reafilados sucesivos tomarán menos de 1 minuto. Esto significa que si el afilador modelo 2100 se sitúa en un punto cómodo de acceso en su zona de trabajo, podrá reafilarse tan rápidamente como para mantener un filo de navaja de afeitar todos los días.

DESEMBALADO Y PREPARACIÓN PARA USAR

El modelo 2100 tiene una carcasa para la sección motriz de metal fundido y un módulo de afilado removible que han sido embalados sin ensamblar. (Ver la figura 1)

Para ensamblar el modelo 2100, introduzca el módulo de afilado en las ranuras de guía de la sección motriz (Figura 2) y deslice el módulo hacia el compartimiento del motor hasta que quede fijo en esa posición. Si el módulo de afilado no encaja fácil y rápidamente, siga las instrucciones de la sección "Introducción del módulo de afilado" (página 12) de este manual.

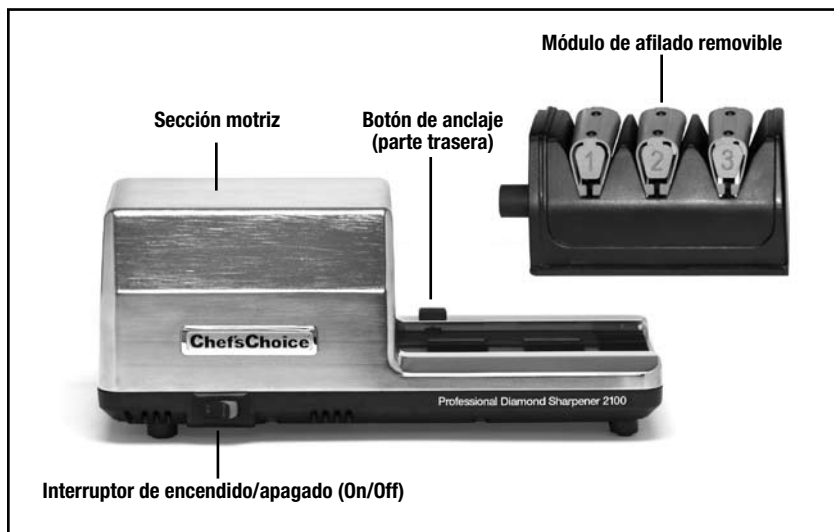


Figura 1: Afilador modelo 2100 sin ensamblar.

DESCRIPCIÓN GENERAL – AFILADOR MODELO 2100

El afilador convencional, modelo 2100, está equipado con el módulo de afilado innovador EdgeSelect® de tres fases, que afila, aguza y asienta en secuencia el filo de los cuchillos a perfección. El cuchillo se afila en la primera fase mediante abrasivos con superficie de diamante puro y en la segunda fase, partículas más finas de diamante, se encargan de aguzar. En la tercera fase, se asienta y pule el filo para lograr un afilado ultrafino. Este sistema de afilado patentado de 3 fases crea un filo de cuchillo Trizor®, prácticamente sin rebaba y de triple bisel, que se mantendrá afilado por más tiempo que los cuchillos afilados convencionalmente. El módulo de afilado, incorporado en las tres fases, es una unidad autónoma que puede retirarse para su limpieza y desinfección, bien en el lavavajillas como en el fregadero. Para extraerlo, basta simplemente con presionar el botón de anclaje (Figura 2) y deslizar el módulo retirándolo de la carcasa de la sección motriz.

Bajo la carcasa, está alojado un potente y robusto motor. Los acoplamientos acanalados de accionamiento, unidos al eje del motor y al módulo de afilado, permiten retirar o instalar rápidamente.

Durante las tres fases de afilado, la hoja se afila con pasadas que se alternan entre las ranuras derecha e izquierda. Los muelles de sujeción, de plástico, estabilizan la hoja del cuchillo y la apoyan contra las guías angulares de precisión (Figura 3) en cada fase, a medida que el filo de la hoja se alinea con precisión para entrar en contacto con los discos de afilado, aguzado y asentado. El desplazamiento hacia abajo de la hoja en cada ranura se controla por medio de una placa de tope del filo, hecha con un polímero duradero que coloca de manera óptima y segura el filo a medida que entra en contacto con cada disco, sin dañar el corte que se está formando. Para obtener los mejores resultados, el filo del cuchillo debe tocar o apoyarse ligeramente en la placa de tope del filo. Ejercer presión excesiva hacia abajo no acelera el proceso de afilado y podría producir entalladuras en la placa de tope.

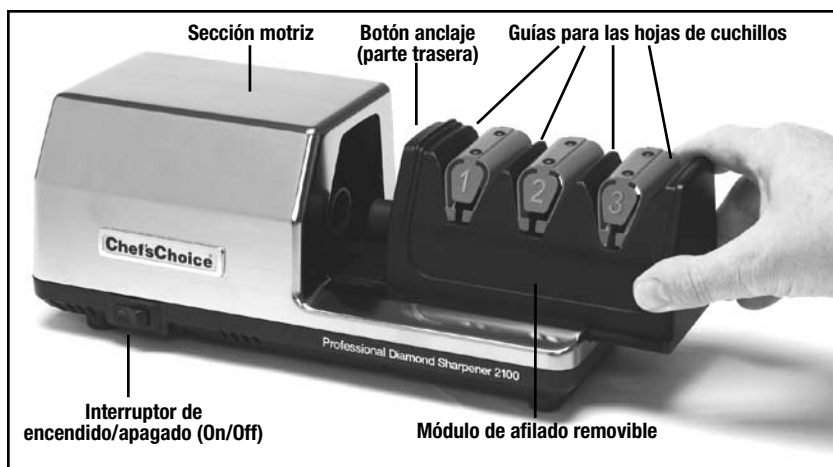


Figura 2: El módulo de afilado se introduce en ranuras y se desliza hacia la sección motriz hasta que encaje en la sección motriz. Para desensamblarlo, oprima el botón de anclaje y retire deslizándolo de la sección motriz. Ver la figura 16.

Datos sobre el módulo de afilado versátil EdgeSelect® Diamond Hone®

El módulo especial de afilado EdgeSelect® de Chef'sChoice® (Figura 4) suministrado con el modelo convencional 2100 se ha concebido para permitirle afilar cada cuchillo de acuerdo con la manera en que se intente usar. Este afilador de tres (3) fases posee dos fases de afilado y aguzado cónicos de gran precisión, con abrasivos finos de diamante puro, y una fase de pulido y asentado que emplea discos abrasivos patentados y flexibles. Estas fases pueden usarse en secuencias distintas para producir un filo facetado extraordinariamente afilado y suave para cortar y preparar presentaciones, o uno con una cantidad específica de “agarre” residual a lo largo de las facetas. El filo resultante es extremadamente afilado y no aserrado. El “agarre” residual lo producen estrías microscópicas pulidas y precisas que se forman en la superficie facetada mediante la acción de aguzado extremo de los discos de asentado de la fase 3. Descubrirá que estas estrías agudas que se producen a ambos lados del filo de cortar extremadamente afilado y no aserrado ayudan en gran medida a realizar cortes difíciles, como los de alimentos fibrosos, carnes, verduras con tallos y para la preparación de animales de caza.

Las acciones de afilado, aguzado y asentado están controladas mediante guías angulares precisas para el filo y con discos abrasivos de superficie cónica de compatibilidad exacta. Los ángulos de afilado se vuelven cada vez mayores en cada fase sucesiva.

Los discos cónicos revestidos de polvo de diamante fino de la fase 1 crean ranuras microscópicas a lo largo de las facetas a ambos lados del filo, estableciendo el primer ángulo biselado del filo Trizor®.

Durante la fase 2, fragmentos más finos de diamante producen ranuras microscópicas aún más finas a lo largo de las facetas e inmediatamente adyacente al filo, a medida que se establece un segundo bisel bien definido con un grado mayor del bisel creado en la fase 1.

Durante la fase 3, los discos ultrafinos y abrasivos de asentado están configurados a un tercer ángulo ligeramente mayor. Estos discos pulen y asientan las facetas inmediatamente adyacentes al filo, creando un tercer microbisel y estableciendo un filo microscópicamente recto y bien pulido de extraordinaria agudeza. La acción de asentado pule y afila simultáneamente los bordes de las ranuras microscópicas creadas por los abrasivos de diamante de las etapas 1 y 2 adyacentes al filo. Mediante este proceso de pulido, las ranuras se convierten en estrías microscópicas y afiladas que ayudan a cortar alimentos difíciles.

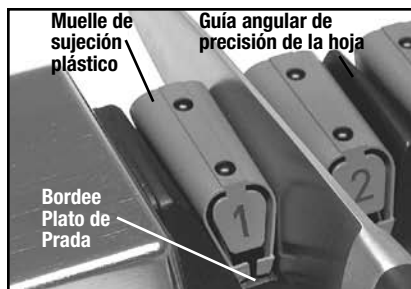


Figura 3: El cuchillo se introduce entre la guía de la hoja y el muelle de sujeción hasta que la hoja descansa ligeramente sobre la placa de tope del filo.



Figura 4: Módulo de afilado EdgeSelect®.

Este diseño especial de 3 fases crea un filo extraordinariamente afilado y, debido a que crea un bisel de tres ángulos en cada faceta, notará que los cuchillos se mantienen afilados por más tiempo.

Las siguientes secciones describen los procedimientos generales de afilado óptimo de cada fase y sugieren cómo puede mejorar el filo para el uso que desee.

A menos que tenga que cortar extensamente, necesitará usar la fase 1 solamente de vez en cuando. Una de las ventajas importantes de usar el módulo de afilado EdgeSelect es que puede asentar y pulir los cuchillos a filo de navaja de afeitarse con la frecuencia necesaria, y a la vez observar menos desgaste en los cuchillos en comparación con métodos más antiguos de afilado. El proceso de reafileado por lo general se hace en la fase 3. Ocasionalmente necesitará usar la fase 2 para realizar este proceso. Use la fase 1 solamente para aplicaciones más intensas. (Ver la sección “Reafilado”)

El módulo de afilado EdgeSelect del modelo 2100 de Chef'sChoice® está equipado con un accesorio de reavivación de diamante, activado a mano, que puede usarse si fuera necesario para extraer alimentos acumulados o residuos de afilado de la superficie de los discos de pulido y asentado. Para reducir a un mínimo la necesidad de reavivación, le recomendamos firmemente que limpie siempre los cuchillos antes de afilarlos. Al hacerlo, no tendrá que reavivar estos discos durante meses. Sólo cuando perciba una reducción marcada en la eficacia de pulido necesitará usar esta función práctica que se describe más adelante en una sección posterior.

Los discos de afilado y aguzado están montados sobre muelles en sus árboles motores con objeto de que generen una presión óptima de afilado sobre la hoja. De esta forma, se asegura un afilado rápido y uniforme sobre toda la longitud del filo y se reduce a un mínimo la posibilidad de producir entalladuras en la hoja.

Cada fase de afilado está equipada con muelles de sujeción de cuchillo que están colocados sobre los discos de afilado. Éstos proporcionan una acción de resorte que sujeta con seguridad la cara del cuchillo contra los planos de guía de precisión en las ranuras derecha e izquierda de esa fase durante el afilado.

A menos que tenga hojas especiales diseñadas para afilarse principalmente en un lado del filo (por ejemplo, las navajas japonesas Kataba), deberá afilar equitativamente en las ranuras derecha e izquierda en cada fase que use. De esta forma obtendrá un filo simétrico que dará cortes rectos en todo momento.

Cuando afile en cualquier fase, debe pasar el cuchillo alternando entre la ranura izquierda y derecha en esa fase, dando pasadas en secuencia.

Generalmente, sólo una pasada en la izquierda y otra en la derecha son adecuadas en cada fase; con hojas más embotadas, podría necesitar dos pares de pasadas en una fase determinada (ver las secciones siguientes para obtener los detalles). Colóquese siempre delante del afilador cuando vaya a usarlo. Sostenga la hoja a nivel horizontal, deslicela hacia abajo entre el muelle de plástico y el plano de guía. Tire de ella hacia usted a un ritmo uniforme a medida que entra en contacto con los discos de afilado y aguzado. Podrá sentir y oír mientras entra en contacto con los discos. Mueva siempre la hoja uniformemente a través de cada fase. No se detenga en el medio de una pasada. Al tirar de la hoja, se recomienda una velocidad constante de aproximadamente 4 segundos por pasada para una hoja de ocho (8) pulgadas. El tiempo se puede acortar para hojas más cortas y alargar para hojas más largas.

Nunca use el afilador colocado detrás de éste.

Use el grado óptimo de presión hacia abajo cuando afile para garantizar un contacto uniforme y constante de la hoja con los discos abrasivos en cada pasada. No es necesario ejercer presión adicional ni el hacerlo acelerará el proceso de afilado. Evite cortar la barra plástica de tope del módulo de afilado (Ver la figura 3). Sin embargo, cortar la barra de tope no afectará el funcionamiento del afilador ni dañará la hoja.

INSTRUCCIONES

Lea esta información antes de comenzar a afilar

El módulo de afilado EdgeSelect se ha sido concebido para afilar hojas rectas y aserradas de cuchillos.

1. **Afile las hojas aserradas solamente en la fase 3.** No intente afilar hojas aserradas en las fases 1 y 2 ya que se podría extraer más metal del necesario de la porción aserrada. Vea la sección titulada “Procedimiento para afilar hojas aserradas” para obtener los detalles.
2. Las hojas de **filo recto** pueden afilarse usando las tres fases, sin embargo, el uso de la fase 1 sólo podría ser necesario si el cuchillo está muy embotado o si desea crear una hoja con “agarre” adicional. Vea la sección siguiente para obtener los detalles.

Procedimiento para afilar hojas de filo recto

Hojas de filo recto: Primer afilado

Antes de encender el afilador y a modo de prueba deslice la hoja de un cuchillo suavemente en la ranura entre la guía angular izquierda de la fase 1 y el muelle elastomérico.

No tuerza el cuchillo. (Figura 5) Deslice hacia abajo la hoja en la ranura hasta que perciba que haya entrado en contacto con el disco de diamante. Tire de ella hacia usted, levantando levemente el mango del cuchillo a medida que se acerca a la punta. Esto le permitirá percibir la tensión del muelle. Retire el cuchillo y oprima el interruptor de encendido. Aparecerá un “indicador” rojo en el interruptor cuando éste se encuentre en posición “ON”.

Fase 1: (Si el cuchillo ya se encuentra bastante afilado, omita la fase 1 y diríjase directamente a la fase 2). Si está afilando un cuchillo por primera vez o el cuchillo está muy embotado, comience en la fase 1. Deslice el cuchillo tirándolo hacia usted una vez a través de la ranura izquierda de la fase 1 (Figura 5), deslizando la hoja entre la guía angular izquierda y el muelle de sujeción de plástico de cuchillos. Empuje la hoja hacia abajo en la ranura hasta que encaje en el disco recubierto de diamante a la vez que tira de ella. Oirá mientras entra en contacto con el disco. Introduzca la hoja tan cerca como sea posible de su cabezal o mango. Si la hoja es curva, levante ligeramente el mango a medida que afila la porción cerca de la punta del cuchillo, manteniendo el filo de la hoja aproximadamente en posición paralela a la mesa. Afile toda la longitud de la hoja. Para una hoja de ocho (8) pulgadas, cada pasada debe tomar unos 4 segundos. Dé pasadas de 2 a 3 segundos para hojas más cortas y 6 segundos para hojas más largas. A continuación, repita con una pasada por la longitud completa a través de la ranura derecha de la fase 1.

Aviso: Cada vez que introduzca la hoja debe tirar de ella simultáneamente hacia usted. Nunca empuje la hoja en dirección opuesta a usted. Aplique un grado óptimo de presión hacia abajo para hacer contacto con la rueda. Ejercer presión excesiva no mejora ni acelera el proceso de afilado.

Para garantizar un afilado uniforme por toda la longitud de la hoja, introdúzcala cerca de su cabezal o mango y tire de ella uniformemente hasta que salga de la ranura. Para todas las



Figura 5: Fase 1. Introducción de la hoja en la ranura entre la guía y el muelle de sujeción del cuchillo. Alternar entre las ranuras izquierda y derecha.

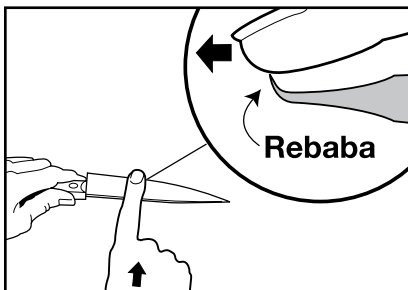


Figura 6: Forme una rebaba marcada a lo largo de toda la longitud del filo del cuchillo antes del aguzado de la fase 3.



Figura 7: La rebaba puede detectarse pasando los dedos sobre la hoja pero alejados del filo. ¡Precaución! Ver el texto.



Figura 8: Introducción de la hoja en la ranura izquierda en la fase 2.

fases, haga el mismo número de pasadas alternando entre las ranuras izquierda y derecha para mantener simétricas las facetas del filo. Generalmente en la fase 1 encontrará que sólo una pasada en cada ranura (izquierda y derecha) es adecuado. Antes de proceder a la fase 2, compruebe cuidadosamente el filo del cuchillo para garantizar que se haya formado una rebaba a lo largo del filo afilado, como se describe a continuación:

Detección de la rebaba

Para confirmar que hay una rebaba (Figura 6) a lo largo de un lado de la hoja, pase el dedo índice cuidadosamente por la hoja como se ilustra en las figuras 6 y 7 de arriba.

(No pase el dedo a lo largo del filo para evitar cortarse). Si la última pasada se hizo en la ranura derecha, la rebaba aparecerá sólo en el lado derecho de la hoja (según la sostenga) y viceversa. Cuando se ha formado, la rebaba se percibe como una extensión áspera e inclinada del filo; el lado opuesto del filo se percibirá muy suave en comparación a éste. Si se ha formado una rebaba, proceda a la fase 2.

Si no se ha formado una rebaba, haga una (1) pasada adicional por las ranuras izquierda y derecha de la fase 1.

Las pasadas más lentas permitirán que se produzca la rebaba. Si el cuchillo está muy embotado, podría ser necesario dar pasadas adicionales en la fase 1 para producir la rebaba. Confirme la presencia de la rebaba a lo largo de toda la longitud del filo antes de proceder a la fase 2.

Fase 2: Use el procedimiento descrito anteriormente para la fase 1 y afile la hoja en la fase 2.

Pase la hoja una vez por la ranura izquierda de la fase 2 (Figura 8) y una vez por la ranura derecha. (Figura 9). Para una hoja de ocho (8) pulgadas, cada pasada debe tomar unos cuatro (4) segundos. Para cuchillos más largos, debe tomar unos 6 segundos y 2 a 3 segundos para hojas más cortas. Compruebe la rebaba a lo largo del filo. Si no se ha formado una rebaba, haga un par de pasadas adicionales de la fase 2 hasta que se produzca la rebaba y antes de proceder a la fase 3.

Fase 3: En términos generales, sólo una o dos pares de pasadas son necesarias en la fase 3 para obtener un filo de navaja de afeitar. Al igual que en las fases 1 y 2, pase la hoja alternando entre las ranuras izquierda (Figura 10) y la derecha deslizando y tirando del cuchillo por las ranuras a la misma velocidad empleada en las fases 1 y 2.



Figura 9: Introducción de la hoja en la ranura derecha en la fase 2.



Figura 10: Introducción de la hoja en la ranura izquierda en la fase 3. Alternar entre las ranuras izquierda y derecha.

Cuanto más pasadas dé en la fase 3, más refinado será el filo, creando un filo especial y deseado para las preparaciones más finas de alimentos. Un número menor de pasadas en la fase 3 podría ser preferible si corta alimentos fibrosos, como se describe en más detalle en las siguientes secciones.

Después de afilar en la fase 3, el filo debe quedar extraordinariamente afilado. No debe haber quedado rebaba restante a lo largo del filo.

Afilado óptimo de cuchillos para cada uso

Para un filo pulido

Cuando sea preferido realizar cortes más finos y suaves para preparar secciones suaves y sin marcas de frutas o verduras, afile en la fase 2 (o en la 1 y 2 como se describe arriba) y dé unas pasadas adicionales en la fase 3. Realizar tres o más pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha en cada una de la fase 3, refinará la tercera faceta y creará un filo sumamente suave y afilado (Figura 11), que es ideal para presentaciones elegantes.

Cuando reafile el filo pulido, use siempre la fase 3 (alternando entre las ranuras izquierda y derecha). Si después de reafilar varias veces observa que toma mucho tiempo para obtener un filo agudo, puede acelerar el proceso reafilando primero en la fase 2 según los procedimientos detallados arriba, y luego asentando en la fase 3. De esta forma, retendrá filos muy suaves y extenderá la vida de los cuchillos. Este procedimiento, a diferencia del afilado convencional, le dará cuchillos extraordinariamente afilados todos los días mientras se elimina muy poco metal.

Procedimiento para carnes, preparación en el campo de animales de caza y materiales muy fibrosos

Para cortar carnes, preparar animales de caza o cortar materiales fibrosos, podría encontrar beneficioso afilar en la fase 1, seguido directamente por la fase 3. De esta forma se crearán estrías microscópicas afiladas lo largo de las facetas y cerca de cada lado del filo (Figura 12) que ayudarán a cortar tales materiales. El filo quedará muy afilado y no aserrado con sólo uno o dos pares alternados de pasadas en la fase 3.

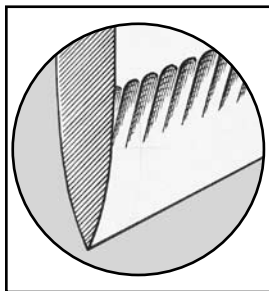


Figura 11: La faceta más extensa y pulida adyacente al filo es ideal para preparaciones atractivas.

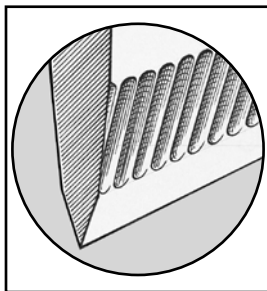


Figura 12: La retención de estrías microscópicas de tamaño mayor y adyacentes al filo ayuda a cortar alimentos fibrosos.

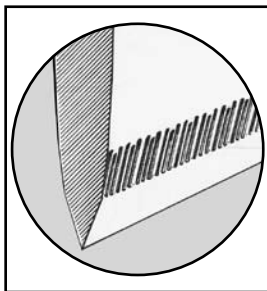


Figura 13: Para pescado y aves, la retención de estrías microscópicas más finas y adyacentes al filo puede ser útil.

Para preparar este tipo de filo, afile en la fase 1 hasta que se produzca una rebaba a lo largo de toda la longitud del filo. Proceda entonces directamente a la fase 3 y haga uno o dos pares de pasadas ahí.

Para volver a crear este filo, cuando sea necesario reafilarse el cuchillo, use la fase 3 para uno o dos reafilados solamente. Regrese después a la fase 1 para una pasada en cada una de las ranuras izquierda y derecha, y regrese directamente a la fase 3. No intente reafilarse en la fase 2.

Procedimiento para animales de caza y pescado

El filo óptimo para aves cocidas por lo general se obtiene usando la fase 2 seguido por la fase 3 (Figura 13). Para aves crudas, puede ser preferible usar la fase 1 seguido por la fase 3 descrita arriba. Para preparar filetes de pescado, use un filo fino pero tenaz en las fases 2 y 3.

Procedimiento para afilar hojas aserradas

Las hojas aserradas son semejantes a las hojas de sierra con depresiones dentadas y una serie de dientes puntiagudos. En usos normales, los dientes puntiagudos hacen la mayoría de los cortes. Las hojas aserradas de todos los tipos pueden afilarse con el módulo de afilado EdgeSelect. Sin embargo, use sólo la fase 3 (Figura 14), la cual afilará los dientes de la porción aserrada y creará diminutas hojas sumamente afiladas a lo largo del filo de estos dientes.

Por lo general, es adecuado dar unos cinco (5) a diez (10) pares de pasadas alternas en la fase 3. Si el cuchillo está muy embotado, es necesario dar pasadas adicionales. Si el filo del cuchillo se ha averiado considerablemente con el uso, dé una pasada rápida (2 a 3 segundos para una hoja de 8 pulgadas) en cada una de las ranuras derecha e izquierda de la fase 2, entonces dé una serie de pasadas en la fase 3, alternando entre las ranuras derecha e izquierda. El uso excesivo de la fase 2 extraerá más metal del necesario a lo largo del filo para afilar los dientes. Inspeccione el filo de la hoja aserrada periódicamente a medida que lo afila.

Dado que las hojas aserradas tienen estructuras semejantes a una sierra, los filos nunca aparecerán tan afilados como el filo de cuchillo de filo recto. Sin embargo, las estructuras dentadas ayudan a deshacer la piel de alimentos duros que tienen costra.

Para reafilarse los filos aserrados, use estos procedimientos.



Figura 14: Afile las hojas aserradas solamente en la fase 3. (Ver las instrucciones)

Reafilado de hojas de filo recto

Reafile los cuchillos de hojas rectas siempre que le resulte práctico usando la fase 3. Cuando ese procedimiento no reafila rápidamente, regrese a la fase 2 y dé uno o dos pares de pasadas alternas. Regrese entonces a la fase 3 donde uno o dos pares de pasadas alternas serán adecuados para producir una hoja de cuchillo con filo de navaja de afeitar. Use la fase 1 como primer paso para reafilar solamente si desea tener un mayor “agarre” a lo largo del filo o si el cuchillo está excesivamente embotado.

Si se usa una chaira convencional repetidas veces para poner a punto el filo entre reafilados en el modelo 2100 de Chef'sChoice®, necesitará reafilar primero en la fase 2 mediante el procedimiento de afilado regular, y luego asentar en la fase 3. En este caso, es necesario hacer 3 o más pares de pasadas alternas en la fase 2 para lograr una rebaba uniforme antes de proceder a la fase 3.

En vista de esto, si desea reducir el tiempo de afilado, considere no usar una chaira convencional y depender de la fase 3 para un reafilado rápido. Reafile las hojas aserradas en la fase 3. Vea las secciones de arriba.

Reavivación de los discos de asentado y pulido: fase 3

El módulo de afilado EdgeSelect de Chef'sChoice® está equipado con un accesorio integrado que reaviva manualmente los discos de asentado de la fase 3. Esto no sustituye las limpiezas regulares del módulo completo de afilado, descritas en una sección posterior, para extraer el aceite o los alimentos de los discos. En caso de que estos discos se emboten y oscurezcan con residuos metálicos de afilado, es posible reavivarlos y volver a moldearlos moviendo la palanca manual en la parte trasera del afilador. Esta palanca se encuentra empotrada, como lo ilustra la figura 15, en la esquina inferior izquierda del módulo si se observa el modelo 2100 desde la parte trasera del mismo.

Para poner en marcha la herramienta de reavivado, es necesario encender primero el interruptor eléctrico en posición “ON”. Con el afilador encendido, mueva la palanca suavemente hacia la derecha, como se ilustra en la figura 15, hasta que oiga cuando la



Figura 15: Es posible reavivar los discos de la fase 3 si fuera necesario. No lo haga con frecuencia. (Ver las instrucciones)

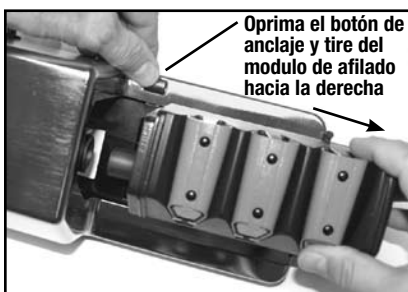


Figura 16: El módulo de afilado se puede retirar y limpiar fácilmente.

herramienta de reavivado entra en contacto con el disco de asentado. Mantenga un grado de presión leve sobre la palanca durante 3 a 5 segundos, luego mueva la palanca suavemente hacia la izquierda durante 3 a 5 segundos. No reavive ninguno de los discos durante más de 5 segundos en un momento dado. Con esto finaliza el ciclo de reavivado. Para evitar que los discos de asentado se desgasten excesivamente, aplique sólo presión ligera con los dedos sobre la palanca. Use este accesorio de reavivado solamente si, y cuando la fase 3, ya no parezca afilar bien o cuando es necesario dar demasiadas pasadas para obtener un filo de navaja de afeitar.

El uso de esta herramienta extrae material de la superficie de los discos de la fase 3, por consiguiente, si se usa excesivamente, extraerá demasiada superficie abrasiva sin necesidad, desgastando así los discos prematuramente.

Si limpia regularmente los cuchillos antes de afilarlos, necesitará limpiar o reavivar los discos de la fase 3 solamente una o dos veces al año, aun con el uso diario del modelo 2100.

RETIRO, LIMPIEZA E INTRODUCCIÓN DEL MÓDULO DE AFILADO

Cuando haya evidencia de aceite, grasa o alimentos en cualquiera de las ruedas de afilado o en las superficies plásticas del módulo de afilado que no puedan extraerse con facilidad, es necesario retirar y lavar el módulo como se describe en la siguiente sección.

Recomendamos limpiar siempre los cuchillos para extraer alimentos, grasa y aceite antes de afilarlos. Como mínimo, se les debe pasar un paño para reducir la necesidad de limpiar con frecuencia el módulo de afilado. Por razones de higiene, recomendamos limpiar regularmente el módulo.

Para retirar el módulo de afilado, coloque primero el interruptor del motor en posición "OFF". A continuación, oprima el botón de anclaje mientras tira del módulo de afilado alejándolo de la carcasa del motor (Ver la figura 16). El módulo de afilado debe salir con facilidad. **NUNCA SUMERJA LA SECCIÓN MOTRIZ EN AGUA NI LA ROCÍE CON AGUA.**

LIMPIEZA DEL MÓDULO DE AFILADO

Cuando el módulo de afilado esté sucio o contaminado, debe retirarse como se describe para quitarle los alimentos y el aceite mediante uno de los siguientes métodos:

A. Lavado a mano:

1. Rocíe las ruedas de cada fase con detergente líquido de lavavajillas.
2. A continuación, rocíe o sumerja bajo un chorro de agua el tiempo suficiente como para desalojar los alimentos adheridos, etc.
3. Enjuague o rocíe con un chorro fuerte de agua tibia.
4. Deje escurrir sobre papel de cocina.
5. **PRECAUCIÓN:** si decide usar una toalla para secar, tenga cuidado de no aflojar ni averiar el muelle plástico de sujeción.
6. Si después de lavar a mano las ruedas de diamante no se observan brillantes ni lustrosas, podrían todavía tener aceite. En tal caso, puede ser útil colocar el módulo de afilado en un lavavajillas.

B. Lavado con lavavajillas: El módulo de afilado se ha sido concebido para lavarlo sin riesgo en lavavajillas domésticas o comerciales

1. Rocíe las ruedas de cada fase con detergente líquido de lavavajillas.
2. Colóquelo en la porción superior del lavavajillas en un ciclo normal de lavado.
3. Deje que el módulo de afilado se seque en el lavavajillas alejado de los elementos de calor.

Retire periódicamente el polvo de metal que se haya acumulado en las dos cavidades de colección que se encuentran en la base del afilador, debajo del módulo de afilado. Cuando haya retirado el módulo de lavado, simplemente invierta la carcasa del motor y sacúdala ligeramente para sacar el polvo. También puede retirar el polvo con una esponja húmeda. Debido a la proximidad del motor eléctrico, no recomendamos rociar con agua ni usar aire comprimido para aflojar las virutas metálicas de la base del afilador

INTRODUCCIÓN DEL MÓDULO DE AFILADO

Para volver a introducir el módulo de afilado en la carcasa principal del motor, introduzca el extremo de acoplamiento del eje del módulo en los raíles guías situados en el extremo derecho del afilador. A continuación, empuje suavemente el módulo de afilado hacia la carcasa del motor hasta que quede ajustado en su posición. Si se resiste a encajar y trabar en su lugar: (1) Tire del módulo alejándolo del eje del motor hasta que esté completamente desenganchado; (2) ponga el motor en marcha por un momento; (3) apague el motor; (4) mientras el motor se está parando, empuje el módulo de afilado en su lugar. De esta forma encajará automáticamente en su sitio cuando el acoplamiento acanalado se alinee adecuadamente por su cuenta.

CÓMO SACAR EL MAYOR PROVECHO DEL

afilador de Chef'sChoice® modelo 2100

1. No es necesario dar ningún tipo de mantenimiento, excepto por motivos de higiene para retirar y limpiar en el fregadero o lavavasijas regularmente el módulo de afilado como se describe. Tampoco es necesario limpiar este módulo simplemente porque las ruedas de aguzado se oscurezcan. Esto es normal. Las ruedas se limpian por su cuenta (por un proceso de ligera ablación) a menos que se recubran de aceite y grasa. La necesidad de limpieza se puede reducir a un mínimo limpiando los cuchillos antes y después de afilarlos, tal como se describe en este manual. NUNCA sumerja la unidad motriz en agua. De vez en cuando, extraiga el polvo metálico debajo del módulo de afilado como se describe en "Limpieza del módulo de afilado".
2. Le sugerimos que sitúe el modelo 2100 en un lugar práctico en su zona de trabajo. Unas pocas pasadas por la fase 3 devolverán a su cuchillo un corte de navaja de afeitar. Al usar la fase 3 para restablecer el filo, no es necesario usar una chaira. Se dará cuenta de que el filo de los cuchillos permanece afilado por más tiempo que si se reafila con una chaira convencional.
3. Reafile el cuchillo en la fase 2 solamente cuando no puede obtener un afilado satisfactorio con unas pocas pasadas en la fase 3.
4. Este afilador se entrega con un conjunto de instrucciones abreviadas, impresas en una etiqueta adhesiva de plástico. Si desea mantenerlas a la vista, desprenda el soporte de la etiqueta y péguela sobre la parte superior de la carcasa del motor. Puede obtener etiquetas de reemplazo de EdgeCraft.
5. Limpie siempre todos los alimentos, la grasa y los materiales extraños de la hoja de los cuchillos antes de afilar o reafilar.
6. Use un grado leve de presión hacia abajo al afilar, justamente el grado suficiente como para establecer un contacto seguro con el disco abrasivo.
7. Pase siempre los filos a la velocidad recomendada y a un ritmo constante sobre toda la longitud entera de la hoja. No interrumpa nunca ni detenga el movimiento de la hoja mientras se encuentre en contacto con los discos abrasivos.
8. Alterne las pasadas siempre entre las ranuras derecha e izquierda (en cualquiera de las fases). Las navajas japonesas especializadas son la excepción. Éstas se deben afilar principalmente en un lado de la hoja.
9. Mientras se afila, el filo de la hoja del cuchillo debe mantenerse en una posición nivelada relativa a la parte superior del mostrador o la mesa. Para afilar la hoja cerca de la punta de una hoja curva, levante el mango ligeramente a medida que se acerca a la punta para que la sección del filo se mantenga al mismo nivel de la mesa.
10. Si se usa correctamente, encontrará que puede afilar la hoja completa a una distancia de 1/8 de pulgada del cabezal o mango. Esta es una importante ventaja del módulo EdgeSelect de Chef'sChoice® en comparación con otros métodos de afilado. Esto es especialmente importante al afilar cuchillos de cocineros donde es necesario afilar la longitud entera de la hoja para mantener la curvatura de la línea del filo. Si los cuchillos de cocinero tienen un cabezal pesado de metal cerca del mango que se extiende hasta el filo, un triturador comercial puede usarse para modificar o quitar la porción inferior del cabezal de manera que no interfiera con la acción de afilado y permita afilar la longitud entera de la hoja.

11. Para mejorar sus destrezas con el módulo de afilado EdgeSelect de Chef'sChoice®, aprenda a detectar una rebaba a lo largo del filo (como se describe arriba). Aunque puede afilar bien sin usar esta técnica, es la manera más rápida y mejor para determinar cuándo ha afilado suficiente en las fases 1 y 2. De esta forma evitará afilar demasiado y garantizará filos increíblemente afilados siempre. Cortar un tomate o un pedazo de papel es un método práctico de comprobar el afilado de la hoja.
12. No recomendamos el modelo 2100 para los cuchillos de carnicero sumamente gruesos que quiebran huesos, como los estilos antiguos elaborados en Alemania. Los cuchillos de carnicero asiáticos y los más finos se afilarán rápidamente con el modelo 2100.
13. Puede pedir módulos de afilado de reemplazo de nuestro distribuidor local o de la fábrica. Para comunicarse con servicio al cliente o recibir ayuda, llame al 1-800-342-3255.

MANTENIMIENTO NORMAL

No es necesario usar un lubricante en ninguna de las piezas móviles, ni en el motor, los cojinetes o las superficies de afilado. No es necesario usar agua en los abrasivos. El exterior del afilador puede limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo. No use detergentes ni limpiadores abrasivos. Periódicamente o cuando sea necesario, extraiga el polvo metálico que se acumule debajo del módulo después de afilar repetidamente.

SERVICIO

En el servicio de la poste-garantía del acontecimiento es necesitado, vuelve Para el servicio post venta garantizado se necesita devolver el afilador al detallista o distribuidor nacional del EdgeCraft donde el costo de la reparación puede ser estimado antes la reparación sea emprendida.

Anote su dirección de remitente, número teléfono durante el día y una breve descripción del problema o de la avería en una hoja separada dentro de la caja. Conserve el resguardo del envío como prueba y seguridad en caso de que se extravíe el envío.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
E: Servicio al cliente 610-268-0500

Ensamblado en EE. UU.

www.chefschoice.com

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes EdgeCraft y/o patentes pendientes de aprobación, como se indica en el producto.

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

© EdgeCraft Corporation 2011

F11 2011-18

I218221