

Chef'sChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

15 | Electric

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Model 15 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Chef'sChoice® Model 15.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

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

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.

11. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Trizor XV® Model 15 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Model 15.
15. For household use only.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

YOU MADE A GOOD CHOICE

The Chef'sChoice® Model 15 from Chef'sChoice® is the world's first sharpener designed specially to create the exceedingly sharp and effective Trizor® edge on all household cutlery.

The Trizor® edge gives you the superior edge durability of the Chef'sChoice® triple bevel edge while forming each of the major edge facets at 14 degrees (28° total) for a sharpness that artisans devoted lifetimes to develop the skills required to hand sharpen edges of this quality.

UNDERSTANDING THE TRIZOR EDGE

The Trizor® design uses multiple diamond abrasives of successively finer grits to shape the facets into a modified gothic arch to create an edge that has added strength, durability, and sharpness. The Trizor® edge is made by a three step sharpening, honing and stropping process but the major edge angle is set at 14° (See Figure 1) for added sharpness and effortless use.

You will appreciate the reduced effort in cutting and the enhanced sharpness. Remember the edge will be sharper than you expect.

GETTING ACQUAINTED WITH THE CHEF'SCHOICE® MODEL 15

The Chef'sChoice® Model 15 (see Figure 1) is a three stage sharpener with 100% diamond abrasives in the first two stages to sharpen and hone the edge, followed in Stage 3 with the Chef'sChoice® proprietary stropping/polishing disks to create an astonishingly sharp edge.

You will find it easy to convert any of your household knives can be restored to factory-new condition in just minutes.

All traditional-single beveled knives such as sashimi knives require special care and must be sharpened primarily on one side of the edge. You will find you can also sharpen your serrated blades with the Chef'sChoice® Model 15 by following the special instructions included on page 10.

The Chef'sChoice® Model 15 retains the popular EdgeSelect® feature, introduced by Chef'sChoice®, which allows you to sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or of fish. The three stages can be used in different sequences, for example to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting or one with a selected amount of residual "bite" – ideal for cutting fibrous food, meats, stalky vegetables or dressing of game. This feature is described in detail in a following section.

Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a manually actuated diamond dressing system that can be used, when necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris



Figure 1. The Model 15 Knife Sharpener.

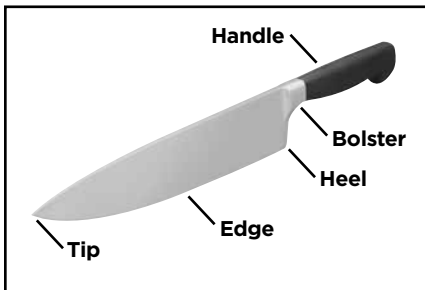


Figure 2. A typical kitchen knife.

from the surface of the ultrafine abrasive Stage 3 polishing/stropping disks. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to dress the stropping/polishing disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 10.

Never operate the sharpener from the back side. Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke. (See Suggestion 5, page 11). Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener before you turn on the power. Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic knife holding spring. Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

HOW TO CREATE THE TRIZOR EDGE ON EURO/AMERICAN AND CONTEMPORARY ASIAN BLADES



START IN SHARPENING STAGE 1

Turn ON the power and pull the length of blade thru the left slot (Figure 4) and then thru the right slot of Stage 1, using the left and right slots on alternate pulls. (Take about 3-4 seconds for each pull of a 5" long blade). The first time you sharpen an European or American knife it may take up to 20 pair of pulls to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. Check for a burr as described below and continue to make more pulls if necessary to create a small burr along the entire length of the blade.

If you are sharpening a contemporary Asian blade (which probably has been sharpened previously at 15 degrees) you will find that only a few (1-2) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed to develop a burr. Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to Stage 2.

DETECTING THE BURR

To confirm the presence of a burr (see Figure 4) move your forefinger carefully across the edge in the direction shown. Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger. If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade as you normally 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 there is no burr continue sharpening in Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to Stage 2.

HONING IN STAGE 2

Make about 1 or 2 pairs of pulls through Stage 2 (Figure 5) alternating each pull in the left and right slots. Take about 3 seconds for each pull on a 5 inch (12 cm) long blade.

Check for a burr before proceeding to Stage 3. If necessary make additional pairs of pulls to develop a burr along the entire length of blade before proceeding to Stage 3.

STROPPING/POLISHING THE EDGE IN STAGE 3

Pull the blade through the left slot of Stage 3 (see Figure 6) and then through the right slot of Stage 3. Make 3 pairs of pulls, alternating each pull in the left and right slots. You should take about 3 to 4 seconds for each pull for a 5 inch (12 cm) long blade.

Then make 2 pairs of alternating faster pulls in this Stage, about 1 second per pull for a 5 inch (12 cm) blade to put a final polish on the edge.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge make a few more pairs of fast pulls and check for sharpness.



Figure 3. Sharpen Euro/American and contemporary Asian knives first in Stage 1.

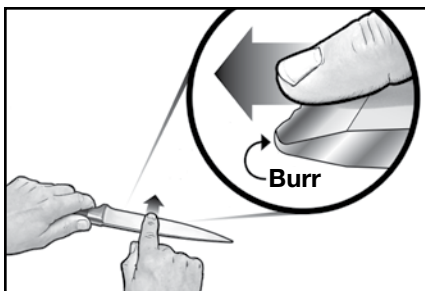


Figure 4. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 5. Honing in Stage 2 (left slot).



Figure 6. Stropping/Polishing in Stage 3.

SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE BEVEL) JAPANESE BLADE



Traditional Japanese knives such as the sashimi blade shown here are single sided and have a large factory bevel on the front side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions and that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise vary widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large bevel and a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet can be easily seen only with a hand magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, the manual approach used to sharpen these knives in Asia has proven difficult, laborious and time consuming. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen all traditional Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Again confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the right handed blades start sharpening in the left slot of Stage 2 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the honing wheel.

STEP 1

START HONING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 2 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must hone only in the left slot of Stage 2 (see Figure 7). The number of pulls that you need to make depends on the factory angle of Bevel A and how dull your blade may be.



Figure 7. Honing a right-handed traditional Japanese knife in Stage 2.

Make five (5) to ten (10) pulls in only the left slot of Stage 2 and then check for a burr along the back side of the blade edge. (The burr created in Stage 2 will be small but easily felt as shown in Figure 4. Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 20-30 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 50 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Step 2.

STEP 2

STROPPING/POLISHING THE FINAL EDGE

ON TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3

(RIGHT HANDED BLADE)

- Make five (5) regular pulls 3-4 seconds each only in the left slot of Stage 3 (Figure 8) and then proceed to remove any burr as follows:
- Make one (1) regular pull in right slot of Stage 3 along the back side of the edge.
- Make several fast pulls (one [1] second each) in the left slot of Stage 3.
- Make one (1) fast pull in the right slot of Stage 3.

Check the blade carefully for sharpness using a thin sheet of paper. The blade should be razor sharp. If not razor sharp repeat 3c and 3d above and retest the blade for sharpness.

***NOTE:** If your traditional blade is excessively worn or if the edge is chipped and irregular you can use the left slot of Stage 1 to recondition the edge. Use the left slot only (for right handed blades). Make as many pulls as necessary to reestablish a smooth uniform edge line. Use a black felt pen to mark facet and follow progress of sharpening along the edge until edge line is restored. Then proceed in Stage 2 and 3 as described on page 8 and this same page above.*

RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)

In general you will be able to resharpen quickly by following the sequence a thru d of Step 2 in the preceding section. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When resharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-hone the edge in Stage 2. Use only the left slot of Stage 2. Generally you will find that about five (5) re-honing pulls will be sufficient in Stage 2. In any event develop a burr before moving back to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Step 3a, b, c, d.

SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL BLADES

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above – Except, in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where the right handed instructions call for using the right slot.



Figure 8. Stropping/Polishing a traditional Japanese knife in Stage 3.

THE EDGESELECT® FEATURE -

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

The gourmet chef will appreciate the unique ability of The Model 15 knife sharpener to tailor the knife edge to optimize performance for each individual cutting task. These procedures are not suggested for your traditional Asian knives.

GOURMET FOOD PREPARATION: (EUROPEAN, AMERICAN, AND CONTEMPORARY ASIAN KNIVES)

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stages 1 & 2 as described above and make extra pulls thru Stage 3. Three or more pairs of fast 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 edges, (Figure 9a) ideal for the gourmet chef.

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

FOR MEATS, FIELD DRESSING 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 9b) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge on either your Euro/American knives or contemporary Asian knives, sharpen in Stage 1 (see page 6) until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make two or three pairs of pulls there.

To preserve 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 oversharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 9c). 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.

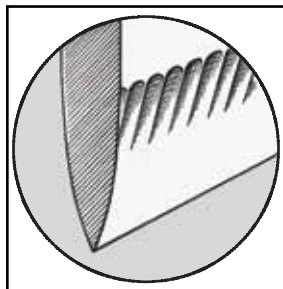


Figure 9a. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

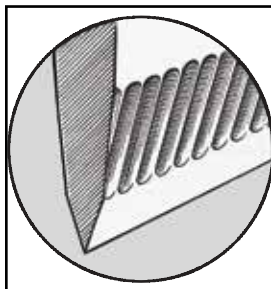


Figure 9b. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

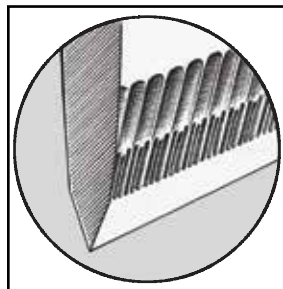


Figure 9c. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

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 teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in The Chef'sChoice® Model 15. However, use only Stage 3 (Figure 10) which will sharpen the teeth of the serrations and develop 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 thru 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 then is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be helpful—for example to break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS - STAGE 3

The Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 11 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 3-4 seconds and then press to the left and repeat for 3-4 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism only if the Stage 3 white disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be stropping/polishing well. 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 that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.



Figure 10. Use only Stage 3 for sharpening serrated knives.



Figure 11. Use dressing tools sparingly (see following page for instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
2. Some contemporary Asian knives and Granton type blades are dimpled and some contemporary and traditional Asian blades are made of layered Damascus steel. All of these should be sharpened accordingly to these instructions depending solely on whether the knife style is contemporary (two facets) or a traditional single facet Asian blade.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives. The sharpening sequence is especially important with the single sided traditional Asian blades.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
6. To increase your proficiency with The Chef'sChoice® Model 15, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 6). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
7. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
8. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 12 and 13) as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
9. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ " of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of The Chef'sChoice® Model 15 compared to other sharpening methods—especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy, thick bolster near the



Figure 12. If your blade has a significant choil it may be helpful to place our finger behind it as shown when sharpening.



Figure 13. Place your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.

10. The stropping/polishing disks in the Stage 3 are designed to last for years of use, however you can maximize their useful life by periodically modifying your sharpening pattern in Stage 2. The burr developed in Stage 2 will mildly wear the stropping/polishing disk it first contacts in Stage 3. Vary your last pull in Stage 2 by sometimes making the last pull on the left disk and at other times finish on the right disk of Stage 2.
11. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a soft damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed you should remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover.

Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal or other dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



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

SERVICE

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

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

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Assembled in the U.S.A.

chefschoice.com

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2019

Printed in China.

E19

E/F/S

C1284z7

Chef'sChoice®

AIGUISEUR DE COUTEAU

15 | Électrique

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



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions. Tout utilisateur doit lire ce manuel.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas l'aiguiser de couteau dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Assurez-vous que seules des lames de couteau propres sont insérées dans l'aiguiser de couteau.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas d'appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), ou qui a présenté un défaut de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit.

Clients aux États-Unis : Vous pouvez retourner votre aiguiser pour toute réparation à une usine EdgeCraft où le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique peut être estimé. Si le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur Chef'sChoice® ou un autre service qualifié pour éviter tout danger de choc électrique.

En dehors des États-Unis : Vous pouvez retourner votre aiguiser à votre distributeur local où le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique peut être estimé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées de cette manière pour éviter tout danger.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par EdgeCraft Corporation risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. L'aiguiser de couteau sert à aiguiser les couteaux. Ne tentez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de hache ou toute autre lame qui ne s'ajuste pas librement dans les fentes.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.

10. Lorsqu'il est dans la position allumée « ON » (l'éclair rouge sur l'interrupteur est visible dans cette position), l'aiguiser Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur un comptoir ou une table stable.
11. AVERTISSEMENT : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AIGUISÉS SUR LE Trizor XV® Modèle 15 SERONT PLUS AIGUISÉS QUE VOUS NE LE PENSIEZ. POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ-LES ET MANIPULEZ-LES AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, VOTRE MAIN OU VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOTRE DOIGT SUR LE TRANCHANT. RANGEZ-LES D'UNE MANIÈRE SÛRE.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. N'utilisez pas d'huile d'affûtage ou tout autre lubrifiant sur l'aiguiser de couteau.
15. Pour un usage domestique uniquement.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX

L'aiguseur de couteau de Chef'sChoice® est le premier aiguseur mondial conçu pour créer le tranchant extrêmement aiguisé et efficace Trizor® sur toute la coutellerie domestique.

Le tranchant Trizor® vous fournit la durabilité supérieure du tranchant biseauté triple de Chef'sChoice® tout en façonnant chacune des principales facettes du tranchant à 14 degrés (28° total) pour une qualité de tranchant que les artisans n'arrivent à obtenir manuellement qu'après une vie entière passée à développer le savoir-faire nécessaire.

COMPRENDRE LE TRANCHANT TRIZOR

La conception Trizor® utilise de multiples abrasifs diamantés à grains de plus en plus fins pour façonner les facettes en un arc gothique modifié créant un tranchant d'une longévité, d'une robustesse et d'une finesse accrues. Le tranchant Trizor® est obtenu par une procédure à trois étapes, à savoir aiguisage, affûtage et affilage mais l'angle principal du tranchant est fixé à 14° (cf. Figure 1) pour faciliter l'utilisation et accroître la finesse.

Vous apprécierez d'avoir à faire moins d'effort pour couper et vous adorerez le tranchant amélioré.

Rappelez-vous que le tranchant sera plus aiguisé que vous ne le soupçonnez.

SE FAMILIARISER AVEC L'AIGUSEUR DE COUTEAU

L'aiguseur de couteau (cf. Figure 1) aiguisé en trois étapes avec des abrasifs diamantés à 100 % au cours des deux premières étapes pour aiguiser et affûter le tranchant, puis avec des disques d'affilage/polissage brevetés Chef'sChoice® au cours de la troisième étape pour créer un tranchant incroyablement acéré.

Il vous sera facile de ramener n'importe lequel de vos couteaux domestiques à un état neuf de sortie d'usine en quelques minutes.

Tous les couteaux traditionnels à biseau unique tels que les couteaux Sashimi requièrent des soins spéciaux et doivent être aiguisés essentiellement sur un seul côté du tranchant. Vous découvrirez que vous pouvez également aiguiser des lames dentelées avec l'aiguseur de couteau en suivant les instructions spéciales fournies page 10.

L'aiguseur de couteau conserve l'option EdgeSelect® populaire, lancée par Chef'sChoice®, qui vous permet d'aiguiser votre couteau en fonction de son utilisation prévue, telle que la préparation de mets gastronomiques, la boucherie, la présentation de gibier ou de poisson. Les trois étapes peuvent être utilisées dans un ordre différent, pour vous donner par exemple un tranchant lisse à facettes étonnamment acéré pour couper sans effort ou un tranchant avec un certain « mordant » choisi, idéal pour couper les viandes fibreuses, les légumes à tiges ou préparer un gibier. Cette option est décrite en détail dans la section suivante.

L'aiguseur est équipé d'un système de dressage diamanté activé à la main qui peut servir, si nécessaire, à nettoyer toute nourriture accumulée ou tout débris d'aiguisage sur la surface des disques abrasifs ultrafins de polissage/affilage de l'étape 3. Nous vous



Figure 1. Aiguseur de couteaux.

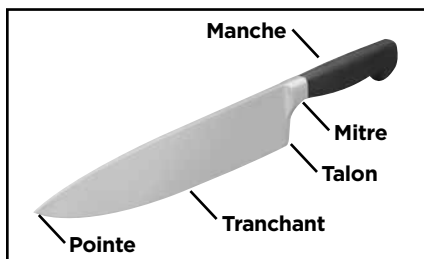


Figure 2. Un couteau de cuisine type.

recommandons vivement de toujours nettoyer soigneusement vos couteaux avant de les aiguiser. À moins que vous n'utilisiez votre aiguiser intensément, vous pourrez aiguiser pendant des mois voire une année ou plus avant que vous n'ayez besoin de dresser les disques d'affilage/polissage. Ce n'est que lorsque vous constatez une diminution nette de l'efficacité du polissage à l'étape 3 qu'il y a besoin d'utiliser cette option pratique décrite en page 10.

Ne jamais utiliser l'aiguiser depuis l'arrière. Appliquez juste suffisamment de pression pendant l'aiguisage pour assurer un contact uniforme et constant du tranchant de la lame avec les disques abrasifs à chaque coup. (cf. suggestion 5, page 11) Une pression supplémentaire est inutile et n'accéléra pas la procédure d'aiguisage. Évitez de trop couper l'enceinte en plastique. Une coupe accidentelle de l'enceinte n'affectera toutefois pas le fonctionnement de l'aiguiser et n'endommagera pas le tranchant.

Faites un essai de passage à travers l'aiguiser avant d'allumer l'alimentation électrique. Glissez la lame en douceur dans la fente gauche entre le guide d'angle gauche de l'étape 1 et le ressort de maintien du couteau en plastique. Ne tordez pas le couteau. Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à ce que vous sentiez un contact avec le disque diamanté. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous approchez la pointe. Cet essai de tirage vous donnera un repère pour la tension du ressort. Retirez le couteau et lisez les instructions suivantes spécifiques au type de couteau que vous allez aiguiser.

COMMENT CRÉER LE TRANCHANT TRIZOR SUR DES LAMES EUROPÉENNES/AMÉRICAINES ET ASIATIQUES CONTEMPORAINES



DÉMARRER AVEC L'AIGUISAGE À L'ÉTAPE 1

Allumez l'alimentation électrique (ON) et tirez toute la longueur de la lame à travers la fente gauche (Figure 4) puis à travers la fente droite de l'étape 1, en tirant en alternance dans les fentes gauche et droite. (Prenez environ 3 à 4 secondes pour tirer une lame de 12,7 cm de long dans une fente). La première fois que vous aiguiserez un couteau européen ou américain, il vous faudra peut-être jusqu'à 20 paires de tirage pour complètement refaire l'angle du tranchant pour une lame fine. Les lames plus épaisses vont nécessiter plus de passages. Repérez l'apparition d'une bavure comme décrit ci-dessous et continuez à faire des tirages au besoin pour créer une petite bavure tout le long de la lame.

Si vous aiguisiez une lame asiatique contemporaine (qui probablement a été précédemment aiguisée à 15 degrés) il se peut que 1 à 2 paires de tirage en alternance (dans les fentes gauche et droite) suffisent à créer la bavure. N'aiguisiez pas de trop. Lorsque vous avez créé une bavure tout le long de la lame, passez à l'étape 2.

DÉTECTER LA BAVURE

Pour confirmer la présence d'une bavure (cf. Figure 4), déplacez votre index avec précaution en travers du tranchant dans la direction indiquée. Ne déplacez pas votre index le long du tranchant pour éviter de vous couper. Si le dernier tirage a eu lieu dans la fente droite, la bavure apparaîtra seulement du côté droit de la lame quand vous la tenez normalement et vice versa. La bavure, quand elle est présente, est ressentie comme une extension rugueuse et incurvée du tranchant alors que le côté opposé du tranchant est très lisse par comparaison. Si aucune bavure n'est présente, continuez à aiguïser à l'étape 1, en alternant dans les fentes gauche et droite jusqu'à la formation d'une bavure complète. Une fois la bavure présente tout le long de la lame, passez à l'étape 2 suivante.

AFFÛTAGE À L'ÉTAPE 2

Effectuez 1 ou 2 paires de passages à l'étape 2 (Figure 5) en alternant chaque tirage dans les fentes gauche et droite. Prenez environ 3 secondes pour tirer une lame de 12,7 cm de long dans une fente.

Vérifiez la présence d'une bavure avant de procéder à l'étape 3. Si nécessaire, exécutez des paires de tirage supplémentaires pour créer une bavure tout le long de la lame avant de procéder à l'étape 3.

AFFILER/POLIR LE TRANCHANT À L'ÉTAPE 3

Tirez la lame à travers la fente gauche de l'étape 3 (cf. Figure 6) puis à travers la fente droite de l'étape 3. Effectuez 3 paires de tirage, en alternant à chaque fois dans la fente gauche puis dans la fente droite. Prenez environ 3 à 4 secondes pour tirer une lame de 12,7 cm de long dans une fente.

Puis, effectuez 2 paires de tirage plus rapide à cette étape en tirant en environ 1 seconde une lame de 12,7 cm de long pour donner son poli final au tranchant.

Vérifiez que la lame est bien acérée. Pour un tranchant encore plus acéré, effectuez quelques paires supplémentaires de tirage accéléré et vérifiez la finesse.



Figure 3. Aiguïsez d'abord les couteaux européens/américains et asiatiques contemporains à l'étape 1.

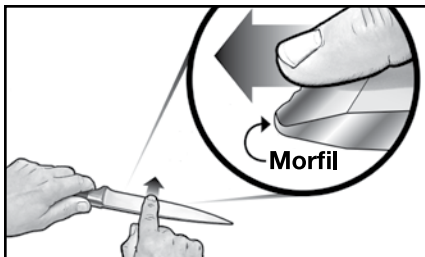


Figure 4. Lorsque vous créez une bavure nette le long du tranchant de la lame, vous pouvez la détecter en glissant le doigt contre le tranchant. Attention ! Voir texte.



Figure 5. Affûtage à l'étape 2 (fente gauche).



Figure 6. Affilage/polissage à l'étape 3.

AIGUISAGE DE LA LAME JAPONAISE TRADITIONNELLE (BISEAU SIMPLE)



Les couteaux japonais traditionnels tels que les lames à sashimi montrées ici ne sont affûtées que sur une seule face et ont un grand biseau d'usine sur le devant de la lame. Il existe un grand nombre de fabricants de ce type de couteau utilisé pour préparer le sashimi. Le biseau d'usine (Biseau A) est communément aiguisé à 10 degrés, mais il y a des exceptions et cet angle n'est pas standardisé en usine. La conception des couteaux japonais traditionnels et la structure de détail des tranchants varient de même grandement d'un fabricant à l'autre, mais il existe quelques similarités. Le bord tranchant consiste essentiellement en une petite facette sur la face avant de la lame en dessous du grand biseau et en une beaucoup plus petite microfacette le long de la face dorsale. Il est courant que la microfacette sur la face dorsale ne puisse être vue facilement qu'à l'aide d'une loupe. La face dorsale est meulée à plat en usine ou plus communément meulée de façon légèrement concave pour assurer qu'une microfacette efficace puisse être créée en cet endroit comme composante du tranchant. En raison du manque de standardisation, l'approche manuelle utilisée pour aiguiser ces couteaux en Asie s'avère difficile et laborieuse. L'aiguiseur de couteau est conçu pour aiguiser tous les couteaux asiatiques traditionnels et leur donner un tranchant de qualité usine.

Avant que vous ne commenciez à aiguiser une lame traditionnelle, examinez-la soigneusement pour confirmer qu'il s'agit bien d'une lame traditionnelle à biseau simple et pour déterminer s'il s'agit d'un modèle de gaucher ou de droitier. Il est essentiel que vous respectiez la procédure et la séquence d'aiguissage décrite ci-après pour obtenir le tranchant optimal pour votre lame traditionnelle.

De nouveau, confirmez de quel côté se trouve le grand biseau d'usine A. Tenez la lame dans votre main (comme si vous coupez) et si le grand biseau d'usine est du côté droit de la lame, il s'agit d'une lame de droitier. Pour les lames de droitier, commencez l'aiguissage dans la fente gauche de l'étape 2 de sorte que seul le côté biseauté (le côté droit) entre en contact avec le disque d'affûtage.

ÉTAPE 1

DÉMARRER L'AFFÛTAGE DES COUTEAUX JAPONAIS TRADITIONNELS À L'ÉTAPE 2 (LAMES DE DROITIER)

Dans cet exemple qui suppose que votre lame traditionnelle est pour la main droite, vous devez affûter seulement dans la fente gauche de l'étape 2 (cf. Figure 7). Le nombre de tirages que vous aurez besoin d'effectuer dépend de l'angle d'usine du biseau A et à quel point votre lame est émoussée.

Effectuez cinq (5) à dix (10) tirages seulement dans la fente gauche de l'étape 2, puis vérifiez l'existence d'une bavure le long de la face dorsale du tranchant de la lame. (La bavure créée à l'étape 2 sera petite mais facile à sentir comme illustré dans la Figure 4). Assurez-vous que la bavure est présente tout le long du tranchant. Si la bavure n'existe pas ou est seulement présente partiellement, continuez à effectuer des tirages supplémentaires dans la fente gauche par groupe de cinq (5) environ et



Figure 7. Affûter un couteau japonais traditionnel de droitier à l'étape 2.

vérifiez la bavure après chaque groupe de cinq (5) tirages. En règle générale, un total de 20 à 30 tirages dans la fente gauche suffira à créer une bavure ; il est peu probable qu'il vous faudra plus de 50 tirages dans la fente gauche pour former la bavure. Une fois la présence de la bavure confirmée, passez à l'étape 2.

ÉTAPE 2

AFFILER/POLIR LE TRANCHANT FINAL

D'UNE LAME JAPONAISE TRADITIONNELLE À L'ÉTAPE 3 (LAME DE DROITIER)

- Effectuez cinq (5) tirages ordinaires de 3 à 4 secondes chacun seulement dans la fente gauche de l'étape 3 (Figure 8), puis procédez à l'élimination de toute bavure comme suit :
- Effectuez un (1) tirage ordinaire dans la fente droite de l'étape 3 sur la face dorsale du tranchant.
- Effectuez plusieurs tirages rapides (une [1] seconde chacun) dans la fente gauche de l'étape 3.
- Effectuez un (1) tirage rapide dans la fente droite de l'étape 3.

Vérifiez avec précaution que la lame est bien acérée à l'aide d'une fine feuille de papier. La lame devrait être aussi acérée qu'un rasoir. Ce n'est pas le cas, répétez 3c et 3d ci-dessus et refaites l'essai de son tranchant.

REMARQUE : Si votre lame traditionnelle est extrêmement usée ou si le tranchant est ébréché ou irrégulier, vous pouvez utiliser la fente gauche de l'étape 1 pour reformer le tranchant. Utilisez seulement la fente gauche (pour les lames de droitier). Effectuez autant de tirages que nécessaire pour reformer un fil de tranchant lisse et uniforme. Servez-vous d'un feutre noir pour marquer la facette et suivre les progrès de l'aiguisage le long du tranchant jusqu'à ce que le fil du tranchant soit restauré. Puis procédez à l'étape 2 et l'étape 3 telles que décrites à la page 8 et à la présente page ci-dessus.

RÉ-AIGUISER UNE LAME JAPONAISE TRADITIONNELLE (DE DROITIER)

D'une manière générale vous pourrez ré-aiguiser rapidement en suivant la séquence a à d inclus de l'étape 2 de la section précédente. Répétez-la si nécessaire pour obtenir un tranchant aussi acéré qu'un rasoir. Lorsque le fait de ré-aiguiser en suivant l'étape 3 seulement ne permet pas d'obtenir un tranchant acéré ou si le tranchant est très émoussé, il vous faudra ré-affûter selon l'étape 2. Utilisez seulement la fente gauche de l'étape 2. En général, environ cinq (5) tirages d'affûtage vous suffiront à l'étape 2. Dans tous les cas, créez une bavure avant de passer à l'étape 3. Finissez le tranchant à l'étape 3 en exécutant 3a, 3b, 3c, 3d.

AIGUISAGE DES LAMES

TRADITIONNELLES DE GAUCHER

La procédure que vous devez utiliser pour les lames de gaucher est similaire à celle décrite ci-dessus en détail pour les lames de droitier – Sauf que, dans tous les cas, les fentes que vous devez utiliser sont inversées. Lorsque la procédure pour les lames de droitier demande l'utilisation uniquement de la fente gauche, vous devez utiliser uniquement la fente droite pour aiguiser une lame de gaucher. De la même manière, utilisez la fente gauche quand les instructions pour les lames de droitier demandent l'utilisation de la fente droite.



Figure 8. Affiler/polir un couteau japonais traditionnel de droitier à l'étape 3.

L'OPTION EDGESELECT® -

OPTIMISER LE TRANCHANT POUR CHAQUE UTILISATION

Le fin cordon-bleu appréciera la capacité unique de l'aiguiseur à aiguiser le tranchant du couteau de façon à optimiser chaque tâche de coupe individuelle.

Ces procédures ne sont pas recommandées pour les couteaux asiatiques traditionnels.

PREPARATION DE METS GASTRONOMIQUES : (COUTEAUX EUROPÉENS, AMÉRICAINS ET ASIATIQUES CONTEMPORAINS)

Lorsque des coupes les plus fines et les plus uniformes possible sont souhaitées pour préparer des coupes de fruits ou de légumes sans marque, aiguisez selon les étapes 1 et 2 telles que décrites ci-dessus et faites des tirages supplémentaires tout au long de l'étape 3. Trois paires ou plus de tirages rapides avec chaque tirage en alternance dans les fentes gauche et droite de l'étape 3 affineront la troisième facette et créeront un tranchant remarquablement acéré et lisse (Figure 9a), idéal pour les préparations gastronomiques.

Pour ré-aiguiser le tranchant gastronomique, utilisez l'étape 3 à chaque fois (en alternant dans les fentes gauche et droite). Si après plusieurs ré-aiguissages, ré-aiguiser prend trop de temps, vous pouvez accélérer le processus en ré-aiguissant d'abord en suivant les procédures détaillées de l'étape 2, puis en ré-aiguissant suivant l'étape 3. De cette manière, vous conserverez les tranchants très lisses et prolongerez la vie de vos couteaux. Cette procédure, contrairement aux aiguiseurs traditionnels, vous fera profiter de couteaux extrêmement acérés tous les jours, tout en retirant très peu de métal.

POUR LES VIANDES, LES DÉCOUPES EN DIRECT ET LES MATIÈRES EXTRÊMEMENT FIBREUSES

Pour la boucherie, la découpe en direct ou les découpes dans des matières très fibreuses, vous pouvez trouver avantageux d'aiguiser selon l'étape 1 immédiatement suivie par l'étape 3. Ceci laissera des micro-cannelures acérées le long des facettes près de chaque côté du tranchant (Figure 9b) qui faciliteront la coupe de telles matières.

Pour préparer ce type de tranchant sur votre couteau européen ou américain ou encore asiatique contemporain, aiguisez selon l'étape 1 (cf. page 6) jusqu'à obtenir une bavure le long du tranchant. Puis passez directement à l'étape 3 et effectuez deux à trois paires de tirage à cette étape.

Pour préserver ce type de tranchant, lorsque le couteau a besoin d'être ré-aiguisé, suivez l'étape 3 pour un ou deux ré-aiguissages uniquement. Puis revenez à l'étape 1 pour un tirage dans chacune des fentes gauches et droite et ensuite retournez directement à l'étape 3. N'aiguisez pas de trop à l'étape 1.

POUR LE GIBIER ET LE POISSON

Le tranchant optimal pour cuisiner la volaille peut en général être obtenu en appliquant l'étape 2 suivie de l'étape 3. (Figure 9c). Pour la volaille crue, l'étape 1 suivie de l'étape 3 comme décrite ci-dessus peut être préférable.

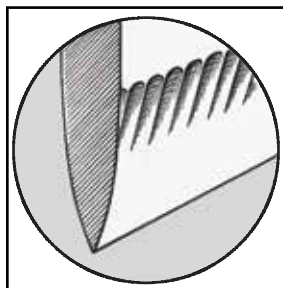


Figure 9a. Une facette polie plus grande adjacente au tranchant est idéale pour les préparations gastronomiques.

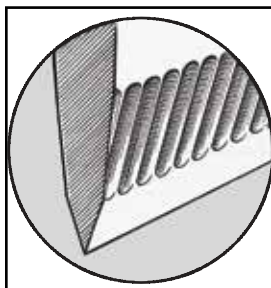


Figure 9b. La conservation des plus grosses micro-cannelures adjacentes au tranchant facilite la coupe des aliments fibreux.

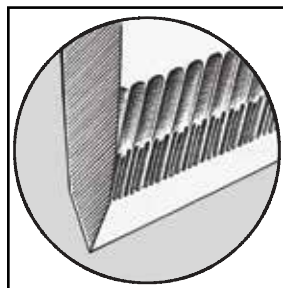


Figure 9c. Pour le poisson et la volaille la conservation des plus fines micro-cannelures adjacentes au tranchant peut être utile.

Pour découper le poisson en filet, utilisez une lame fine mais solide aiguisée en suivant l'étape 2 et l'étape 3.

PROCÉDURE POUR AIGUISER LES LAMES DENTELÉES

Les lames dentelées sont similaires aux lames de scies, avec des creux en feston et une série de dents pointues. Lors d'une utilisation normale, les dents pointues assurent la majorité de la coupe.

Les lames dentelées de tous types peuvent être aiguisées avec l'aiguiser de couteau. Toutefois, utilisez seulement l'étape 3 (Figure 10) qui aiguisera les dents de la dentelure et créera des micro-lames le long du tranchant de ces dents. En général cinq (5) à dix (10) paires de tirages en alternance à l'étape 3 suffiront. Si le couteau est très émoussé, des tirages supplémentaires s'avéreront nécessaires. Si le tranchant du couteau a été sévèrement endommagé par l'usage, faites un tirage rapide (2 à 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droite et gauche de l'étape 2, puis effectuez une série de tirages à l'étape 3, en alternance dans les fentes droite et gauche. Un usage excessif de l'étape 2 retirera plus de métal le long du tranchant qu'il n'est nécessaire pour aiguiser les dents.

Parce que les lames dentelées ont une structure semblable à celle des scies, le tranchant n'apparaîtra jamais aussi acéré que celui d'un couteau rectiligne. La structure dentelée peut toutefois s'avérer utile, par exemple pour traverser la peau/croûte d'aliments coriaces et pénétrer d'autres matières telles que du carton.

DRESSAGE DES DISQUES D'AFFILAGE/POLISSAGE - ÉTAPE 3

L'aiguiser de couteau est doté d'un système intégré pour manuellement nettoyer et dresser les disques d'affilage/polissage à l'étape 3. Au cas où ces disques deviennent enduits de graisse, aliments ou débris d'aiguisage, ils peuvent être nettoyés ou reformés en activant le levier manuel à l'arrière de l'aiguiser. Ce levier se trouve dans une niche comme illustré à la Figure 11 dans le coin inférieur gauche quand vous êtes face à l'aiguiser. Pour activer l'outil de nettoyage/dressage, assurez-vous que l'alimentation est allumée (ON) et appuyez simplement sur le petit levier situé dans le creux vers la droite, maintenez environ 3 à 4 secondes, puis appuyez vers la gauche et maintenez également 3 à 4 secondes. Lorsque le levier est déplacé dans un sens, l'outil de dressage nettoie et reforme la surface active de l'un des disques d'affilage/polissage. En déplaçant le levier dans l'autre sens, vous nettoyez l'autre disque.

Utilisez ce mécanisme de nettoyage/dressage seulement si les disques blancs de l'étape 3 sont très assombris et si l'étape 3 ne paraît plus affiler/polir correctement. Utiliser cet outil enlève du matériau de la surface des disques de l'étape 3 et par conséquent s'il est utilisé de manière excessive, trop de surface abrasive sera inutilement ôtée, ce qui usera les disques prématurément. Si cela se produit, le remplacement en usine des disques s'avérera nécessaire. Si vous nettoyez vos couteaux régulièrement avant de les aiguiser, vous aurez à nettoyer ou dresser les disques de l'étape 3 moins d'une fois par an.



Figure 10. Utilisez seulement l'étape 3 pour aiguiser les couteaux dentelés



Figure 11. Utilisez les outils de dressage parcimonieusement (voir la page suivante pour les instructions).

SUGGESTIONS

1. Nettoyez toujours toute nourriture, toute graisse et toutes matières étrangères sur les surfaces de la lame avant de l'aiguiser ou de la ré-aiguiser. Si elle est très sale, utilisez un détergent et de l'eau pour la nettoyer.
2. Certains couteaux asiatiques contemporains et lames de type Granton ont des fossettes tandis que certaines lames asiatiques contemporaines et traditionnelles sont fabriquées en acier damassé en couche. Tous ces couteaux doivent être aiguisés conformément aux instructions appropriées données ici en se basant uniquement sur le fait qu'il s'agit d'un couteau contemporain (deux facettes) ou d'un couteau asiatique traditionnel à une seule facette.
3. Tirez toujours les lames à la vitesse recommandée et à une allure constante sur toute la longueur de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame lorsqu'elle est en contact avec les disques abrasifs.
4. Suivez soigneusement les procédures détaillées pour chaque type de lame pour obtenir des résultats optimaux et prolonger la durée de vie utile de vos couteaux. La séquence d'aiguisage est particulièrement importante avec les lames asiatiques traditionnelles à une seule face.
5. Le tranchant de la lame de couteau, pendant l'aiguisage, doit rester en contact avec les disques abrasifs à mesure que le couteau est retiré de la fente de guidage. Pour aiguiser une lame près de la pointe d'une lame incurvée, soulevez légèrement le manche quand vous approchez de la pointe, juste assez pour que le tranchant qui est en train d'être aiguisé reste en contact audible avec le disque d'affûtage ou d'affilage.
6. Pour accroître votre savoir-faire avec l'aiguiser, apprenez comment détecter une bavure le long du tranchant (comme décrit à la page 6). Quoiqu'il puisse vous être possible de bien aiguiser sans utiliser cette technique, elle est le moyen le plus rapide et le plus adéquat pour déterminer si vous avez suffisamment aiguisé au cours des étapes préliminaires. Elle vous aidera à éviter de trop aiguiser et vous assurera des tranchants incroyablement acérés à chaque fois. Couper une tomate ou une feuille de papier est un moyen pratique de vérifier le fini acéré du tranchant de la lame.
7. Utilisez uniquement une légère pression vers le bas pendant l'aiguisage – juste suffisante pour assurer un contact sûr avec le disque abrasif.
8. Si votre couteau présente une entablure importante, vous pouvez trouver utile de placer votre index sur ou juste derrière l'entablure (cf. Figures 12 et 13) lorsque vous insérez la lame dans l'aiguiser. Votre doigt peut jouer un rôle de « butée » et vous empêcher de trop insérer la lame de sorte que l'entablure s'accrocherait sur la barre d'arrêt frontale de l'aiguiser lors du retrait de la lame. Un peu de pratique vous permettra de perfectionner cette technique. À mesure que vous insérez la lame laissez votre doigt descendre en glissant le long du devant de l'aiguiser.
9. Vous verrez qu'avec une technique correcte vous pourrez aiguiser la totalité de la lame jusqu'à 3 mm de la mitre ou de la poignée de l'aiguiser. C'est là l'un des avantages



Figure 12. Si votre lame présente une entablure importante, il peut s'avérer utile de placer votre doigt derrière elle pendant l'aiguisage.



Figure 13. Placez votre index comme illustré derrière l'entablure lorsque le couteau est inséré dans la fente d'aiguisage (Voyez la suggestion 8).

majeurs de l'aiguiser comparé aux autres méthodes d'aiguisage, ce qui est particulièrement utile lors de l'aiguisage des couteaux de chefs lorsqu'il est important d'aiguiser la longueur de lame entière pour maintenir la courbure du fil du tranchant. Si vos couteaux de chef possèdent une mitre épaisse près du manche allant jusqu'au tranchant, une meule commerciale peut modifier ou enlever la portion inférieure de la mitre de sorte qu'elle ne gêne pas l'aiguisage et vous permette d'aiguiser la longueur totale de la lame.

10. Les disques d'affilage/polissage à l'étape 3 sont conçus pour durer des années ; toutefois vous pouvez optimiser leur durée de vie utile en modifiant régulièrement votre façon d'aiguiser à l'étape 2. La bavure créée à l'étape 2 usera légèrement les disques d'affilage/polissage avec lesquels elle entrera en contact en premier à l'étape 3. Variez votre dernier tirage à l'étape 2 en l'effectuant parfois sur le disque gauche et d'autres fois sur le disque droit.
11. Ne tentez pas d'aiguiser des couteaux en céramique ou des ciseaux sur cet aiguiser.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification n'est requise pour toutes les pièces mobiles, le moteur, les engrenages ou les surfaces aiguisantes. Aucun besoin d'eau sur les abrasifs. L'extérieur de l'aiguiser peut être nettoyé en l'essuyant délicatement avec un chiffon doux humide. N'utilisez aucun détergent ou abrasif.

Une fois l'an environ, au besoin, il est nécessaire de retirer la poussière métallique qui se sera accumulée à l'intérieur de l'aiguiser du fait des aiguisages répétés.

Retirez le petit couvercle rectangulaire de nettoyage (Figure 14) qui couvre l'ouverture sur le dessous de l'aiguiser. Vous trouverez des particules de métal collées à un aimant attaché sur l'intérieur de ce couvercle. Frottez ou brossez simplement la limaille accumulée pour l'enlever de l'aimant avec une serviette en papier ou une brosse à dents et remettez le couvercle en place dans l'ouverture. Si de grandes quantités de poussières métalliques ou autres sont présentes, vous pouvez secouer pour faire sortir toutes les poussières restantes par l'ouverture du dessous quand le couvercle est enlevé. Après le nettoyage, remettez bien le couvercle en place, avec son aimant.



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

RÉPARATION

Dans le cas où une intervention après-garantie s'avérerait nécessaire, retournez votre aiguiser à une usine EdgeCraft où le coût d'une réparation peut être estimé avant que la réparation ne soit effectuée. En dehors des États-Unis, contactez votre détaillant ou distributeur national.

Veuillez inclure votre adresse de retour, votre numéro de téléphone de jour et une brève description du problème ou du dommage sur papier libre à l'intérieur de la boîte.

Conservez le reçu d'expédition comme preuve du renvoi et comme protection en cas de perte pendant le transport.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Service à la clientèle 1-800-342-3255

Assemblé aux États-Unis

chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft ou des brevets en instance comme indiqué sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® et la conception globale de ce produit sont des marques déposées de EdgeCraft Corporation.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2019

Printed in China.

E19

E/F/S

C1284z7

Chef'sChoice®

AFILADOR DE CUCHILLOS

15 | Eléctrico

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



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Leer todas las instrucciones. Todo usuario debe leer este manual.
2. Para proteger contra peligros eléctricos, no sumergir el afilador de cuchillos en agua ni en otro líquido.
3. Asegurar que se inserten ya sólo hojas de corte limpias en el afilador.
4. Desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, al poner o quitar piezas, y antes de limpiar.
5. Evitar el contacto con piezas en movimiento.
6. No operar ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado ni después que funcione mal, se caiga o se dañe de cualquier modo.

Clientes en los Estados Unidos: Para recibir servicio se puede devolver el afilador a la fábrica EdgeCraft, donde se estimará el costo de reparación o de ajuste mecánico o eléctrico. Si el cable eléctrico de este equipo está dañado, tiene que ser reemplazado por el distribuidor Chef'sChoice® u otro servicio calificado a fin de evitar el peligro de descarga eléctrica.

Fuera de los Estados Unidos: Por favor, devolver el afilador al distribuidor local, quien puede estimar el costo de reparación o de ajuste mecánico o eléctrico. Si el cable eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o similar personal calificado a fin de evitar peligros.

7. Usar accesorios no recomendados o no vendidos por EdgeCraft Corporation pudiera causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
8. El afilador de cuchillos está diseñado para eso. No intentar usarlo para afilar tijeras, hojas de hacha o cualquier otra hoja de corte que no se ajuste libremente en las ranuras.
9. No dejar el cable colgando sobre el borde de la mesa o el mostrador ni en contacto con superficies calientes.
10. En la posición "ON" (Aquí el interruptor mostrará destello en rojo), el afilador Chef'sChoice® debe estar siempre sobre una mesa o mostrador estable.

11. ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS BIEN AFILADOS EN EL MODELO 15 SON MÁS FILOSOS DE LO ESPERADO. PARA EVITAR LESIONES HAY QUE USARLOS Y MANIPULARLOS CON EXTREMO CUIDADO. NO CORTAR NADA EN EL SENTIDO QUE APUNTE A CUALQUIER PARTE DE LOS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO PASAR LOS DEDOS A LO LARGO DEL FILO. GUARDAR DE MANERA SEGURA.
12. No usar en exteriores.
13. Se necesita estrecha supervisión siempre que el equipo se usa por o está cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
14. No usar aceites para bruñir, agua o cualquier otro lubricante con el afilador de cuchillos.
15. Sólo para uso en el hogar.
16. Este electrodoméstico no fue diseñado para usarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable por la seguridad de ellos se encargue de supervisarlos o darles instrucción sobre el uso.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

HAZ HECHO UNA BUENA ELECCIÓN

El afilador de cuchillos de Chef'sChoice® es el primero en el mundo diseñado para dar el filo extraordinario y efectivo Trizor® a toda la cuchillería del hogar.

El filo Trizor® provee la durabilidad superior del triple biselado de Chef'sChoice® y conforma cada una de las principales facetas del filo a 14 grados (28° total) para dar ese filo que los artesanos logran dedicándose de por vida a desarrollar las habilidades requeridas para afilar a mano con tal calidad.

PARA COMPRENDER EL FILO TRIZOR

El diseño Trizor® emplea múltiples abrasivos de diamante con granos sucesivamente más finos al efecto de conformar las facetas como arco gótico modificado y crear así un filo de mayor fuerza, durabilidad y agudeza. El filo Trizor® se logra mediante un proceso en tres pasos de afilar, bruñir y amolar, pero el filo principal se fija en ángulo de 14° (Ver Figura 1) para mayor agudeza y uso sin esfuerzo.

Al cortar apreciarás esta reducción del esfuerzo y el filo mejorado.

Recuerda que el filo será más agudo de lo que esperas.

PARA FAMILIARIZARSE CON EL AFILADOR DE CUCHILLOS

El afilador de cuchillos (Ver Figura 1) se utiliza en tres etapas con abrasivos 100% de diamante en las dos primeras para afilar y bruñir, seguidas de una tercera con los discos exclusivos de Chef'sChoice® para amolar y pulir. Así se crea un filo extraordinariamente agudo.

Encontrarás fácil de convertir, tan sólo en minutos, cualquiera de tus cuchillos domésticos en otro restaurado a la condición de nuevo de fábrica.

Todos los cuchillos tradicionales de una sola hoja de corte biselada, tales como los cuchillos Sashimi, requieren especial cuidado y tienen que afilarse primordialmente por un lado del filo. Así mismo encontrarás que puedes afilar tus hojas de corte dentadas con el afilador siguiendo las instrucciones especiales en la página 10.

El afilador de cuchillos conserva el popular dispositivo característico EdgeSelect®, que Chef'sChoice® introdujo para afilar cada cuchillo de acuerdo con sus previsiones de uso, tales como preparación gourmet de alimentos, carnicería, descuartizar piezas de caza o limpiar pescado. Las tres etapas pueden usarse en diferentes secuencias, por ejemplo: para dar filo de faceta lisa extraordinariamente agudo y cortar sin esfuerzo, o un filo con cierta cantidad de "mordida" residual, ideal para cortar alimentos con fibra, carnes, vegetales con tallos, o piezas de caza. Este dispositivo característico se describe al detalle en la sección siguiente.

El afilador de cuchillos está equipado con un sistema rectificador con diamante por acción manual, que puede usarse, de ser necesario, para limpiar alimentos acumulados o residuos de afilado de la superficie de los discos de pulir y amolar con abrasivo ultrafino usados en



Figura 1. Afilador de cuchillos.

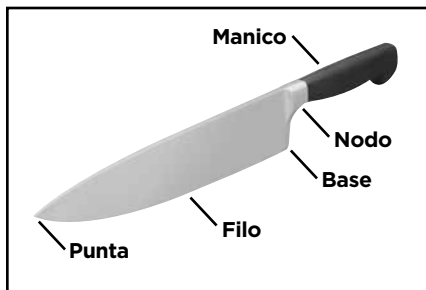


Figura 2. Un típico cuchillo de cocina.

la etapa 3. Exhortamos enfáticamente a que los cuchillos siempre se limpien a fondo antes de afilarlos. A menos que uses el afilador intensamente, podrás afilarlo por meses e incluso un año o más antes de que sea necesario rectificar de nuevo con los discos de amolar y pulir. Sólo si percibes una clara reducción de la eficiencia al pulir en la etapa 3 será necesario usar el conveniente dispositivo descrito en la página 10.

Nunca operar el afilador desde la parte posterior. Ejerce tan sólo suficiente presión hacia abajo al afiliar, para garantizar el contacto uniforme y consistente del filo de la hoja de corte con los discos abrasivos en cada pase. (Ver la sugerencia 5, página 11). No es necesario aplicar presión adicional ni hacerlo acelerará el proceso de afilar. Evita cortar en exceso dentro del recinto de plástico. No obstante, los cortes accidentales dentro del recinto no afectarán funcionalmente las operaciones del afilador ni dañarán el filo.

Antes de encender la corriente eléctrica, ensaya esta práctica de pasar por el afilador. Desliza la hoja de corte del cuchillo suavemente dentro de la ranura izquierda entre la guía angular izquierda de la etapa 1 y el resorte plástico de retención del cuchillo. No gires el cuchillo. Desplaza el cuchillo hacia abajo en la ranura hasta sentir que hace contacto con el disco de diamante. Tira de él hacia ti levantado el mango ligeramente a medida que te acercas a la punta. Esta práctica te permitirá percibir la tensión del resorte. Quita el cuchillo y lee las siguientes instrucciones específicas para el tipo de cuchillo que afilarás.

CÓMO DAR EL FILO TRIZOR A HOJAS DE CORTE EURO/AMERICANAS Y ASIÁTICAS CONTEMPORÁNEAS



COMENZAR EN LA ETAPA 1 DE AFILAR

Enciende la corriente y pasa la hoja de corte a todo lo largo a través de la ranura izquierda (Figura 4) y enseguida a través de la ranura derecha de la etapa 1, con pases alternos por una y otra ranura. (Dar cada pase de una hoja de corte de 5" de largo en unos 3-4 segundos). La primera vez que afiles un cuchillo europeo o americano, rectificar el filo de una hoja de corte delgada pudiera tomar hasta 20 pares de pases. Las hojas de corte más gruesas requerirán más pases. Verifica si quedan rebabas, como se describió más abajo, y continúa dando pases si es necesario para generar una rebaba pequeña a lo largo de toda la hoja de corte.

Si estás afilando una hoja de corte asiática contemporánea (que probablemente ha sido afilada antes a 15 grados), encontrarás que serán necesarios sólo unos pocos (1-2) pares de pases alternos (alternando las ranuras izquierda y derecha) para generar una rebaba. No afilar demasiado. Luego de haber generado una rebaba a lo largo de toda la hoja de corte, procede a la etapa 2.

CÓMO DETECTAR LA REBABA

Para confirmar la presencia de una rebaba (Ver Figura 4), desplaza transversalmente con sumo cuidado tu dedo por el filo en la dirección mostrada. No desplaces tu dedo a lo largo del filo para evitar cortadas. Si el último pase fue en la ranura derecha, la rebaba aparecerá sólo en el lado derecho de la hoja, al sostenerla normalmente, y vice versa. Al estar presente, la rebaba se percibe como extensión inclinada y áspera del filo; comparativamente, el lado opuesto del filo se percibirá muy liso. Si no hay rebaba, continúa afilando en la etapa 1, alternando las ranuras izquierda y derecha hasta que se genere una rebaba completa. Al estar presente la rebaba a lo largo de toda la hoja de corte, se procede a la etapa 2 como se indica más abajo.

CÓMO BRUÑIR EN LA ETAPA 2

Dar de 1 a 2 pares de pases en la etapa 2 (Figura 5) alternando cada uno en las ranuras izquierda y derecha. Dar cada pase de una hoja de corte de 5" [12 cm] de largo en unos 3 segundos.

Verificar si hay rebaba antes de proceder a la etapa 3. Si es necesario, se dan pares de pases adicionales para generar una rebaba a lo largo de toda la hoja de corte antes de proceder a la etapa 3.

AMOLAR/PULIR EL FILO EN LA ETAPA 3

Passar a folha de corte através da ranhura esquerda da etapa 3 (Ver Figura 6) y enseguida a través de la ranura derecha de la misma etapa. Dar 3 pares de pases alternando cada pase en las ranuras izquierda y derecha. Cada pase de una hoja de corte 5" [12 cm] de largo debe darse en unos 3-4 segundos.

Dar enseguida 2 pares de pases alternos más rápidos en esta etapa, con 1 segundo por pase de una hoja de corte de 5 pulgadas (12 cm) para pulir definitivamente el filo.

Verificar el filo de la hoja de corte. Para un filo más agudo, da unos cuantos pares adicionales de pases más rápidos y verifica.



Figura 3. Afilar primero en la etapa 1 los cuchillos euro/americanos y asiáticos contemporáneos.

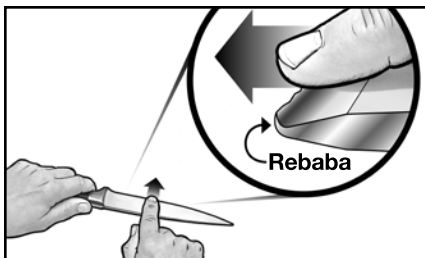


Figura 4. Al generar una rebaba inconfundible a lo largo del filo de la hoja de corte, aquella puede detectarse pasando el dedo transversalmente por el filo y alejándolo de este. ¡PRECAUCIÓN! Consultar el texto.



Figura 5. Bruñir en la etapa 2 (ranura izquierda).



Figura 6. Amolar/Pulir en la etapa 3.

CÓMO AFILAR LA HOJA DE CORTE JAPONESA TRADICIONAL (UN SOLO BISEL)



Los cuchillos japoneses tradicionales, como la hoja de corte Sashimi mostrada aquí, son afilados por un solo lado y tienen un bisel grande de fábrica en el frente de la hoja de corte. Hay un gran número de fabricantes de cuchillos de este tipo, que se usan mucho para preparar Sashimi. El bisel de fábrica (Bisel A) suele rectificarse a unos 10 grados, pero hay excepciones y ese ángulo no está estandarizado en las fábricas. Los diseños de los cuchillos japoneses tradicionales y la estructura detallada de los filos de corte varían mucho de uno a otro fabricante; sin embargo, hay algunas similitudes. El filo de corte consiste en una pequeña faceta primaria en la cara frontal de la hoja de corte, más abajo del bisel grande, y una microfaceta secundaria mucho más pequeña a lo largo de la cara posterior. Por lo general, la microfaceta de la cara posterior puede verse fácilmente sólo con lupa. La cara posterior se rectifica plana de fábrica o —lo más usual— ligeramente ahuecada para garantizar que se conforme una microfaceta efectiva como parte del filo de corte. Por falta de estandarización, el método de afilar estas hojas a mano en Asia entraña probadas dificultades, resulta muy trabajoso y consume mucho tiempo. El afilador de cuchillos está diseñado para afilar todas las hojas de corte asiáticas tradicionales y darles un filo con calidad de fábrica.

Antes de comenzar a afilar una hoja de corte tradicional, examínala con cuidado para confirmar que es de un solo bisel y determinar si es para la mano derecha o izquierda. Es esencial que sigas cuidadosamente el procedimiento y secuencia de afilar como se describe más abajo a fin de lograr el filo óptimo de la hoja de corte tradicional.

Confirma de nuevo qué lado de la hoja de corte tiene el Bisel A grande de fábrica. Sostén la hoja de corte en tu mano (tal y como si estuvieras cortando) y si el bisel grande de fábrica queda a la derecha de la hoja, esta es para esa mano. Las hojas para la mano derecha comienzan a afilarse en la ranura izquierda de la etapa 2, así que tan solo el lado biselado (lado derecho) del filo entrará en contacto con la rueda de bruñir.

PASO 1

COMENZAR A BRUÑIR LAS HOJAS DE CORTE JAPONESAS TRADICIONALES EN LA ETAPA 2 (CUCHILLAS PARA LA MANO DERECHA)

En este ejemplo se asume que la hoja tradicional es para la mano derecha y tienes que bruñir sólo en la ranura izquierda de la Etapa 2 (Ver Figura 7). El número de pases necesarios depende del ángulo que viene de fábrica en el Bisel A y de cuán desafilada pudiera estar la hoja de corte.

Da de cinco (5) a diez (10) pases sólo en la ranura izquierda de la etapa 2 y verifica enseguida si se formó rebaba a lo largo del lado posterior del filo de la hoja de corte.

(La rebaba generada en la etapa 2 será pequeña, pero se percibirá fácilmente, como muestra la Figura 4. Asegura que la rebaba esté presente a lo largo de todo el filo. Si no hay rebaba o es sólo parcial, continúa dando pases adicionales en la ranura izquierda de cinco (5) en cinco (5). Cada vez que termines de dar cinco pases, verifica si



Figura 7. Bruñir en la etapa 2 un cuchillo japonés tradicional para mano derecha.

hay rebaba. Por lo general, unos 20-30 pases en la ranura izquierda serán adecuados para levantar una rebaba; es poco probable que se requieran más de 50 pases en esa ranura para generar aquella. Al confirmar la presencia de rebaba, procede a la etapa 2.

PASO 2

AMOLAR/PULIR EL FILO DEFINITIVO DE LA HOJA DE CORTE JAPONESA TRADICIONAL EN LA ETAPA 3 (CUCHILLAS PARA LA MANO IZQUIERDA)

- Da cinco (5) pases regulares de 3-4 segundos cada uno sólo en la ranura izquierda de la etapa 3 (Figura 8) y procede enseguida a quitar toda rebaba como sigue:
- Da un (1) pase regular en la ranura derecha de la etapa 3 a lo largo del lado posterior del filo.
- Da varios pases rápidos (de un [1] segundo cada uno) en la ranura izquierda de la etapa 3.
- Da un (1) pase rápido en la ranura derecha de la etapa 3.

Verifica cuidadosamente el filo usando una fina hoja de papel. La hoja de corte del cuchillo debe quedar tan filosa como una navaja. Si no queda así, repite los pasos 3c y 3d más arriba y vuelve a verificar la agudeza del filo de la hoja de corte.

NOTA: Si la hoja de corte tradicional está muy desgastada o el filo astillado e irregular, se puede usar la ranura izquierda de la etapa 1 para restaurar el filo. Usa sólo la ranura izquierda (con hojas de corte para la mano derecha). Da tantos pases como sean necesarios para restablecer una línea de filo uniforme y lisa. Usa un rotulador negro para marcar la faceta y seguir el progreso de afilar a lo todo lo largo hasta que se restaure la línea de filo. Enseguida procede a las etapas 2 y 3 como se describe en la página 8 y en esta misma página más arriba.

CÓMO VOLVER A AFILAR LA HOJA DE CORTE JAPONESA TRADICIONAL (PARA LA MANO DERECHA)

En general podrás volver a afilar rápidamente siguiendo la secuencia a-d del paso 2 en la sección precedente. Repite si es necesario para lograr un filo de navaja. Al volver a afiliar sólo en la etapa 3 sin conseguir un filo agudo, o si el filo se ha desgastado sustancialmente, se necesitará volver a bruñir el filo en la etapa 2. Usa sólo la ranura izquierda de la etapa 2. Vas a encontrar que, por lo general, serán suficientes unos cinco (5) pases de volver a bruñir en la etapa 2. En todo caso hay que generar una rebaba antes de regresar a la etapa 3. Para dar acabado al filo en la etapa 3, sigue los pasos 3a, b, c, d.

CÓMO AFILAR HOJAS DE CORTE TRADICIONALES PARA LA MANO IZQUIERDA

El procedimiento que tienes que aplicar con hojas de corte para la mano izquierda es similar al procedimiento para aquellas de la mano derecha, como se detalla más arriba, excepto que en este caso tienes que proceder a la inversa. Dondequiera que se requiera el proceso de afilar hojas de corte para la mano derecha sólo en la ranura izquierda, tienes que usar sólo la ranura derecha al afilar una hoja de corte para la mano izquierda. Así mismo usa la ranura izquierda donde las instrucciones para la mano derecha indican usar la ranura derecha.



Figura 8 Amolar/Pulir en la etapa 3 un cuchillo japonés tradicional.

EL DISPOSITIVO EDGESELECT® -

CÓMO OPTIMIZAR EL FILO DEL CUCHILLO PARA CADA USO

El chef gourmet apreciará la capacidad única del afilador de cuchillos para adaptar el filo a cada tarea de corte y optimizar su rendimiento. Estos procedimientos no se recomiendan para las hojas de corte asiáticas tradicionales.

PREPARACIÓN GOURMET DE ALIMENTOS: (CUCHILLOS EUROPEOS, AMERICANOS Y ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS)

Si la preferencia estriba en los cortes más finos y uniformes para preparar secciones suaves sin marcar de frutas y vegetales, afila en las etapas 1 y 2 como se describe más arriba y da pases adicionales a través de la etapa 3. Tres o más pares de pases rápidos alternos en las ranuras izquierda y derecha de la etapa 3 tornarán más fina la tercera faceta y crearán filos extraordinariamente agudos y lisos (Figura 9a), ideales para el chef gourmet.

Cada vez que vuelvas a afilar el cuchillo Gourmet, usa la etapa 3 (alternando las ranuras izquierda y derecha). Si después de volver a afilar cierto número de veces toma mucho tiempo hacerlo, puedes acelerar el proceso volviendo a afilar en la etapa 2, siguiendo los procedimientos detallados, y volviendo a afilar enseguida en la etapa 3. Por este método conservará filos muy lisos y prolongará la vida útil de tus cuchillos. A diferencia de los afiladores convencionales, este procedimiento resultará en cuchillos extraordinariamente afilados todos los días con muy poco metal removido.

PARA CARNES, DESCUARTIZAR EN EL TERRENO Y MATERIALES CON ALTO CONTENIDO DE FIBRAS

Para carnicería, descuartizar en el terreno o cortar materiales fibrosos puedes encontrar ventajoso afilar en la etapa 1 y pasar directamente a la etapa 3. Esto dejará microsurcos afilados a lo largo de las facetas junto a cada lado del filo (Figura 9b), los cuales ayudarán a cortar tales materiales.

Para preparar este tipo de filo, ya sea en cuchillos euro/americanos o asiáticos contemporáneos, afila en la etapa 1 (Ver página 6) hasta generar una rebaba a lo largo del filo. Enseguida procede directamente a la etapa 3 y da allí dos o tres pares de pase.

Para preservar este tipo de filo cuando el cuchillo necesite volver a afilarse, usa la etapa 3 sólo una o dos veces. Enseguida retorna a la etapa 1 para dar un pase en cada ranura (izquierda y derecha) y vuelve directamente a la etapa 3. No afiles demasiado en la etapa 1.

PARA PIEZAS DE CAZA Y PESCA

El filo óptimo para carnes de ave cocidas puede obtenerse generalmente usando la etapa 2 y a continuación la etapa 3. (Figura 9c). Para carnes de ave crudas, sería preferible usar la etapa 1 seguida de la etapa 3 como se describe más arriba.

Para filetear pescado usa una hoja de corte fina, pero resistente, afilada en las etapas 2 y 3.

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR HOJAS DE CORTE DENTADAS

Las hojas de corte dentadas son similares a las hojas de sierra con depresiones escalonadas y una serie de dientes puntiagudos. En uso normal, el diente puntiagudo ejecuta la mayor parte del corte.

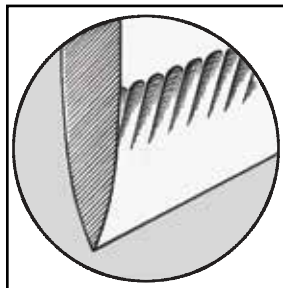


Figura 9a. Una faceta pulida más grande y adyacente al filo es ideal para preparaciones gourmet.

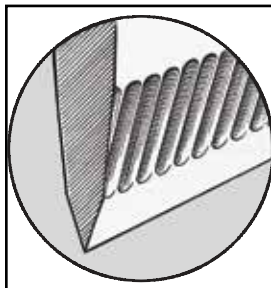


Figura 9b. Retener microsurcos más grandes adyacentes al filo ayuda a cortar alimentos con fibras.

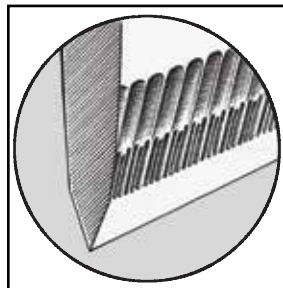


Figura 9c. Para pescado y aves, puede ser útil retener microsurcos más finos adyacentes al filo.

Hojas de corte dentadas de todo tipo pueden afiliarse con el afilador de cuchillos. Sin embargo, hay que usar sólo la etapa 3 (Figura 10) para afilar los dientes del estriado y generar micro-hojas de corte a lo largo del filo de estos dientes. Por lo general será adecuado dar de cinco (5) a diez (10) pares de pases alternos en la etapa 3. Si el cuchillo está muy desgastado serán necesarios más pases. Si el filo del cuchillo está muy dañado por el uso, da un pase rápido (2-3 segundos para una hoja de corte de 8") en cada ranura (izquierda y derecha) de la etapa 2 y enseguida una serie de pases en la etapa 3, alternando las ranuras. El uso excesivo de la etapa 2 removerá más metal a lo largo del filo que el necesario para afilar los dientes.

Puesto que las hojas de corte dentadas tienen estructura parecida a la sierra, los filos nunca se apreciarán tan agudos como el filo de un cuchillo con hoja de corte recta. Sin embargo, la estructura dentada puede ser útil, por ejemplo, para romper la piel dura de ciertos alimentos y penetrar en otros materiales como cartón.

REVOQUE DE LOS DISCOS DE AMOLAR Y PULIR - ETAPA 3

El afilador de cuchillos está equipado con un sistema integrado para limpieza y revoque manual de los discos de amolar y pulir en la etapa 3. En caso de que estos discos se tornen vidriosos por la grasa, alimentos o residuos tras afilarse, pueden limpiarse y rectificarse accionando la palanca manual en la parte posterior del afilador. Esta palanca se encuentra dentro de un nicho, como muestra la Figura 11, en la esquina inferior izquierda al mirar el afilador por su parte posterior. Para accionar la herramienta de limpieza y revoque, asegura que el equipo esté encendido ("ON") y simplemente presiona la palanca pequeña en el nicho hacia la derecha, manténla así 3-4 segundos y enseguida presiona hacia la izquierda y vuelva a mantenerla así 3-4 segundos. Al mover la palanca en un sentido, la herramienta de revoque limpia y rectifica la superficie activa de un disco de amolar y pulir. Al mover la palanca en el sentido opuesto, se procede con el otro disco.

Usa este mecanismo de limpieza/revoque sólo si los discos blancos de la etapa 3 se han ennegrecido mucho y no parece que se esté amolando y puliendo bien en esta etapa. Al usar esta herramienta se remueve material de la superficie de los discos de la etapa 3 y, por tanto, si se utiliza excesivamente, removerá innecesariamente demasiado material de la superficie abrasiva y los discos se desgastarán prematuramente. De ocurrir así, será necesario reponer con discos de fábrica. Si limpias tus cuchillos con regularidad antes de afilarlos, pudiera ser que sólo necesites efectuar la limpieza o revoque de los discos de la etapa 3 menos de una vez al año.

SUGERENCIAS

1. Limpiar siempre todo alimento, grasa y materiales extraños de las superficies de corte antes de afilar o volver a afilar. Si están muy sucias, usa detergente y agua para limpiarlas.
2. Algunos cuchillos asiáticos contemporáneos y hojas de corte tipo Granton tienen depresiones, y algunas de aquellos están hechos de acero de Damasco en capas. Todos deben afilarse de acuerdo con estas instrucciones en función ya sólo de si el



Figura 10. Usar sólo la etapa 3 para afilar cuchillos dentados.



Figura 11. Usar con moderación herramientas de revoque (ver las instrucciones en la página siguiente).

estilo de cuchillo es contemporáneo (dos facetas) o tradicional (hoja de corte asiática de una sola faceta).

3. Pasar siempre las hojas de corte a la velocidad recomendada y a ritmo constante a lo largo de la hoja. Nunca interrumpir ni detener el movimiento de la hoja de corte en contacto con los discos abrasivos.
4. Seguir cuidadosamente los procedimientos detallados para cada tipo de hoja de corte a fin de lograr mejores resultados y extender la vida útil de los cuchillos. La secuencia de afilado es especialmente importante con las hojas de corte asiáticas tradicionales de una sola faceta.
5. Al afilar el cuchillo, el filo de la hoja de corte debe permanecer en contacto con los discos abrasivos a medida que el cuchillo se retira de la ranura guía. Para afilar una hoja de corte curva cerca de la punta, levanta ligeramente el mango a medida que te acercas a la punta, pero tan sólo lo suficiente para que al afilar sea audible el contacto sostenido con el disco de bruñir o amolar.
6. Para incrementar la eficiencia del afilador de cuchillos, aprende cómo detectar una rebaba a lo largo del filo (como se describe en la página 6). Aunque pudieras afilar bien sin usar estas técnicas, ellas proveen la mejor y más rápida forma para determinar si has afilado lo suficiente en los pasos preliminares. Esto contribuirá a evitar que se afile en exceso y a garantizar siempre filos extraordinariamente agudos. Cortar un tomate o un pedazo de papel es un método conveniente para verificar el filo definitivo de la hoja de corte.
7. Ejercer sólo ligera presión hacia abajo al afiliar, tanta como sea suficiente para establecer contacto seguro con el disco abrasivo.
8. Si la hoja de corte tiene significativamente largo el extremo sin filo más cercano al mango, pudiera ser útil colocar tu dedo índice en o justo detrás de ese extremo (Ver Figuras 12 y 13) al insertar la hoja de corte en el afilador. Tu dedo puede actuar como un “tope” y prevenir así que insertes tanto la hoja de corte que ese extremo quede atrapado en la barra frontal de parada del afilador al retirar la hoja. Un poco de práctica ayudará a perfeccionar esta técnica. Al insertar la hoja de corte deja que tu dedo se deslice hacia el frente del afilador.
9. Al usar correctamente el afilador, encontrarás que puedes afilar la hoja de corte completa hasta menos de $\frac{1}{8}$ " del refuerzo o del mango del afilador. Esta es una de las ventajas principales del afilador de cuchillos en comparación con otros métodos para afilar y resulta especialmente importante al afilar cuchillos de chef, que requieren afilar la hoja de corte a todo lo largo para mantener la curvatura del filo. Si tus cuchillos de chef tienen un refuerzo pesado y grueso cerca del mango que se extiende hasta el filo, una rectificadora comercial pudiera modificar o eliminar la parte más baja del refuerzo para que así no interfiera con la acción de afilar y te permita hacerlo a lo largo de toda la hoja de corte.



Figura 12. Si tu hoja de corte tiene un extremo sin filo significativamente largo cerca del mango, pudiera ser útil al afilar que el dedo se coloque detrás, como se muestra.



Figura 13. Coloca tu dedo índice como se muestra detrás del extremo sin filo cerca del mango al insertar el cuchillo en la ranura para afilarlo (Ver sugerencia 8).

10. Los discos para amolar/pulir en la etapa 3 están diseñados para durar por años en uso. Sin embargo, puedes maximizar su vida útil modificando periódicamente tu patrón para afilar en la etapa 2. La rebaba generada en la etapa 2 desgasta moderadamente el disco para amolar/pulir que primero contacta en la etapa 3. Variar el último pase en la etapa 2 haciendo unas veces el último pase en el disco izquierdo y usando en otras el disco derecho para concluir.
11. Ni se te ocurra afilar tijeras ni cuchillos de cerámica con este afilador.



Figura 14. Quitar la cubierta debajo de la base para limpiar las limaduras de metal (Consultar la sección Mantenimiento Normal).

MANTENIMIENTO NORMAL

NO se requiere lubricar ninguna parte móvil ni el motor, cojinetes ni superficies para afilar. No es necesario echar agua sobre los abrasivos. El exterior del afilador puede limpiarse pasando con cuidado un paño húmedo. No usar detergentes ni abrasivos.

Una vez al año o siempre que sea necesario, debes eliminar el polvo de metal que se acumulará dentro del afilador por causa de operaciones repetidas. Quita la pequeña cubierta rectangular para limpiar (Figura 14) que cubre una abertura en la parte de abajo del afilador. Encontrarás partículas de metal adheridas a un imán que está fijado al interior de esa cubierta. Para eliminar del imán las limaduras metálicas acumuladas, simplemente frota con una toalla de papel o con un cepillo de dientes y reinserta la cubierta en la abertura. Si se han acumulado grandes cantidades de limaduras de metal u otros polvos, puedes sacudir para que salgan a través de la abertura de la parte inferior tras quitar la cubierta. Luego de limpiar, vuelve a colocar la cubierta y asegúrala con el imán en su lugar.

SERVICIO

En caso de ser necesario servicio de post-garantía, devuelve tu afilador a la fábrica EdgeCraft, donde el costo de reparación se estimará antes de llevarla a cabo. Fuera de Estados Unidos, comunícate con tu minorista o distribuidor nacional.

Incluye por favor tu dirección a vuelta de correo, el número telefónico diurno y una breve descripción del problema o daño en hoja separada dentro de la caja. Conserva el recibo de envío como prueba y como protección contra pérdida en el envío mismo.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Asistencia al consumidor 1-800-342-3255

Ensamblado en EE. UU.

chefschoice.com

Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft y/o otras patentes pendientes, tal como se indique en el producto mismo. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® y el diseño integral de este producto son marcas comerciales registradas de EdgeCraft Corporation.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2019

Printed in China.

E19

E/F/S

C1284z7