

Chef'sChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

320 | 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.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

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

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

7. CAUTION! "This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*"
8. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 320 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM
www.P65Warnings.ca.gov

UNDERSTANDING THE MODEL 320 DIAMOND HONE® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has a precision conical sharpening / honing stage with fine 100% diamond abrasives and a unique polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. This combination can be used to create 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 sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1.

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

In Stage 2 ultrafine abrasive disks polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a 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 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an edge of remarkable sharpness and because of the second angle bevel it creates, you will note knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 320 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 commonly be done by using just the stropping action of Stage 2. (See Resharpener Section).

The Chef'sChoice® Model 320 Sharpener is equipped with manually activated diamond dressing pads that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharpening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean knives before sharpening them. You will find you can go months or over a year before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening Stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening. Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in either stage, the knife should, on sequential strokes, be pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage. Generally only one or two pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level and slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. Consistently pull at a speed of about 5 seconds per stroke for an eight (8) inch blade. 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 enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

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

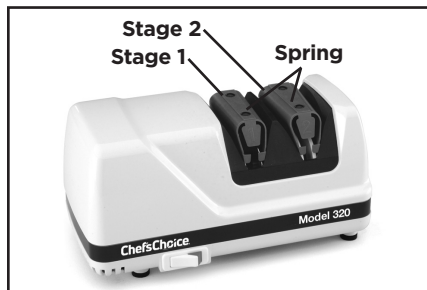


Figure 1. Model 320 Diamond Hone® Sharpener.

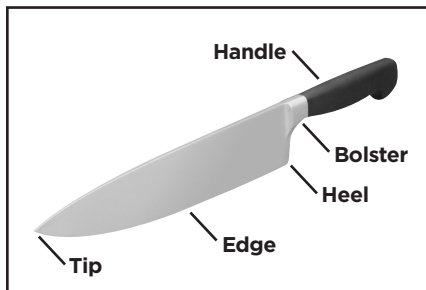


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 320 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Blades Only in Stage 2.** Do not sharpen serrated blades in Stage 1 until you read section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades.
2. **Straight Edge Blades are sharpened in Stages 1 and 2.** Start in Stage 1 if the knife is being sharpened for the first time or if the knife is very dull. 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. (See Figure 3.) Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. 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 5 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.



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



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

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

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

Before moving to Stage 2 you will find it helpful to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) 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 along the entire edge, proceed to Stage 2.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 2. It is always necessary to create the burr in Stage 1 before stropping in Stage 2.

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 1 may be needed before proceeding to Stage 2.

Stage 2: In general only one or two pairs of pulls in Stage 2 will be necessary to obtain a razor sharp edge. Make alternate pulls in left (Figure 6) and right slots pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

Added pulls in Stage 2 will refine the edge further, creating an edge ideal for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 2 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

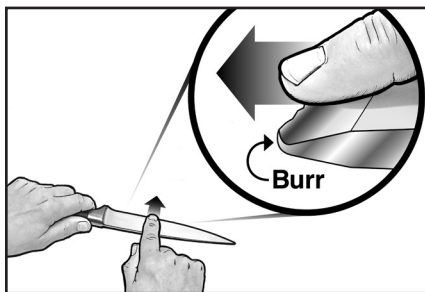


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



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

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

GOURMET FOOD PREPARATION:

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

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 2, (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 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

FOR GAME, FISH AND FIBROUS MATERIALS

For cutting more fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by only one alternating pair of pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes along the facets nearer to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the entire edge. Then move to Stage 2 and make just one pair of pulls.

To resharpen this type of edge, sharpen in Stage 1 until you develop a burr and then make one pair of pulls in Stage 2.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

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

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 320. However, use only Stage 2 (Figure 9), 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 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make just one

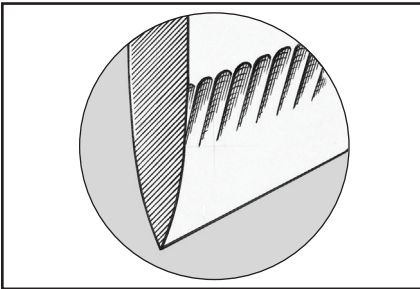


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

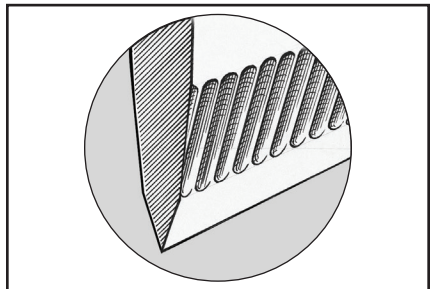


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth. Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can help break the skin on hard crusty foods.

DRESSING TOOL FOR CLEANING OF STROPPING/POLISHING DISKS - STAGE 2

The Chef'sChoice® Model 320 is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping disks in Stage 2. 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 10 on the left lower corner as you face the rear of Model 320.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in opposite direction and hold for 3 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 in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 2 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 2 disk and hence if used excessively 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 knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 2 disks only about once a year or perhaps less frequently.

RESHARPENING (SEE PREVIOUS SECTIONS)

Resharpen straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly sharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Check for a burr along the edge and then return to Stage 2 where only one to two alternating pair of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpen serrated blades in Stage 2. See sections above.

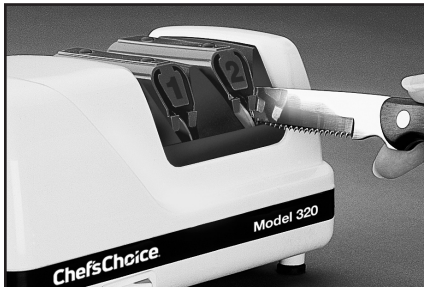


Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2. (See instructions).



Figure 10. Stage 2 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat, and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
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 the abrasive disks.
4. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held 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 each section along the curved length of the edge as it is being sharpened is maintained “level” to the table.
6. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 320. Consider resharpening with the manual Chef’sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 320 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 320 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 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.
8. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 320, 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 Stage 1. 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 blade sharpness.

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 damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 11) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 2 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing tool) 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.

SERVICE

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

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

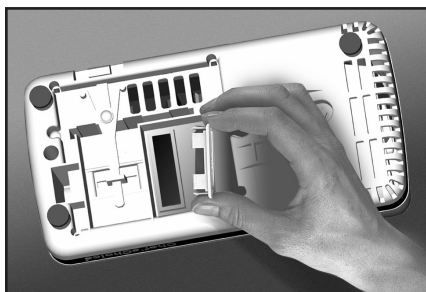


Figure 11. Clean-out cover.

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

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

chefschoice.com

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

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

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

© The Legacy Companies 2022

C22

English/Russian/Swedish/Finnish

C3282Z3

Chef'sChoice®

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ

320 | электрический

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ
ИНСТРУКЦИЮ. НЕОБХОДИМО СЛЕДОВАТЬ ИНСТРУКЦИИ
ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов, необходимо всегда соблюдать основные меры безопасности, включая следующее:

1. Прочитайте инструкцию полностью.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте точилку Chef'sChoice® в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой удостоверьтесь, что лезвия ножей очищены.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чисткой выключайте прибор из розетки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем, а также в случае его неисправности, после падения или иного повреждения.

В случае неисправности, обратитесь в авторизованный сервис-центр для оценки стоимости ремонта, либо механической / электрической наладки. Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервис центре, поскольку для этого необходимы специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором Chef'sChoice®.

7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). Во избежание удара током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. Не переделывайте штепсель каким-либо образом.

8. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых The Legacy Companies, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 320 предназначена для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не предпринимайте попытки заточки ножиц, лезвий топоров или любых других режущих инструментов, которые не совпадают по размеру с пазами заточки.
10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на выключателе), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE® ОКАЖУТСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
13. Не используйте вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой Chef'sChoice®.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных областях, таких как: - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах; - фермерские дома; - клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; - помещения типа "ночлег и завтрак".

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

Предложение 65 Предупреждение для жителей Калифорнии



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: РАК И РЕПРОДУКТИВНЫЙ ВРЕД
www.P65Warnings.ca.gov

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 320 С АЛМАЗНЫМ АБРАЗИВОМ DIAMOND HONE®

Уникальная точилка с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® предназначена для заточки ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта двухступенчатая точилка оснащена сверхточным коническим устройством заточки с алмазным абразивом и уникальным устройством для полировки / доводки с использованием гибких абразивных дисков. Такая комбинация позволяет создать либо исключительно острое, гладкое лезвие для резки без усилия и декорации блюд, либо лезвие с микрозубцами по обеим сторонам режущей кромки.

Процесс заточки и полировки контролируется сверхточными направляющими угла заточки лезвия и прецизионными коническими абразивными дисками. Угол заточки в Устройстве 2 несколько больше, чем в Устройстве 1.

Конические алмазные абразивные диски Устройства 1 создают первичную грань заточки с каждой стороны лезвия, состоящую из множества микроканалов на поверхности металла.

Во втором устройстве диски с ультратонким алмазным абразивом полируют и правят грань заточки, находящуюся непосредственно на краю лезвия, создавая микроскопически тонкую, полированную и чрезвычайно острую кромку лезвия. В данном устройстве происходит одновременная полировка и заточка микроканалов на поверхности металла, созданных на первой стадии, до того состояния, пока они не образуют острую микро текстуру, помогающую при резке жестких, плотных продуктов, трудно поддающихся разрезанию.

Уникальная двухступенчатая схема позволяет создать кромку лезвия чрезвычайной остроты. Благодаря вторичной грани заточки, ножи остаются острыми заметно дольше, чем те, что заточены традиционным методом.

Одно из важнейших преимуществ точилки Модели 320 заключается в том, что с ее помощью можно править и полировать ножи до состояния остроты бритвы так часто, как это необходимо. При этом износ ножа происходит гораздо медленнее, чем при традиционных методах заточки. Повторная заточка обычно производится лишь на правильных дисках Устройства 2. (См. раздел Повторная Заточка).

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 снабжена алмазными накладками для очистки абразивных дисков. При необходимости очистить абразивные диски от остатков пищи или металлической пыли накладки приводятся в действие вручную. Мы настоятельно рекомендуем мыть ножи перед заточкой. В таком случае вы сможете регулярно пользоваться точилкой более года, прежде чем впервые возникнет необходимость в очистке дисков. Диски следует очищать, только если эффективность полировки заметно снижается. Функция очистки абразивных дисков подробно описана в последующих разделах.

Каждое устройство заточки оборудовано направляющими прижимными пружинами, находящимися над абразивными дисками, которые надежно фиксируют плоскость лезвия, обеспечивая правильный угол заточки. Обычно требуется равномерно заточить правую и левую стороны лезвия (для этого в каждом устройстве есть правый и левый пазы). Наличие пружин гарантирует, что грани заточки с каждой стороны одинаковые. Правильно заточенный нож режет прямо. И только некоторые специальные типы ножей затачиваются с одной стороны (например, азиатский нож Kataba).

При заточке ножа на каждом устройстве необходимо **попеременно протягивать лезвие ножа через левый и правый пазы в направлении «на себя»**. Как правило, в первом и втором устройствах достаточно сделать одну или две пары проходов попеременно в левом и правом пазах (см. следующие разделы, где это объясняется в подробностях). Всегда работайте с точилкой с фронтальной стороны. Держите нож горизонтально и гладко опускайте лезвие ножа в паз между направляющей и пластиковой прижимной пружиной. Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском (при контакте лезвия с диском возникнет характерный звук). Далее равномерно тяните нож в направлении «на себя». Всегда проводите лезвием ножа равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками. Скорость движения ножа в пазу – 5 секунд для лезвия длиной 20 см. Для коротких ножей время соответственно будет меньше, а для длинных – больше.

Никогда не пользуйтесь точилкой с обратной стороны.

Не прикладывайте слишком сильное давление на лезвие ножа при заточке, давление должно быть умеренным и достаточным для обеспечения равномерного контакта лезвия с абразивными дисками при каждом проходе. Излишнее давление на лезвие никак не ускоряет процесс заточки. Избегайте случайного прорезания лезвием пластикового корпуса точилки. Случайный порез корпуса, тем не менее, никак не повлияет на правильную работу точилки и не повредит лезвия.

На рисунке 1 (внизу) показаны Устройства 1 и 2, которые описываются в следующих разделах данной инструкции.



Рис. 1. Точилка с алмазным абразивом Модели 320 Diamond Hone®.

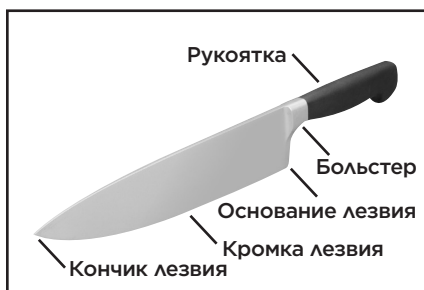


Рис. 2. Типичный кухонный нож

ИНСТРУКЦИЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ЗАТОЧКЕ

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 предназначена для заточки как ножей с гладким лезвием, так и зубчатых ножей.

1. **Зубчатые ножи затачиваются только в Устройстве 2.** Не затачивайте зубчатые ножи в Устройстве 1, пока не прочитаете раздел Процедура заточки зубчатых ножей.
2. **Ножи с гладким лезвием затачиваются в Устройствах 1 и 2.** Начните заточку с Устройства 1, если нож затачивается впервые или если он очень тупой. Подробные инструкции приведены в следующем разделе.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ НОЖА С ГЛАДКИМ ЛЕЗВИЕМ

ГЛАДКОЕ ЛЕЗВИЕ: ПЕРВИЧНАЯ ЗАТОЧКА

Потренируйтесь выполнять правильные движения при выключенной точилке. Гладко скользите лезвием ножа в левом пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и прижимной пружиной. Не вращайте нож (см. рис. 3). Опустите лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Медленно тяните нож в направлении «на себя», несколько приподымая рукоятку по мере приближения к окончанию лезвия. Такая практика даст вам почувствовать давление пружины. Выньте нож и включите точилку. Индикатором включения является красный светодиод на выключателе.

Устройство 1: Если вы впервые затачиваете нож с гладким лезвием, начните его заточку в Устройстве 1. Протяните лезвие ножа один раз через левый паз Устройства 1 (рис.3), скользя им между левой направляющей угла заточки и пластиковой прижимной пружиной в направлении «на себя» и одновременно надавливая лезвием внутрь паза, пока оно не придет в соприкосновение с алмазным абразивным диском. Вы услышите характерный звук при соприкосновении лезвия с диском. Вставляйте лезвие как можно ближе к рукоятке или больстеру. Если форма лезвия - кривая, следует несколько приподымать рукоятку ножа по мере приближения к окончанию лезвия, следя за тем, чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда был параллелен столу. Затачивайте лезвие по всей его длине. Для лезвия длиной 20 см время прохождения через паз должно составлять 5 сек. Для коротких лезвий – 2-3 сек., для более длинных лезвий 6 сек. Затем точно так же протяните лезвие вдоль всей его длины через правый паз Устройства 1.



Рис. 3. Устройство 1. Вставьте лезвие в паз между направляющими и прижимной пружиной. Чередуйте проходы в левом и правом пазах устройства.



Рис. 4. Лезвие в правом пазу Устройства 1.

Внимание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его в направлении «на себя». Никогда не пытайтесь заточить лезвие движением «от себя». При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками – чрезмерное давление никак не ускорит процесс заточки.

Для достижения равномерной заточки по всей длине лезвия, вставляйте лезвие в паз как можно ближе к рукоятке или больстеру и протягивайте его с постоянной скоростью. Всегда делайте равное количество проходов в левом и правом пазах, чередуя их, чтобы лезвие было заточено симметрично. Как правило, одной или двух пар проходов в Устройстве 1 бывает достаточно для заточки.

Прежде чем приступить к заточке в Устройстве 2, убедитесь в наличии заусенца вдоль всей кромки лезвия (см. рис. 5). Чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия, как показано на рисунке. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы избежать порезов). Если последний проход был сделан в правом пазах, заусенец появится с правой стороны лезвия (если держать его в руке) и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия; по сравнению с ним, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. После образования заусенца по всей длине лезвия переходите к заточке в Устройстве 2.

Если заусенец не обнаруживается, сделайте по одному дополнительному проходу в левом и правом пазах Устройстве 1, прежде чем приступить к заточке в Устройстве 2. Более медленные движения способствуют образованию заусенца. Убедитесь в наличии заусенца и переходите к Устройству 2. Необходимо каждый раз добиваться образования заусенца в Устройстве 1, прежде чем переходить к полировке в Устройстве 2.

Если нож очень тупой, возможно придется сделать несколько дополнительных проходов в Устройстве 1.

Устройство 2: Как правило, одной или двух пар проходов в Устройстве 2 бывает достаточно для получения лезвия острого как бритва. Совершайте проходы, чередуя левый и правый пазы Устройства 2 (рис. 6), с такой же скоростью, как и в Устройстве 1.

Дополнительные проходы в Устройстве 2 приведут к образованию еще более острой и долговечной режущей кромки, идеальной для приготовления изысканных блюд. Предпочтительно сделать меньшее количество проходов в Устройстве 2, если вы собираетесь использовать нож для резки волокнистых продуктов, как будет описано в следующих разделах.

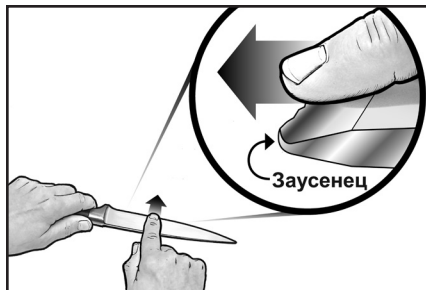


Рис. 5. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия, прежде чем переходить к полировке в Устройстве 2. Наличие заусенца можно определить с помощью движения пальцем поперек лезвия и от себя. Осторожно! Читайте инструкцию.



Рис. 6. Лезвие в левом пазах Устройства 2. Чередуйте проходы в левом и правом пазах устройства.

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА

ДЛЯ ДЕЛИКАТЕСНОЙ КУХНИ:

Когда нужно аккуратно и красиво разрезать ломтики мякоти фруктов или овощей, произведите заточку в Устройствах 1 и 2, как описано выше, и сделайте несколько дополнительных проходов через Устройство 2. Достаточно сделать 3-5 пар проходов, как всегда чередуя правый и левый пазы, чтобы довести вторичную грань заточки до гладкого, полированного и сверх-острого состояния (рис. 7). Это как раз то качество, которое требуется в деликатесной кухне.

При повторной заточке ножа, применяемого в деликатесной кухне, используйте Устройство 2 (чередую левый и правый пазы). Если после нескольких раз повторная заточка начнет занимать слишком длительное время, вы можете ускорить процесс, предварительно заточив нож в Устройстве 1, следуя стандартной процедуре заточки, а затем перейти к Устройству 2. В отличие от обычной процедуры заточки такая техника позволит вам каждый день иметь под рукой невероятно острый инструмент, при этом удаляя очень малое количество металла с лезвия при заточке и продлевая тем самым жизнь ваших ножей.

ДЛЯ ДИЧИ, РЫБЫ И ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

Нож для резки волокнистых продуктов предпочтительнее заточить в Устройстве 1, а затем довести в Устройстве 2, сделав только одну пару проходов поочередно в левом и правом пазах. Такая техника позволит сохранить крупную текстуру заточки по краю лезвия (рис. 8), что упрощает резку подобных продуктов.

Для получения режущей кромки такого типа, сначала заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца вдоль всего лезвия. Затем перейдите к Устройству 2 и сделайте только одну пару проходов.

Для повторной заточки лезвий такого типа сначала используйте Устройство 1 и добейтесь образования заусенца, затем сделайте одну пару проходов в Устройстве 2.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатый нож похож на маленькую пилу с выемками на краю лезвия и рядом микрозубцов вдоль всего режущего края. При нормальном использовании такой нож режет как раз за счет остроты зубьев.

Все типы зубчатых ножей можно заточить в точилке Chef'sChoice® Модели 320, однако, для этого необходимо использовать только Устройство 2 (рис. 9), которое заточит зубцы или выступы и создаст острую кромку на каждом зубце. Обычно для нормальной заточки достаточно 5-10 пар проходов поочередно в левом и правом пазах Устройства 2. Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов. Если лезвие ножа серьезно затуплено или повреждено, сделайте одну быструю пару проходов в левом и правом пазах Устройства 1 (по 2 - 3 секунды на 20

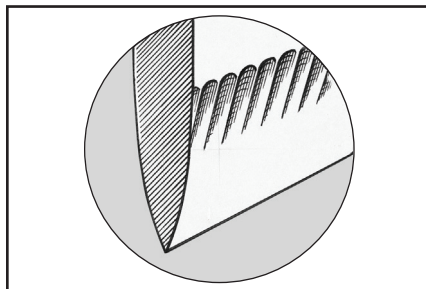


Рис. 7. Широкая полированная грань у самого края лезвия идеальна для приготовления изысканных блюд.

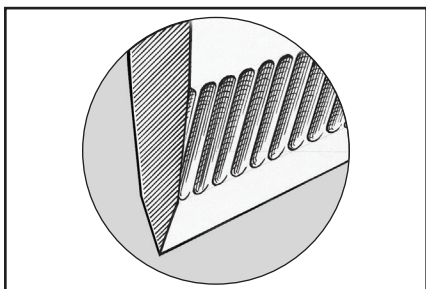


Рис. 8. Сохранение крупной текстуры заточки по краю лезвия упрощает разрезание волокнистых продуктов.

см лезвие), затем сделайте серию проходов в Устройстве 2, чередуя правый и левый пазы. Не рекомендуется делать больше проходов в Устройстве 1, так как при этом с зубцов будет снято больше металла, чем необходимо. Поскольку ножи-пилки имеют зубчатую структуру, кромка такого лезвия никогда не будет настолько же острой как кромка гладкого лезвия. Однако зубчатая структура может оказаться очень полезной при резке продуктов с жесткой коркой.

ИНСТРУМЕНТ ОЧИСТКИ АБРАЗИВНЫХ ДИСКОВ. - УСТРОЙСТВО 2.

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 имеет встроенный инструмент для ручной очистки абразивных дисков в Устройстве 2. Если на дисках в процессе эксплуатации появился слой жира, пищевых отходов или опилок, их можно очистить с помощью активации ручного рычага на задней панели точилки. Этот рычаг находится в выемке, показанной на рис. 10, в левом нижнем углу, если смотреть на заднюю панель точилки Модели 320.

Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь, что питание включено и просто нажмите маленький рычажок, находящийся в выемке, вправо. Удерживайте его в нажатом состоянии 3-4 секунды. Когда рычаг смещается в одном направлении, устройство очистки очищает и восстанавливает форму активной поверхности одного полирующего-правильного диска. Смещая рычаг в противоположном направлении, вы можете очистить другой диск.

Используйте очистительный механизм только в том случае, когда вы замечаете, что Устройство 2 не выполняет свои полирующие функции должным образом, и когда приходится делать слишком много проходов лезвием в пазу для достижения требуемой остроты. При использовании устройства очистки с поверхности дисков удаляется абразивный материал, поэтому если вы используете очистку дисков слишком часто, вы удаляете с них слишком много рабочего материала, что, в конце концов, может привести к необходимости заводской замены полирующих дисков.

Если перед заточкой вы тщательно моете и чистите затачиваемые ножи, то вам придется прибегать к процедуре очистки полирующих дисков реже, чем один раз в год.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА (СМОТРИТЕ ПРЕДЫДУЩИЕ РАЗДЕЛЫ)

Повторная заточка ножей с гладким лезвием осуществляется в Устройстве 2. Если таким образом не удастся быстро заточить нож, вернитесь к Устройству 1 и выполните в нем одну-две пары чередующихся проходов. Проверьте наличие заусенца вдоль кромки лезвия и затем снова вернитесь к Устройству 2. Теперь в Устройстве 2 будет достаточно сделать одну или две пары чередующихся проходов, чтобы добиться бритвенной остроты лезвия.

Повторная заточка зубчатых лезвий осуществляется в Устройстве 2. Смотрите выше.



Рис. 9. Заточка зубчатых лезвий производится только в Устройстве 2. (Читайте инструкцию).



Рис. 10. Полирующие диски Устройства 2 при необходимости могут быть очищены. Не производите очистку слишком часто. (Читайте инструкцию).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. Если лезвие загрязнено, помойте его.
2. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
3. Всегда проводите лезвием ножа с рекомендованной скоростью, равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками.
4. Всегда чередуйте левый и правый пазы обоих устройств во время заточки. Исключение составляют японские лезвия, которые затачиваются особым образом и преимущественно с одной стороны.
5. Во время заточки лезвие ножа должно удерживаться в горизонтальной позиции, параллельно плоскости стола или рабочей поверхности. Для заточки ножа с загнутым лезвием вблизи конца слегка приподымайте нож за рукоятку по мере приближения к концу. При этом важно, чтобы затачиваемый отрезок загнутого лезвия находился «параллельно» плоскости стола или рабочей поверхности.
6. Для ножей, которые были затачены с помощью точилки Chef'sChoice® Модели 320 нет необходимости использовать мусат. Однако, если вы предпочитаете работать с доведенной мусатом кромкой лезвия, можно воспользоваться профессиональной точилкой Модели 130, в Устройстве 2 которой есть мини-мусат. Также мусат есть в ручной точилке Модели 470. Ручной точилкой Модели 450 удобно пользоваться, если вам нужно заточить нож в отсутствие электропитания. Рекомендуется всегда держать точилку Модели 320 наготове, чтобы затачивать ножи с требуемой периодичностью, как описано выше.
7. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до bolsterа или рукоятки ножа. Это является значительным преимуществом Модели 320 Chef'sChoice® по сравнению с другими способами заточки. Это особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить изогнутое лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти его кривизну. Если у поварского ножа есть тяжелый bolster рядом с рукояткой, который идет до самого края лезвия, его нижнюю часть можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
8. Для совершенствования вашего навыка работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 320, научитесь определять наличие заусенца вдоль кромки лезвия (как описано ранее). Хотя вы сможете затачивать инструмент и без этой техники, обладание ею поможет вам самым быстрым и эффективным образом определить, достаточно ли произведена заточка в Устройстве 1. Это поможет вам избежать чрезмерной заточки и каждый раз получать лезвие невероятной остроты. Самый удобный способ проверить лезвие на остроту – это попробовать разрезать помидор или лист бумаги.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

НИ ДЛЯ КАКИХ движущихся частей прибора, мотора, точащих поверхностей не требуется смазка. Абразивные поверхности не нуждаются в смачивании водой. Очищайте корпус точилки с помощью мягкой влажной тряпки. Не используйте чистящие средства или абразивные материалы.

Примерно раз в год, или по мере необходимости, нужно удалять металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате эксплуатации. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства (Рис. 11) на нижней панели точилки. Вы обнаружите металлические частицы, приставшие к магниту на внутренней стороне крышки. Стряхните или сотрите накопившуюся пыль с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щеткой и поставьте крышку на место. Если в точилке скопилось большое количество металлической стружки и пыли, или если производилась чистка дисков Устройства 2 (с использованием чистящего инструмента), снимите крышку очистительного устройства и вытряхните мусор через нижнее отверстие. После чистки верните крышку с магнитом на место и закрепите, как требуется.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости постгарантийного ремонта, верните вашу точилку в авторизованный сервис-центр.

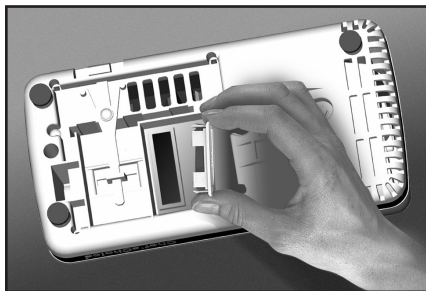


Рис. 11. Крышка очистительного устройства.

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

Сделано в США из материалов из США и других стран.

chefschoice.com

Chef'sChoiceСш является зарегистрированной торговой маркой EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

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

© The Legacy Companies 2022

C22

English/Russian/Swedish/Finnish

C3282Z3

Chef'sChoice®

ELEKTRISK KNIVSLIPARE

320 | Elektrisk

LÄS BRUKSANVISNINGEN FÖRE ANVÄNDNING.
DET ÄR MYCKET VIKTIGT ATT DU FÖLJER DESSA
ANVISNINGAR FÖR ATT UPPNÅ OPTIMALA RESULTAT.



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande, ska alltid vidtas när elektriska apparater används:

1. Läs alla anvisningar. Alla användare ska läsa denna handbok.
2. För att skydda mot elektriska faror får motordrivenheten i Chef'sChoice® inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
3. Säkerställ att endast rena knivblad förs in i Chef'sChoice® modell 320.
4. Koppla från enheten från eluttaget när den inte används, innan du lägger till eller tar bort delar och före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickkontakt eller sedan apparaten fungerat felaktigt, fallit eller skadats på något som helst sätt.

Kunder i USA: Du kan returnera knivslipen till The Legacy Companies fabriken för service, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan bedömas. Om apparatens elsladd skadas måste den bytas ut av återförsäljaren för Chef'sChoice® eller annan behörig tjänst för att förhindra risken för elektrisk stöt.

Utanför USA: Returnera knivslipen till din lokala återförsäljare, där kostnaden för reparation, elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens elsladd skadas måste den bytas ut av en av tillverkaren utsedd reparationsanläggning eftersom specialverktyg krävs. Rådfråga din lokala Chef'sChoice®-återförsäljare.

7. IAKTTA FÖRSIKTIGHET! ”Denna apparat kan vara utrustad med en polariserad stickkontakt (det ena stiftet är bredare än det andra). För att minska risken för elstöt kan denna stickkontakt anslutas i endast en riktning i ett polariserat uttag. Om stickkontakten inte passar exakt i uttaget ska du vända på stickkontakten. Om den ändå inte passar bör du kontakta en behörig elektriker. Stickkontakten får inte ändras på något som helst sätt.”
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av The Legacy Companies kan orsaka brand, elstöt eller skada.
9. Chef'sChoice® modell 320 är avsedd för slipning av köksknivar, fickknivar och de flesta sportknivar. Försök inte slipa knivar med konkavt blad, saxar, yxblad eller andra blad som inte passar obehindrat in i skåroarna.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller diskant eller komma i kontakt med heta ytor.
11. Chef'sChoice® ska alltid vara placerad på en stadig disk eller ett stadigt bord när den är påslagen (den röda lampan på brytaren blottas när apparaten är ”På”).
12. VARNING: KNIVAR SOM SLIPATS KORREKT MED CHEF'SCHOICE® ÄR VASSARE ÄN DU FÖRVÄNTAR DIG. FÖR ATT FÖRHINDRA SKADA BÖR DU ANVÄNDA OCH HANTERA DEM YTTERST FÖRSIKTIGT. SKÄR INTE MOT NÅGON DEL AV DINA FINGRAR, DIN HAND ELLER DIN KROPP. FÖR INTE FINGRARNÄR LÄNGS EGGEN. FÖRVARA KNIVARNÄR SÄKERT.
13. Får ej användas utomhus.
14. Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används av eller nära barn.
15. Använd inte brynjor, vatten eller något annat smörjmedel tillsammans med Chef'sChoice®.
16. Endast för hushållsbruk.
17. Denna apparat är avsedd att användas i hushållsapplikationer och liknande applikationer, t.ex. - bondgårdar; - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - miljöer av bed and breakfast.

SPARA DESSA ANVISNINGAR.

Prop. 65 Varning för invånare i Kalifornien



VARNING: CANCER OCH REPRODUKTIVA SKADOR
www.P65Warnings.ca.gov

ATT FÖRSTÅ MODELL 320 DIAMOND HONE® SLIPMASKINEN

Den unika Chef'sChoice® Diamond Hone® slipmaskinen är konstruerad för att slipa knivar med rak eller vågtandad knivsegg. Denna två (2) stegs slipmaskin har ett koniskt precisionsslipsteg med ett fint 100 % diamantslipmedel och ett unikt poler-/bryningssteg som använder flexibla slipskivor. Denna kombination kan användas till att skapa antingen en förvånansvärt skarp egg, med mjuka faser för att skära utan kraftansträngning eller en med ett "bett" längs de övriga faserna.

Slip- och bryningsaktiviteterna kontrolleras genom att använda noggrant vinklade styrningar för bladet och noggrant matchade med konisk yta belagda slipskivor. Slipvinkeln är något större i Steg 2 än Steg 1.

Fina diamantbelagda koniska skivor i Steg 1 skapar microspår längs faserna på vardera sidan av eggens kant.

I Steg 2 bryns och poleras faserna av ultrafina slipskivor i omedelbar anslutning till eggen och skapar en microkant och etablerar mikroskopiskt tunn rak och superpolerad egg av en förvånansvärd skärpa. Bryningsverksamheten polerar och slipar gränserna för microspåren skapade av diamantslipmedlen i Steg 1 i anslutning till eggen tills de blir skarpa microräfflor som hjälper till vid skärandet av "svårskurna" material.

Denna unika tvåstegs konstruktion ger dig en egg med fantastisk skärpa och tack vare den sekundära fasetten som den skapar, kommer du att notera att knivarna förblir skarpa längre än de som slipats med konventionella metoder.

Följande stycken beskriver den allmänna proceduren för optimal slipning. En av de viktiga fördelarna med att använda Modell 320 är att du kan bryna och polera dina knivar till rakbladsvass egg så ofta som det behövs och ändå uppleva litet knivslitage jämfört med äldre slipmetoder. Efterslipning kan vanligen göras genom att bara använda bryningsmetoden i Steg 2. (Se Efterslipningssektionen).

Chef'sChoice® Modell 320 slipmaskin är utrustad med en manuellt aktiverad diamantbelagda rensningskuddar som kan användas vid behov för att ta bort alla samlade mat- eller sliprester från brynings-/poleringsskivorna. Vi uppmanar dig att alltid göra rent knivarna innan du slipar dem. Du kommer att finna att det kan gå månader eller mer än ett år innan du behöver rengöra dessa slipskivor. Det är bara när du känner en klar minskning i effektivitet du kommer behöva använda denna bekväma funktion som beskrivs närmare i en sektion nedan.

Varje slipnings stadium är utrustat med elastomeriska styrfjädrar belägna över slipskivorna för att ge en fjädring som håller din knivs framsida säkert mot precisionsstyrningarna i högre och vänstra spåren i vardera Steg av slipningen.

Om du inte har speciella blad konstruerade för att slipas primärt på en sida av eggen (som t ex asiatiska Kataba knivblad) kommer du att vilja ha lika slipning i högra och vänstra spåret i varje Steg som du använder. Detta säkerställer att faserna på båda sidorna av eggen är av samma storlek och att eggen alltid skär rakt.

När man slipar i endera steg, bör kniven, i sekventiella drag, **dras alternerande genom det vänstra spåret och det högra spåret i det Steget**. Generellt kommer bara ett eller två par dragningar (alternerande i vänster och höger spår) att vara tillräckligt i varje Steg (se följande stycken för att få mer beskrivning i detalj). Använd alltid slipmaskinen från framsidan. Håll bladet horisontellt och rakt och låt det glida ner mellan plastfjädern och styrplanet medan du drar det emot dig med jämn hastighet samtidigt som det får kontakt med slip- eller brynskivan. Du kommer att känna och höra när den får kontakt med skivan. Låt alltid knivbladet röra sig jämnt genom varje Steg; avstanna inte draget innan det är genomfört. Drag konsekvent vid en hastighet om ungefär 5 sekunder per drag för en 8"/20 cm kniv. Tiden kan vara kortare för korta blad och längre för längre knivblad.

Använd aldrig slipmaskinen från baksidan.

Använd just lagom tryck nedåt när du slipar för att säkra en enhetlig och konstant kontakt mellan blad och slipskiva vid varje drag. Ökat tryck är onödigt och kommer inte att påskynda slipningen. Undvik att skära i plasthöljet. Att skära in i höljet av misstag kommer inte att funktionellt påverka användningen av slipmaskinen eller skada eggen.

Bild 1 nedan identifierar vardera av de två stegen som beskrivs ytterligare i följande avsnitt.

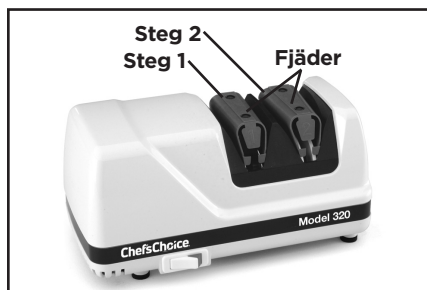


Bild 1. Modell 320 Diamond Hone® slipmaskin.

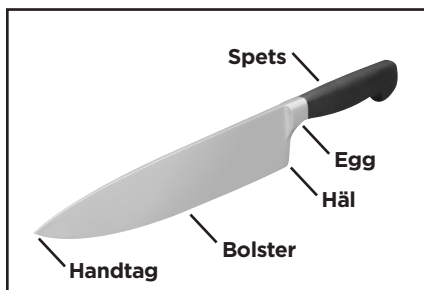


Bild 2. Typisk kökskniv.

INSTRUKTIONER

LÄS DETTA INNAN DU BÖRJAR SLIPA

Chef'sChoice® Modell 320 är konstruerad för att slipa antingen raka blad eller vågtandade blad.

1. **Slipa vågtandade blad endast i Steg 2.** Slipa inte vågtandade knivblad i Steg 1 förrän du läst stycket som kallas "Procedur för att slipa vågtandade blad".
2. **Blad med rak egg slipas i Steg 1 och Steg 2.** Börja i Steg 1 om kniven slipas för första gången eller om kniven är mycket slö. Se nästa stycke för att ta del av fler detaljer.

PROCEDUR FÖR SLIPNING AV BLAD MED RAK EGG

KNIVBLAD MED RAK EGG: SLIPA FÖRSTA GÅNGEN

Innan du vrider på strömmen, låt ett knivblad glida in i spåret mellan den vänstra vinkelstyrningen vid Steg 1 och den elastiska fjädern. Vrid inte kniven. (Se bild 3.)

För bladet ner i spåret tills du känner att den får kontakt med diamantskivan. Drag den mot dig samtidigt som du lyfter handtaget lite när du närmar dig spetsen. Det kommer att ge dig en känsla för fjädertrycket. Ta bort kniven och tryck på kontakten. En röd "indikator" på kontakten syns när kontakten är på "ON".

Steg 1: Om du slipar ett blad med rak egg för första gången, börja i Steg 1. Drag bladet en gång genom den vänstra i skåran på Steg 1 (Bild 3) genom att låta bladet glida mellan den vänstra vinkelstyrningen och fjädern. Medan du drar bladet mot dig samtidigt som du för ner bladet i skåran tills den får kontakt med den diamanttäckta skivan. Du kommer att höra när den får kontakt med skivan. För in bladet så nära dess bolster eller handtag som möjligt. Om bladet är svängt, lyft handtaget lite medan du slipar närmre kniven spets, så att bladets egg är parallellt med bordet. Slipa hela bladets längd. Varje drag på ett 8"/20 cm blad bör draget ta ungefär 5 sekunder. Drag genom kortare blad på ca 2-3 sekunder och längre blad på ca 6 sekunder. Därefter repeterar du med en hel längd i höger spår på Steg 1.



Bild 3. Steg 1. Stoppa in bladet i spåret mellan styrningen och elastomer fjädern. Växla individuella drag i vänster och höger spår.



Bild 4. Stoppa in bladet i höger spår på Steg 1.

Notera: Varje gången du sätter i bladet, drag det samtidigt mot dig. Tryck aldrig bladet ifrån dig. Tryck bara neråt tillräckligt mycket så att kontakt skapas med hjulet – ökat tryck påskyndar inte hastigheten av slippprocessen.

För att försäkra sig om jämn slipning längs hela bladets längd, skjut in bladet nära dess bolster eller handtag och dra med jämn fart tills den lämnar spåret. Gör alltid ett jämnt antag drag växelvis ett drag i vänster skåra och sedan ett drag i höger skåra för att göra eggens drag symmetriska. Vanligen kommer du att finna att endast ett eller två par drag är tillräckligt.

Innan du går vidare till Steg 2 kan det vara till god hjälp att bekräfta att en slipgrad (se Bild 5) finns längs ena sidan eggen. För att kontrollera slipgradens existens, drag pekfingeret försiktigt tvärs eggen som visas. (Drag inte ditt finger längs eggen – då undviker du att skära dig i fingret. Om den sista dragningen var i höger skåra, kommer slipgraden bara att finnas på höger sida av bladet (som du håller det) och vice versa. Slipgraden, när den finns där, känns som en hård böjd förlängning av eggen; motsatta sidan av eggen känns slät som jämförelse. Om en slipgrad finns längs hela eggen, fortsätt till Steg 2.

Om kanaten inte finns, gör ett (1) ytterligare drag i den vänstra och högra skåran på Steg 1 före du fortsätter till Steg 2. Långsammare dragningar hjälper dig att utveckla slipgraden. Bekräfta att slipgraden finns och fortsätt till Steg 2. Det är alltid nödvändigt att skapa en slipgrad i Steg 1 innan bryning i Steg 2.

Om kniven är extremt slö, kan fler dragningar i Steg 1 vara nödvändiga före man går vidare till Steg 2.

Steg 2: Normalt behövs bara ett eller två par drag i Steg 2 för att få en rakbladsvass egg. Gör växelvisa dragningar i vänster (Bild 6) och höger skåra genom att dra kniven genom skårorna med samma hastighet som använts i Steg 1.

Fler drag i Steg 2 kommer att förbättra eggen ytterligare, skapande en egg idealisk för gourmet beredning. Färre dragningar kan vara att föredra om man kommer att skära fiberrika maträtter som diskuteras mer i detalj i följande stycken.

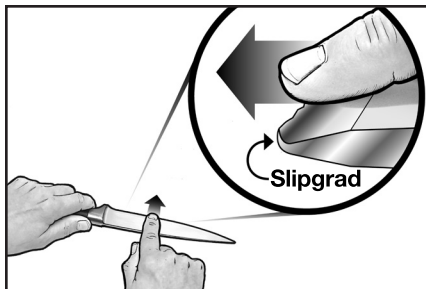


Bild 5. Utveckla en tydlig slipgrad längs knivens egg före bryning i Steg 2. Slipgraden kan upptäckas genom att dra fingret över och bort från eggen. **Varning!** Se texten.



Bild 6. Stick in kniven i vänster skåra på Steg 2. Växla mellan individuella drag i vänster och höger skåra.

OPTIMERA KNIVENS EGG

BEREDNING AV GOURMET RÄTTER:

När de finaste mjukaste skärningarna föredras när man bereder, omärkta stycken av frukter eller grönsaker, slipa i Steg 1 och Steg 2 som beskrivs ovan och gör några extra drag i Steg 2. Tre eller fler drag växelvis i vänster och höger skåra i Steg 2 kommer att finslipa den andra fasen och skapa en påtagligt slät och skarp egg, (Bild 7) idealisk för gourmetkocken.

När man skall bryna Gourmet eggen, använd Steg 2, (växla vänster och höger skåra). Om, efter ett antal bryningar, det tar för lång tid att bryna, kan man påskynda processen genom att slipa först i Steg 1 enligt den specificerade proceduren, och sedan bryna den i Steg 2. Denna procedur, till skillnad från konventionell slipning, kommer att ge dig extraordinärt skarpa knivar varje dag medan den tar bort mycket lite metall och förlänger livet på dina knivar.

TILL VILT, FISK OCH FIBERRIKA MATERIAL

För att skära mer fiberrika material kan man finna det fördelaktigt att slipa i Steg 1 – direkt följt av bara ett växelvis par dragningar i Steg 2. Detta kommer att skapa microräfflor längs vardera sidan av eggen (Bild 8) som kommer att hjälpa till att skär i sådana material.

För att skapa den typen av egg, slipa i Steg 1 tills en slipgrad har utvecklats längs hela eggen. Fortsätt sedan med Steg 2 och gör par ett par dragningar.

För att slipa den här sortens egg, slipa i Steg 1 tills du har utvecklat en slipgrad och gör ett par dragningar i Steg 2.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT FÖR ATT SLIPA VÅGTANDEDE BLAD.

Vågtandade blad liknar sågblad med en serie spetsiga tänder. Vid normal användning gör de spetsiga tänderna det huvudsakliga skärarbetet.

Vågtandade blad av alla sorter kan slipas i Chef'sChoice® Modell 320. Använd dock bara Steg 2 (Bild 9), som kommer att slipa tänderna i vågtanden och utveckla microblad längs eggen på dessa tänder. Vanligen är det tillräckligt med fem (5) till tio (10) par växelvis drag i Steg 2. Om den vågtandade kniven är väldigt slö kan fler dragningar behövas. Om knivseggen har skadats genom användning, gör bara en snabb dragning (2-3 sekunder för ett 8"/20 cm blad i vardera högra och vänstra skåran i Steg 1, och gör sedan en serie dragningar i Steg 2, växlande höger och vänster skåra. För mycket användning av

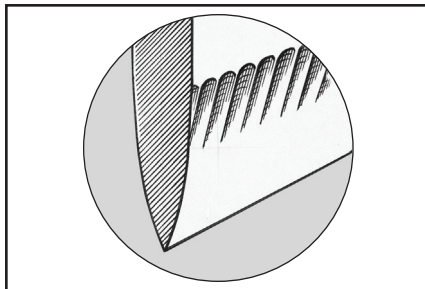


Bild 7. En större polerad fas i anslutning till eggen är idealisk för att preparera gourmeträtter.

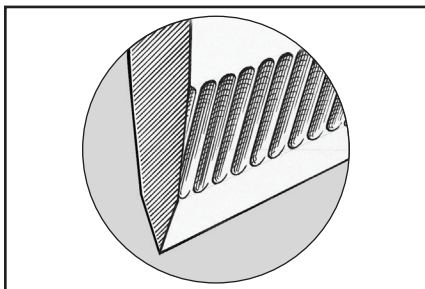


Bild 8. Genom att behålla de större microräfflorna i anslutning till eggen kan man lättare skära fiberrika matvaror.

Steg 1 kommer att ta bort mer metall längs eggen än vad som är nödvändigt för att slipa tänderna.

Eftersom vågtandade blad är såglikta strukturer, kommer eggen aldrig att verka lika "vass" som eggen på en rak kniv. Den tandlika strukturen kan emellertid hjälpa till att bryta ytan på matvaror med skorpa.

RENGÖRINGSVERKTYG FÖR RENGÖRING AV BRYNING-/POLERINGSSKIVA - STEG 2

Chef'sChoice® Modell 320 är utrustad med ett inbyggt tillbehör för att manuellt rengöra bryningsskivorna i Steg 2. Om dessa skivor blir glansiga av fett, mat eller sliprester, kan de rengöras och uppruggas genom att aktivera en manuell spak på baksidan av slipmaskinen. Denna spak finns i den fördjupning som syns på Bild 10 i höger nedre hörnet när du ser mot baksidan av Modell 320.

För att aktivera rengöringsverktyget, se till att strömmen är på och tryck bara den lilla spaken i fördjupningen till höger eller vänster och håll in den i 3 sekunder. Pressa sedan spaken åt motsatt håll och håll den i 3 sekunder. När spaken förs i en riktning, rengör och ruggar rengöringsverktyget en brynings-/poleringsskiva. Genom att föra den åt andra hållet rengör man den andra skivan.

Använd bara detta rengöringsverktyg enbart om Steg 2 inte längre verkar slipa tillräckligt bra eller när det tar för många dragningar för att få en rakknivsskarp egg. Genom att använda detta verktyg tar man bort material från ytan på Steg 2 skivorna och om den används för mycket kommer den därför ta bort för mycket slipmedel på ytan – sliter ut skivorna i förtid. Om det skulle hända, behövs byte av skivorna på fabriken eller i auktoriserad serviceverkstad.

Om man rengör knivarna före slipningen behöver du bara rensa Steg 2 skivorna en gång om året eller kanske ännu mindre ofta.

BRYNING (SE TIDIGARE STYCKEN)

Bryn knivar med rak egg genom att använda Steg 2. När det misslyckas att vässa snabbt, återvänd till Steg 1 och gör ett eller två par växelvis dragningar. Känn efter slipgrad längs eggen och återvänd till Steg 2 där endast ett eller två växelvis dragningar kommer att räcka för att göra en ny rakknivslik egg på kniven.

Bryn vågtandade blad i Steg 2. Se stycken ovan.



Bild 9. Slipa vågtandade blad enbart i Steg 2. (Se instruktionerna)



Bild 10. Steg 2 skivorna kan rengöras om nödvändigt. Använd sällan. (Se instruktionerna)

FÖRSLAG

1. Rengör alltid knivbladen från all mat, fett och främmande material från bladets yta före slipning eller bryning. Om det är mycket smutsigt, använd tvättmedel och vatten för att göra rent. Torka därefter alltid kniven.
2. Använd bara lätt tryck neråt när du slipar – bara tillräckligt för att säkra god kontakt med slipskivan.
3. Dra alltid bladen enligt den rekommenderade hastigheten och i en konstant fart över hela längden på bladet. Avbryt aldrig bladets rörelse, eller stoppa den, medan det är i kontakt med slipskivorna.
4. Växla alltid varje dragning mellan högra och vänstra spåret (i vilket steg som än används). Specialiserade japanska knivblad är undantag och slipas primärt på en sida av bladet.
5. Medan man slipar skall knivbladets egg vara vågrät i ett läge relaterat till diskens eller bordets yta. För att slipa bladet nära spetsen på det böjda bladet skall handtaget lyftas lite när du närmar dig spetsen på bladet men precis nog för att eggen skall behålla hörbar kontakt med slipnings- eller brynskivan.
6. Det finns inget behov eller någon fördel med att använda ett "slipstål" på knivar som slipats med Chef'sChoice® Modell 320. Om du emellertid föredrar en slipståls egg, finns Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Modell 130, som inkluderar ett mini stål i Steg 2, och den manuella SteelPro™ Modell 470 att tillgå. Om du använder knivarna på ett ställe utan elektricitet kan du överväga att bryna med den manuella Chef'sChoice® slipen Modell 450. Det rekommenderas att du har Modell 320 i närheten och bryner ofta, som beskrivs i styckena ovan.
7. Rätt använd kommer du att finna att man kan slipa hela bladet till inom 3 mm från bolstret eller handtaget. Detta är en betydande fördel med Chef'sChoice® Modell 320 jämfört med andra slipmetoder – speciellt viktigt när man slipar kockars knivar då man behöver behålla eggens svängda form. Om dina kockknivar har ett stort bolster som sträcker sig till eggen nära handtaget, kan en kommersiell slipare modifiera eller ta bort nedre delen av bolstret så att det inte hindrar slipningen och tillåter att man slipar längs hela bladets längd.
8. För att öka din effektivitet med Chef'sChoice® Modell 320, bör man lära sig hur man skall upptäcka en slipgrad längs eggen (som beskrivs ovan). Medan man kanske kan slipa bra utan att använda den här tekniken, är det, det snabbaste sättet att avgöra när man har slipat tillräckligt i Steg 1. Det hjälper dig att undvika överslipning och garantera en fantastiskt skarp egg varje gång. Att skära en tomat eller ett pappersark är ett praktiskt sätt att kontrollera bladets slutgiltiga skärpa.

NORMALT UNDERHÅLL

Ingen smörjning behövs för **någon** rörlig del, motor, lager eller slipytor. Det finns inget behov av vatten på slipmedlet. Utsidan av slipmaskinen kan rengöras genom att försiktigt torkas av med en fuktig duk. Använd inte tvättmedel eller slipmedel.

En gång om året eller som det kan behövas bör man avlägsna metalldammet som samlas i slipmaskinen efter upprepade slipningar. Ta bort den lilla rektangulära rensnings luckan (Bild 11) som täcker en öppning på slipmaskinens undersida. Du finner metallpartiklarna fästa vid en magnet på insidan av locket. Det är enkelt att torka eller borsta av de samlade filspånen med en pappershandduk eller tandborste och sedan åter sätta in luckan i öppningen. Om större mängder metall eller annat damm har skapats kan man skaka ut kvarvarande damm genom öppningen i botten när luckan är uttagen. Efter rengöring, sätt tillbaka luckan ordentligt med magneten på plats.

SERVICE

Om behov av service uppstår efter att garantitiden gått ut kan du returnera knivslipen till The Legacy Companies-fabriken, där kostnaden för reparation kan uppskattas innan reparationen utförs.

Inkludera ett separat blad i lådan, där du anger följande uppgifter: din returadress, ditt telefonnummer dagtid och en kort beskrivning av problemet med eller skadan på knivslipen. Behåll ett kvitto på försändelsen som skydd mot förlust under transporten.

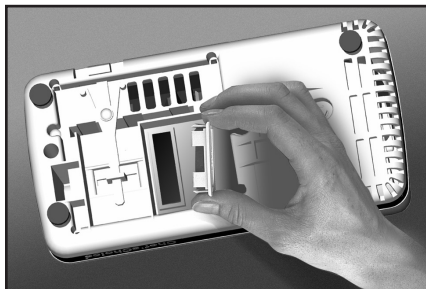


Bild 11. Rensningslucka.

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

Tillverkad i USA med material från USA och globalt.

chefschoice.com

Den här produkten kan täckas av ett eller flera av EdgeCrafts patent och/eller förestående patent såsom märkningen på produkten visar.

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

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

© The Legacy Companies 2022

C22

English/Russian/Swedish/Finnish

C3282Z3

Chef'sChoice®

SÄHKÖINEN TEROITIN

320 | Sähköinen

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.
OHJEET AUTTAVAT KÄYTTÄMÄÄN LAITETTA
TARKOITUKSEN MUKAISESTI JA TEHOKKAASTI.



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä noudatettavia turvaohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Puhdista teroitettavat terät huolellisesti ennen teroitusta.
4. Irrota laite verkkovirrasta käyttötaucojen, puhdistuksen ja osien vaihdon ajaksi.
5. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on viallinen, laitteessa on vika tai toimintahäiriö tai laite on pudonnut tai vioittunut.
Toimita viallinen laite vian arviointia ja korjausta varten jälleenmyyjälle tai maahantuojalle. Viallisen sähköjohdon vaihto on ammattitaitoisen sähköasentajan tehtävä.
7. Laitteen sähköliitännässä on käytettävä oikeantyyppistä suuntaispistoketta. Pistokkeen täytyy olla yhteensopiva pistorasian kanssa. Pistokkeen ja pistorasian vaihto on valtuutetun sähköasentajan tehtävä.
8. Älä käytä mitään lisälaitteita, joita The Legacy Companies ei ole suositellut tai myynyt. Laitteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.

9. Chef'sChoice® malli 320 on tarkoitettu keittiöveitsien, kääntöveitsien ja useimpien urheiluveitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka eivät pääse vapaasti liikkumaan teroitusurissa.
10. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
11. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
12. Varoitus: Teroitettut veitset ovat yllättävän teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo leikkaamasta käsiäsi. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
14. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
15. Älä käytä teroituksessa vettä, hoonausöljyjä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
16. Laite on tarkoitettu vaativaan kotitalouskäyttöön.
17. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten: - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; - maalaistalot; - asiakkaat hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä; - bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI.

Prop. 65 Varoitus Kalifornian asukkaille



VAROITUS: SYÖPÄ JA LISÄÄNTYMISVAIHTOKSET
www.P65Warnings.ca.gov

CHEF'SCHOICE® DIAMOND HONE® MALLIN 320 KUVAUS JA KÄYTTÖ

Laitte soveltuu suorien ja hammastettujen veitsenterien teroitukseen. Laitteessa on kaksi teroituspaiikkaa, joista toisessa on 100 % timanttilaikat ja toisessa erittäin hienot hoonauslaikat.

Teroituksessa ja hoonauksessa terän tarkkatoimiset ohjaimet ja terän muotoa mukailevat kartiopintaiset teroituslaitat pitävät huolta oikeasta teroituskulmasta. Teroituskulma on hiukan pienempi vaiheessa 1 kuin vaiheessa 2.

Vaiheen 1 timanttipinnoitetut kartiolaikat luovat terän molemmille pinnoille mikrourat ja viistepinnan.

Vaiheen 2 hiomalaikat kiillottavat viistepinnat, muodostavat mikroviisteen ja suoriin teriin erittäin ohuen ja suoran leikkuusärmän.

Tämä kaksivaiheinen teroitus antaa veitsille pitkään kestävän, ohuen ja tarkasti viistetyn leikkuusärmän. Teroitus kuluttaa veitsen leikkuusärmää hyvin vähän. Uusintateroitus tehdään yleensä vain vaiheen 2 hahloissa.

Laitteessa on vaiheen 2 laikkojen puhdistusväline kiillotuslaikkojen pinnoille kertyneen lian ja hiontajätteen puhdistamiseen.

Veitsien puhdistaminen ennen teroitusta auttaa pitämään laikat puhtaina pitkään ja vähentää niiden kunnostus- ja puhdistustarvetta.

Laikkojen puhdistus on tarpeen, kun lopputulos heikkenee huomattavasti.

Molemmissa teroitusahloissa on laikkojen yläpuoliset ohjainjouset, jotka pitävät teroitettavan terän tiukasti kiinni tarkkuusohjaimissa.

Veistä vedetään teroituksen aikana vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi. Yleensä yksi tai kaksi vetoa molemmissa hahloissa riittää (ks. tarkat ohjeet tämän manuaalin kappaleista). Käytä teroituslaitetta aina etupuolelta. Pidä terää vaakaasennossa ja työnnä terän tyvi muovijousen ja ohjainpinnan väliin. Kun kuulet ja tunnet terän koskettavan teroitus tai kiillotuslaikkaa, vedä terää tyvestä kärkeen tasaisella nopeudella itseesi päin.

Vedä terä yhtämittaisesti laikkojen läpi, älä pysäytä kesken liikkeen. Nopeuden tulee olla n. 5 s/teroitusliike. Aika vaihtelee terän pituuden mukaan.

Älä koskaan käytä laitetta takasivulta.

Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin. Voimakas paine ei lisää teroitustehoa.

Kuvassa 1 näkyy eri teroitusvaiheiden toimintaosat:

SUORATERÄISTEN VEITSIEN TEROITTAMINEN

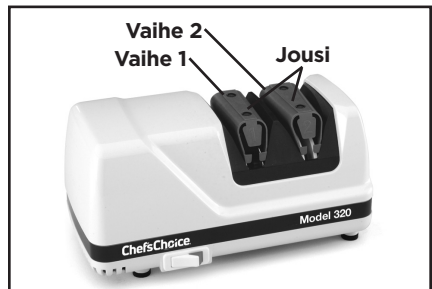
1. TEROITUSKERTA

Aseta veitsenterä ennen virran kytkemistä kevyesti vaiheen 1 hahloon vasemman kulmaohjaimen ja jousen väliin. Älä väännä veistä. (ks. kuva 3).

Paina terää alaspäin kunnes tunnet sen koskettavan timanttilaikkaa. Vedä itseesi päin ja nosta kahvaa hiukan ylöspäin terän kärjen lähestyessä, jolloin voit tuntea jousen puristuspaineen. Poista veitsi ja paina virtakytkintä.

Kytkimen punainen merkkivalo ilmoittaa, että laitteessa on virta.

Vaihe 1: Jos teroitat suorateräistä veistä ensimmäistä kertaa, aloita 1. vaiheella. Vedä veitsi kerran vasemman hahlon läpi (kuva 3) vasemman kulmaohjaimen ja jousen välistä. Vedä veistä itseesi päin ja paina samalla hahlossa sen verran alaspäin että kuulet terän koskettavan timanttipinnoitettua laikkaa. Työnnä terä laitteeseen mahdollisimman läheltä



Kuva 1 M320 timanttilaikkateroitin.

kahvan kaulusta tai kahvaa. Jos terä on kaareva, nosta kahvaa hieman kärjen lähestyessä, niin että myös veitsen kärkiosa teroituu. Teroita terä koko pituudeltaan. 20-senttisen terän teroitusaika on n. 5 sekuntia. Tätä lyhyempien terien teroitusaika on 2 – 3 sekuntia ja pitempien n. 6 sekuntia. Vedä terä myös oikean hahlon läpi, jotta molemmat lapheet tulevat teroitetuiksi symmetrisesti.

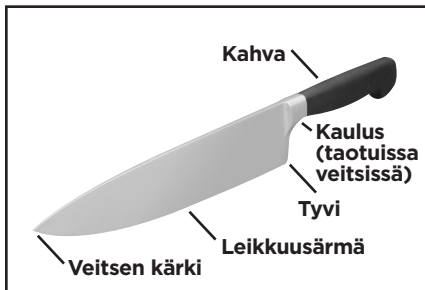
Huomautus: Kun laitat terän hahloon, vedä samanaikaisesti itseesi päin, älä koskaan työnnä terää vastakkaiseen suuntaan. Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin teroituksen aikana, koska voimakas painaminen ei nopeuta teroitusta.

Varmista yhtenäinen teroitus koko terän pituudella asettamalla terä hahloon mahdollisimman läheltä kahvan kaulusta tai kahvaa ja vetämällä tasaisella nopeudella kunnes koko terä tulee ulos hahlost.

Symmetristen viisteiden takia terää on vedettävä vuorotellen ja yhtä monta kertaa vasemman ja oikean hahlon läpi. Normaalisti yksi tai kaksi vuoroittaista vetoa vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä.

Tarkista ennen jatkokäsittelyä, että teräsärmän toisella sivulla on pursereuna (kuva 5). Vedä etusormellasi varovasti terän poikki (älä terää pitkin!). Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa hahlossa, purse on vain teräsärmän oikealla sivulla. Purse tuntuu karkeana ja taipuneena teräsärmän jatkeena ja vastakkainen sivu on täysin sileä. Jos terässä on pursereuna koko pituudella, tee jatkokäsittely vaiheessa 2.

Jos et tunne pursesta, vedä ennen jatkokäsittelyä yksi ylimääräinen teroituskerta vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Normaalista hitaampi vetonopeus auttaa purseen muodostumisessa. Tarkista vielä kerran, että särmässä on pursereuna, koska purseen syntyminen on välttämätön edellytys 2. vaiheen käsittelylle.



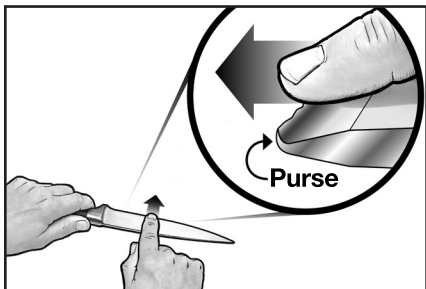
Kuva 2 Tyypillinen keittiöveitsi.



Kuva 3 Vaihe 1: Terän asettaminen ohjaimen ja jousen väliin. Vedä terää vuorotellen vasemmassa ja oikeassa hahlossa.



Kuva 4 Terän asettaminen oikeaan hahloon.



Kuva 5 Terässä täytyy olla selvästi erottuva pursereuna ennen jatkokäsittelyä vaiheessa 2. Kokeile pursereunaa vetämällä etusormea varovasti leikkusärmän poikki.

Hyvin tylsien veitsien teroitus vaatii ylimääräisiä teroituskertoja ennen jatkokäsittelyä toisessa vaiheessa.

Vaihe 2: Normaalisti yksi tai kaksi vuoroittaista vetoa riittää tekemään partaveitsen terävän leikkusärmän. Tee yhtäläisellä nopeudella vuoroittaisia vetoja vasemman ja oikean hahlon läpi (kuva 6). Käytä samaa nopeutta kuin vaiheessa 1.

Ylimääräisillä käsittelykerroilla saadaan terään gourmet-ruokien valmistuksessa tarvittava terävyys ja tarkkuus. Kuitupitoisten ruokien leikkaukseen parhaiten sopiva terä vaatii vähemmän viimeistelykertoja.

PARAS MAHDOLLINEN VEITSENTERÄ

GOURMETRUOAN VALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄ VEITSI:

Jos esim. hedelmissä ja vihanneksissa täytyy olla täysin tasainen ja virheetön leikkuupinta, terään on tehtävä 2. vaiheessa ylimääräisiä käsittelykertoja. Kolme tai useampi ylimääräistä vetoa vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi tekee veitsestä gourmetkokin optimaalisen tarkan työkalun (kuva 7).

Tällaisen veitsen uudelleenteroitus tehdään ainoastaan 2. vaiheen hahloissa.

Jos teroitusvälit ovat pitkiä, voit nopeuttaa teroitusta vetämällä terää ensin kerran 1. vaiheen oikeassa ja vasemmassa hahlossa ja tekemällä vasta sen jälkeen 2. vaiheen viimeistelytoimet. Teroituksessa poistuu hyvin pieni määrä terämateriaalia ja tuloksena on erittäin terävä veitsi.

RIISTA- JA KALARUOKIEN SEKÄ KUITUPITOISTEN

RAAKA-AINEIDEN LEIKKUUVEITSET:

Kuitupitoisten raaka-aineiden leikkaukseen käytettävät veitset suositellaan teroitettavaksi 1. vaiheen hahloissa ja jälkikäsitteily tehdään vetämällä vain kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Tämä teroitustapa jättää särmän lähelle mikrouritetun pinnan (kuva 8) helpottamaan kuitupitoisen materiaalin leikkausta.

Tällainen särmä teroitetaan ensin vaiheessa 1, kunnes terässä on pursereuna koko pituudella. Terä viimeistellään vaiheessa 2 vetämällä vain kerran vasemman ja oikean hahlon läpi.

Uusintateroituksessa terään tehdään ensin koko pituudelle pursereuna ja sen jälkeen viimeistellään vetämällä kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi.

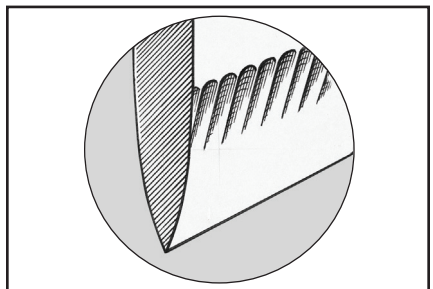
HAMMASREUNAISTEN VEITSIEN TEROITUS:

Chef'sChoice malli 320 soveltuu kaikenkokoisten hammasreunaisten veitsien teroitukseen. Teroituksessa käytetään vain vaiheen 2 hahloja (kuva 9), jotka teroittavat hampaat ja muodostavat mikroteriä hampaiden särmään.

Normaalisti viisi tai kymmenen vuoroittaista vetoa vaiheen 2 vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä. Hyvin tylsät terät vaativat useampia vetoja. Jos teräsärmä on



Kuva 6 Terän vieminen 2. vaiheen vasempaan hahloon. Vedä terää vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi.



Kuva 7 Gourmetruokien valmistuksessa käytettävän veitsen leikkusärmässä on kiillotettu viistepinta.

vioittunut, tee yksi nopea veto 1. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Useampi teroituskerta poistaa terän särmästä enemmän metallia kuin hampaiden teroitus vaatii.

Koska hammastettu reuna muistuttaa sahanterän rakennetta, särmät eivät koskaan tunnu niin teräviltä kuin sileän veitsenterän leikkureuna.

Hammastettu veitsi kuitenkin soveltuu erityisesti kova- ja rapeapintaisten ruoka-aineiden leikkaukseen.

VAIHEEN 2 LAIKKOJEN PUHDISTUS

Chef'sChoice 320-laitteessa on sisäänrakennettu puhdistin vaiheen 2 laikoille. Laikkojen pintaan kerääntyy ajan mittaan rasvaa tai teroitusjätettä. Toiminta käynnistetään laitteen takasivun vasemmassa alakulmassa olevalla kytkimellä (kuva 10).

Kytke laitteeseen virta, paina vipua oikealle tai vasemmalle ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Paina vipua vastakkaiseen suuntaan ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Näin puhdistat ja kunnostat molempien laikkojen sivut.

Koska tämä puhdistus/kunnostus poistaa laikan pinnalta materiaalia, käytä toimintoa vain silloin, kun vaiheen 2 laikkojen toimintateho on selkeästi alentunut ja partaveitsen kaltainen terävyys vaatii monia vetoja hahlojen läpi.

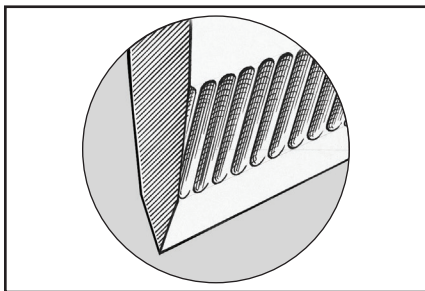
Hyvin suuri poistomäärä vaatii laikkojen vaihdon ja laite on lähetettävä maahantuojalle tai valmistajan tehtaalle.

Laikkojen puhdistusväliä voidaan pidentää teroitettavien veitsien huolellisella ennakkopuhdistuksella, jolloin kunnostus ja puhdistus on tarpeen vain kerran vuodessa tai harvemmin.

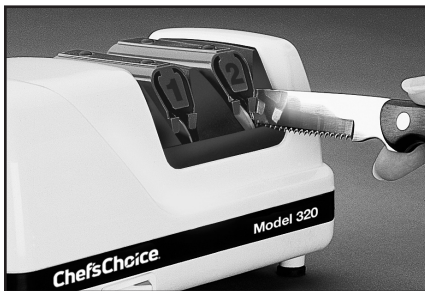
UUSINTATEROITUS (KS. MYÖS AIKAISEMMAT KAPPALEET)

Suorien terien uusintateroitus tehdään normaalisti vaiheen 2 hahloissa. Jos terästä ei tule riittävän terävää, tee 1 - 2 vetoa vaiheen 1 molemmissa hahloissa, kunnes terässä on selvästi tunnistettava pursereuna. Viimeistele 1 - 2 vedolla vaiheen 2 hahlojen läpi.

Hammastettujen veitsenterien uusintateroitus (ks. edellä olevat ohjeet)



Kuva 8 Reunan lähellä oleva mikrouritus helpottaa kuitupitoisten ruoka-aineiden leikkausta.



Kuva 9 Teroita hammasreunaiset veitset vain vaiheen 2 hahloissa.



Kuva 10 Vaiheen 2 laikat voidaan ajoittain puhdistaa. Vältä liian usein tapahtuvaa puhdistusta.

LISÄOHJEITA JA SUOSITUKSIA

1. Puhdista veitset huolellisesti ennen teroitusta.
2. Paina terää vain kevyesti alaspäin teroituksen aikana – vain sen verran, että terä koskettaa laikkoja koko teroituksen ajan.
3. Vedä terät suosituksen mukaisella ja tasaisella nopeudella koko pituudeltaan hahlojen läpi. Älä koskaan pysäytä liikettä terien koskettaessa hiomalaikkoja.
4. Vedä terää vuorotellen oikeassa ja vasemmassa hahlossa. Vain tietyt japanilaiset erikoisveitset teroitetaan ensisijaisesti vain toiselta sivulta.
5. Teroitettavan veitsen terä pidetään pöytätason suuntaisesti. Kärjen tai kaarevan osan teroitusta varten kahvaa nostetaan vedon loppuvaiheessa hiukan ylöspäin kaaren muotoa noudattaen.
6. Chef'sChoice 320-laitteella voit teroittaa terän hyvin lähelle kahvan kaulusta tai kahvaa. Tästä on huomattavaa etua, jos tiettyyn tarkoitukseen käytettävän kokkiveitsen terä on teroitettava koko pituudeltaan.
7. Opi tunnistamaan, onko terässä selvästi erottuva pursereuna, koska siitä voit päätellä, koska terä on riittävästi teroitettu vaiheessa 1 ja samalla välttää liikateroituksen. Kokeile terän terävyyttä tomaattia tai paperia leikkaamalla.

NORMAALIT HUOLTOTOIMET

Liikkuvat osat, moottori, laakerit tai teroituspinnat eivät vaadi mitään voitelua. Laikkoihin ei tarvitse lisätä vettä teroituksen aikana.

Teroituslaitteen ulkopinnat pyyhitään ajoittain puhtaaksi kostealla liinalla.

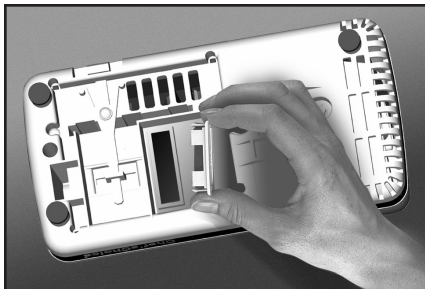
Älä käytä liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita.

Kerran vuodessa tai tarpeen mukaan voit poistaa teroituksessa syntyvän metallipölyn koneen sisäosista.

Poista puhdistusta varten pieni luukku (kuva 11). Puhdista luukun sisäpinnan magneettiin

tarttuneet metallihiukkaset talouspaperilla tai hammasharjalla. Voit myös ravistella sisäosiin kertyneen metallipölyn ulos ennen kannen kiinnittämistä takaisin paikalleen.

Kiinnitä kansi puhdistuksen jälkeen huolellisesti magneetilla paikalleen.



Kuva 11 Puhdistusluukku.

HUOLTOPALVELUT

Ota yhteys laitteen maahantuojaan tai jälleenmyyjään, joilta voit saada lisätietoa takuun aikaisista tai takuun jälkeen suoritettavista huolto- ja korjaustoimista.

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

Valmistettu Yhdysvalloissa Yhdysvalloista ja maailmanlaajuisesti hankituista materiaaleista.

chefschoice.com

Tämä tuote voi olla yhden tai useamman tuotteeseen merkityn EdgeCraftin patentin ja/tai haetun patentin alainen.

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

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

© The Legacy Companies 2022

C22 English/Russian/Swedish/Finnish

C328223