

Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone®
Knife Sharpener
2 stage **445**

INSTRUCTIONS



Congratulations! By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

Before you begin...

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener is “ambidextrous” - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions**)

Caution: Keep all fingers clear of the blade at all times.

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

1. Sharpening - Stage 1

Holding the knife in the right hand, place blade in the first slot (above number 1). Center the blade left to right in the slot. While keeping the blade well seated in the slot and continuously centered in the slot,

move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply **light downward pressure** on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut paper well*.

2. Honing - Stage 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second “micro-bevel” along the edge. Maintaining the blade centered in the slot, move the blade back and forth through this slot. Apply little to **no downward pressure** on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

Suggestions

- If left handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- Avoid excessive downward pressure on blade.

Resharpener

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, generally, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

Maintenance

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Not for scissors

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpener for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Chef'sChoice® powered Professional Sharpener will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The pre-sharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

* To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge, a short (but safe) distance from your fingers, and carefully slice through the sheet. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.

Limited Warranty
Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period 1 year from the date of purchase (“Warranty Period”). We will repair or replace at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement of abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NORMAL HOUSEHOLD USE OF THIS SHARPENER AND IS VOID FOR INDUSTRIAL OR COMMERCIAL USE.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311-9765
(800) 342-3255 (610) 268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.
M441920 © EdgeCraft Corporation 2015 E15

Aiguiseur à diamants travaillant en 2 phases Modèle **445** pour tous vos couteaux

INSTRUCTIONS

F

Félicitations! En choisissant l'aiguiseur innovateur Chef'sChoice® à diamant, vous aurez le plaisir d'utiliser des couteaux mieux aiguisés et qui le resteront plus longtemps qu'avec des aiguiseurs traditionnels.

Avant de L'utiliser...

L'aiguiseur à diamants Chef'sChoice® est “ambidextre” extrêmement facile à utiliser pour les droitiers et les gauchers. Les phases 1 et 2 sont indiquées des deux côtés de l'aiguiseur. Placez l'aiguiseur sur une surface plat. Si vous êtes droitier, tenez le manche de la main gauche en vous assurant que vos doigts restent en sécurité derrière, séparant le manche des phases d'aiguisage. (Si vous êtes gaucher, voir les **suggestions**).

ATTENTION! Ne jamais mettre les doigts sur la lame.

Assurez-vous que la lame est propre - sans résidus alimentaires, sans graisse - puis procédez comme suit:

1. Aiguisage - Phase 1

En tenant le couteau propre de la main droite, mettez la lame dans la fente d'aiguisage 1. Centrez la lame gauche à droite de la fente. Tout en gardant la lame en contact avec la fente et continuellement centré, faites avancer et reculer la lame sur toute sa longueur dans la phase 1. Il n'est pas nécessaire de lever la lame après chaque passage. Il suffit de presser légèrement vers la lame vers le bas et de continuer ce

mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. La phase 1 crée un premier biseau le long du tranchant. A moins que le couteau ne soit très émoussé, cela ne devrait prendre au plus que 25 passages dans la phase 1.

Ne pas procéder à la phase 2 avant que la lame ne soit très aiguisés. La lame doit être suffisamment aiguisée pour pouvoir couper une feuille de papier par exemple (voir Test *).

2. Affilage - Etape 2

Pour affiler le tranchant aiguisé comme celui d'une lame de rasoir, mettez la lame dans la fente d'aiguisage de la phase 2. Cela affine en créant un deuxième “micro-biseau” le long du tranchant. En maintenant la lame centrée dans la fente, faites avancer et reculer la lame dans cette fente d'aiguisage. N'appliquez qu'une légère pression ou aucune pression vers le bas sur la lame. Si la lame a été correctement aiguisée à la phase 1, seuls quelques passages (moins de 10) seront nécessaires dans la phase 2.

Suggestions

- Si vous êtes gaucher, tournez l'appareil sur lui-même. Tenez le manche de la main droite et le couteau de la main gauche, et suivez les instructions pour aiguiser et affiler ci-dessus.
- Les couteaux très émoussés peuvent être aiguisés dans la phase 1, mais de nombreux passages seront peut-être nécessaires. Arrêtez-vous à intervalles réguliers et vérifiez si la lame est aiguisée en coupant du papier. Puis affilez le couteau avec la phase 2.
- Evitez une pression trop forte sur la lame.

Réaffûtage

Les couteaux peuvent être réaffûtés selon la procédure ci-dessus, mais

en général, moins de passages seront nécessaires que pour l'aiguisage initial.

Entretien

- L'extérieur peut être nettoyé au moyen d'un chiffon doux et humide.
- Ne pas utiliser d'huile ou autre lubrifiant.
- Pas pour des ciseaux.

EdgeCraft offre aussi une large sélection d'aiguiseurs électriques professionnels pour ceux qui possèdent une large variété de couteaux. Pour ceux qui désirent aiguiser leurs couteaux rapidement et sans efforts tout en obtenant un tranchant extrême et durable.

Les aiguiseurs professionnels Chef'sChoice® aiguiseront en toute sécurité aussi bien les lames plates (sans dents de scie) que les couteaux-scies, Des guides de précision assurent que les angles de pré-aiguisage, d'aiguisage et d'affilage sont compatibles pour toutes les modèles Chef'sChoice®.

* Tenez une feuille de papier par une extrémité, à une distance proche mais sûre de vos doigts, et découpez la feuille soigneusement du haut vers le bas. Une lame aiguisée découpera sans à-coups et sans déchirer le papier.

Garantie limitée :
Lors d'une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou élément dont les matériaux sont défectueux ou qui comportent des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d'une preuve d'achat datée pendant toute la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial ou lors d'emploi abusif. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGE-CRAFT NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états n'autorisent pas de limitation de la durée des garanties implicites et d'autres ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas particulier. Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques et vous disposez éventuellement d'autres droits qui varient selon les états.

Manual Diamond Hone® Messenslijper 2-fasen 445

INSTRUCTIES

NL

Gefeliciteerd! Met uw keuze voor de innovatieve Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® slijper zult u genieten van messen die scherper zijn én langer scherp blijven dan wanneer u ze had geslepen met conventionele handslijpers.

Voordat u begint...

De Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® slijper is extreem eenvoudig in gebruik voor zowel rechts- als linkshandigen. Fasen 1 en 2 staan voor uw gemak op beide zijden van de slijper gemarkeerd. Plaats de slijper op een vlak oppervlak op heuphoogte. Houd het handvat van de slijper met uw linkerhand vast als u rechtshandig bent, waarbij u uw wijsvinger en duim veilig achter de afscheiding met het slijpgedeelte houdt. (Zie Tips als u linkshandig bent)

VOORZICHTIG! Houd uw vingers altijd uit de buurt van het lemmet.

Zorg ervoor dat het lemmet schoon is en ga als volgt te werk:

1. Slijpen – Fase 1

Houd het mes in de rechterhand en plaats het lemmet in de sleuf van fase 1 (gemarkeerd met 1). Plaats het lemmet in het midden tussen de linker- en rechterwand van de sleuf. Terwijl u het lemmet goed in de sleuf houdt en steeds ook in het midden, beweegt u het lemmet over de volledige lengte gelijkmatig heen en weer in fase 1. Het is niet nodig om het mes na elke beweging uit de sleuf te nemen. Oefen een lichte neerwaartse druk uit op het lemmet

en ga door met de heen en weer bewegingen tot het lemmet scherp is. Fase 1 creëert de eerste slijphoek langs de snede. Tenzij het mes erg bot is, zullen minder dan 25 volledige heen en weer bewegingen nodig zijn om te slijpen in fase 1. Ga niet verder in fase 2 voordat de snede erg scherp is. Het zou scherp genoeg moeten zijn om bijvoorbeeld eenvoudig door een vel papier te snijden*.

2. Polijsten – Fase 2

Om de geslepen snede scheermesscherp te polijsten, plaatst u het lemmet in de sleuf van fase 2. Deze polijstfase creëert een tweede “micro-slijphoek” langs de snede. Houd het lemmet in het midden van de sleuf en maak heen en weer bewegingen in deze sleuf. Oefen weinig tot geen druk uit op het lemmet. Als het lemmet in fase 1 goed geslepen is, dan zijn er slechts weinig (minder dan 10) bewegingen nodig in fase 2.

Tips

- Als u linkshandig bent, draait u de slijper om en houdt u het handvat met uw rechterhand vast en het mes met uw linkerhand. Volg dan de slijp- en polijstinstructies zoals hierboven beschreven.
- Extreem botte messen kunnen in fase 1 geslepen worden, maar vele bewegingen kunnen nodig zijn. Onderbreek het slijpen af en toe en test de scherpte van het lemmet door voorzichtig door een vel papier te snijden. Polijst het mes daarna in fase 2.
- Vermijd overmatige neerwaartse druk op het lemmet.

Herslijpen

Messen kunnen herslepen worden volgens de procedure zoals hierboven beschreven, maar over het algemeen zullen minder heen en weer bewegingen nodig zijn dan bij het initiële slijpen.

Onderhoud

- De buitenkant van de slijper kan met een zachte, vochtige doek worden schoongemaakt.
- Er zijn bij deze messenslijper geen oliën of andere smeermiddelen nodig.
- Niet voor scharen.

EdgeCraft biedt ook een breed assortiment van populair geprijsde Chef'sChoice® slijpmachines aan Professionele slijpers voor diegenen die veel messen hebben of een brede serie messen en voor diegenen die sneller en met minder inspanning de ultieme, duurzaam vlijmscherpe messnede willen slijpen.

Chef'sChoice® professionele slijpmachines slijpen op een veilige manier zowel conventioneel geslepen lemmeten als gekartelde lemmeten. De slijphoeken bij voorslijpen, slijpen en polijsten zijn bij alle modellen van de Chef'sChoice® messenslijpers volledig op elkaar afgestemd.

* Om van tijd tot tijd te testen op scherpte, houdt u een vel papier vast bij de rand en snijdt u op korte (maar veilige) afstand van uw vingers door het vel. Een scherp mes zal soepel door het papier snijden zonder het te scheuren.

Beperkte garantie
Uitsluitend bij normaal gebruik binnen families of huishoudens, geldt er voor dit EdgeCraft product een garantie tegen gebrekkig materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum (“Garantieperiode”). Wij zullen producten of productonderdelen die eventueel tekort schieten op het gebied van materiaal of afwerking naar eigen goeddunken kosteloos repareren of vervangen, mits het product franco aan ons is geretourneerd samen met een aankoopbewijs dat is gedateerd binnen de garantieperiode. Deze beperkte garantie geeft geen dekking voor vervanging van de slijpschijven door gebruik van het product of door productschade ontstaan uit misbruik. ALLE GEÏMPliceERDE GARANTIES, WAARONDER GEÏMPliceERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGE CRAFT CORPORATION IS NIET AANSprakELIJK VOOR EVENTUELE INCIDENTELE OF RESULTERENDE SCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stelt geen beperkingen aan de duur van een garantie of aan de uitzondering of beperking van incidentele of resulterende schade. Om die reden hoeven de bovenstaande beperkingen en uitzonderingen niet op u van toepassing te zijn. Deze beperkte garantie geeft u bepaalde wettelijke rechten en afhankelijk van uw staat heeft u wellicht nog andere rechten. DEZE GARANTIE IS ENKEL VAN TOEPASSING OP NORMAAL HUISHOUDELIJK GEBRUIK VAN DEZE SLIJPER EN IS NIET GELDIG BIJ INDUSTRIEEL OF PROFESSIONEEL GEBRUIK.

Manual Diamond Hone® Messerschärfer 2-stufig 445 ANLEITUNG

D

Herzlichen Glückwunsch! Mit der Auswahl des innovativen Chef'sChoice® Manual Diamond Hone®-Messerschärfers können Sie sich an Messern erfreuen, die schärfer sind und länger scharf bleiben als jene, die Sie mit herkömmlichen manuellen Messerschärfern geschärft haben.

Bevor Sie beginnen...

Der Chef'sChoice® Manual Diamond Hone®-Messerschärfer ist „beidhändig“ ausgelegt – extrem einfach in der Handhabung, ganz gleich, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind. Die Stufen 1 und 2 sind der Bequemlichkeit halber an beiden Seiten des Messerschärfers markiert. Positionieren Sie den Messerschärfer auf einer etwa hüfthohen Oberfläche. Wenn Sie Rechtshänder sind, halten Sie den Griff mit Ihrer linken Hand fest und stellen sicher, dass Ihr linker Zeigefinger und Daumen sicher hinter der Zwischenwand verbleiben, wo der Griff an den Schärfestufen angebracht ist. (Linkshänder siehe Empfehlungen).

Achtung: Halten Sie die Finger jederzeit von der Klinge fern.

Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber ist, und fahren Sie wie folgt fort:

1. Schärfung - Stufe 1

Halten Sie das Messer in der rechten Hand, legen Sie die Klinge in den ersten Schlitz ein (über Nummer 1). Zentrieren Sie die Klinge im Schlitz. Während die Klinge gut positioniert und zentriert im Schlitz verbleibt, bewegen Sie die Klinge über ihre gesamte Länge in Stufe 1 ruhig hin und her. Es ist nicht erforderlich, die Klinge nach jeder Bewegung anzuheben. Üben Sie auf die

Klinge einen leichten Druck nach unten aus und setzen Sie die Hin- und Her-Bewegung fort, bis die Klinge scharf ist. Stufe 1 erzeugt eine erste Schärfung der Kante. Sofern das Messer nicht extrem stumpf ist, wird dies weniger als 25 vollständige Hin- und Her-Bewegungen in der Stufe 1 erfordern. Gehen Sie erst zur Stufe 2 über, wenn die Kante sehr scharf ist. Sie sollte beispielsweise scharf genug sein, um Papier gut schneiden zu können*.

2. Feinschliff - Stufe 2

Um den Feinschliff der geschärften Klinge vorzunehmen und eine Rasierklingschräge zu erhalten, legen Sie die Klinge in den Schlitz der Stufe 2 ein. Bei diesem Feinschliff wird eine zweite „Mikroschneide“ an der Klinge erzeugt. Halten Sie die Klinge zentriert im Schlitz und bewegen Sie die Klinge in diesem Schlitz hin und her. Üben Sie keinen oder nur einen geringen Druck nach unten auf die Klinge aus. Wenn die Klinge in der Stufe 1 ordnungsgemäß geschärft wurde, werden in Stufe 2 nur wenige (weniger als 10) Hin- und Her-Bewegungen nötig sein.

Empfehlungen

- Wenn Sie Linkshänder sind, drehen Sie den Messerschärfer um, halten den Griff mit Ihrer rechten Hand und das Messer mit Ihrer linken Hand fest und befolgen Sie die vorstehenden Schärf- und Feinschliffanweisungen.
- Extrem stumpfe Messer können in Stufe 1 geschärft werden, wobei dann viele Hin- und Her-Bewegungen erforderlich sein werden. Unterbrechen Sie den Vorgang regelmäßig und prüfen Sie die Klingenschärfe, indem Sie ein Blatt Papier vorsichtig durchschneiden. Gehen Sie dann zum Feinschliff des Messers in Stufe 2 über.
- Vermeiden Sie einen übermäßigen nach unten gerichteten Druck auf die Klinge.

Wiederholungsschärfung

Messer können erneut geschärft werden, indem Sie die oben

beschriebenen Schritte erneut durchlaufen. Es werden aber normalerweise weniger Hin- und Her-Bewegungen erforderlich sein, als bei der ersten Schärfung.

Pflege

- Die Außenseite kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.
- Für diesen Messerschärfer sind keine Öle oder anderen Schmierflüssigkeiten erforderlich.
- Nicht für Scheren geeignet.

EdgeCraft bietet eine breite Palette an günstigen Chef'sChoice® Professional-Messerschärfen für diejenigen, die viele oder vielfältige Messer besitzen oder schneller und mit weniger Anstrengung schärfen möchten, um eine optimale Klingenschärfe und Haltbarkeit zu erzielen.

Die elektrischen professionellen Messerschärfer von Chef'sChoice® schärfen auf sichere Weise herkömmliche oder gezahnte Klingen. Die Vorschliff-, Schärfungs- und Feinschliffkanten sind für alle Modelle der Chef'sChoice® -Messer-schärfer vollkommen kompatibel.

* Um die Schärfe regelmäßig zu überprüfen, halten Sie ein Blatt Papier am Rand fest und schneiden Sie das Blatt vorsichtig in einer geringen (aber sicheren) Entfernung zu Ihren Fingern durch. Eine scharfe Klinge schneidet geschmeidig, ohne das Papier zu zerreißen.

Beschränkte Garantie Bei normaler Nutzung für Haushaltszwecke und bei normaler Pflege wird für dieses EdgeCraft-Produkt eine einjährige Garantie ab dem Ankaufdatum für Material- und Herstellungsfehler gewährt („Garantiezeitraum“). Wir werden unserem Ermessen nach Produkte oder Produktteile, die Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, innerhalb der Garantiezeit kostenlos reparieren oder ersetzen, wenn das Produkt uns unter Vorauszahlung der Portokosten mit dem Kaufbeleg zugesandt wird. Diese beschränkte Garantie umfasst keinen Ersatz von Schleifpads aufgrund der Produktnutzung oder eines Produktschadens infolge einer Zweckentfremdung. JEDLICHE GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG, EINSCHLIESSLICH GESETZLICHER GEWÄHRLEISTUNGEN BEZÜGLICH DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK SIND AUF DEN GARANTIEZEITRAUM BESCHRÄNKT. DIE FIRMA EDGE CRAFT HÄFTET NICHT FÜR IRGENDWELCHE NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN. In einigen Ländern sind Beschränkungen der Dauer der gesetzlichen Gewährleistung nicht zulässig und einige Länder erlauben keinen Ausschluss oder keine Beschränkung der Neben- oder Folgeschäden, sodass die vorgenannten Beschränkungen oder Ausschlüsse auf Sie womöglich nicht zutreffen. Diese beschränkte Garantie verleiht Ihnen bestimmte Rechte, wobei Sie möglicherweise auch andere Rechte haben, die von Land zu Land unterschiedlich sind. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE NORMALE HAUSHALTSNUTZUNG DIESER MESSERSCHÄRFERS UND NICHT FÜR EINE INDUSTRIELLE ODER GEWERBLICHE NUTZUNG.