

MODEL 320

INSTRUCTIES

Chef'sChoice®

FlexHone/Strop™

Diamond Hone™ Messenslijper



Lees vóór gebruik deze instructies.
Voor een optimaal resultaat is het noodzakelijk
dat u deze instructies volgt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij gebruik van elektrische apparaten dient u steeds de volgende basisveiligheidsvoorschriften in acht te nemen:

1. Lees alle instructies.
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen, mag de Chef'sChoice® niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in de Chef'sChoice® worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, als u er hulpstukken opzet of vanaf haalt of als u het gaat schoonmaken.
5. Raak geen bewegende delen aan.
6. Gebruik het slijpparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt, als het gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is.
Breng in deze gevallen het apparaat terug naar uw leverancier. Hier licht men u graag in over reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische aansluitkabel van het apparaat beschadigd is, moet deze door een erkend vakman worden vervangen, aangezien hier speciale gereedschappen voor nodig zijn. Raadpleeg uw Chef'sChoice®-verkooppunt voor meer informatie.
7. PAS OP! Dit apparaat kan voorzien zijn van een gepolariseerde stekker (één pen is breder dan de andere). Om de kans op een elektrische schok te minimaliseren, past deze stekker maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Draai de stekker om als deze niet goed in het stopcontact past. Als de stekker nog steeds niet past, moet u een gediplomeerde elektricien raadplegen. *Ga niet zelf de stekker aanpassen.*
8. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
9. De Chef'sChoice® Model 320 is ontworpen voor het slijpen van keuken- en koksmessen, zakmessen en de meeste sportmessen. Slijp hiermee geen scharen, hakbijlen of messen die niet goed in de sleuven passen.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
11. Schakel de Chef'sChoice® alleen in (er brandt een rode indicator op de knop als deze op "ON" staat) als deze op een stevige en stabiele tafel of op een aanrechtblad is geplaatst.
12. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW CHEF'SCHOICE® ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
13. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
14. Houd extra toezicht wanneer het apparaat door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
15. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen in combinatie met de Chef'sChoice®.
16. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
17. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.**

U HEBT EEN GOEDE KEUZE GEMAAKT

Professionele chef-koks en echte kookliefhebbers uit de hele wereld vertrouwen op de Chef'sChoice® Diamond Hone™ messenslijpers voor het behouden van een goedgevormde scherpe snede aan hun favoriete messen. Met uw Chef'sChoice® Professional Model 320 kunt u nu ook profiteren van de gemakken van verbazingwekkend scherpe en duurzame messen. De Chef'sChoice® Model 320 is voorzien van de laatste slijptechnologie die door EdgeCraft, 's werelds meest vooraanstaande fabrikant op het gebied van slijptechnologie, is ontwikkeld voor een nog beter slijpresultaat voor al uw gladde en gekartelde messen.

U zult merken dat de Model 320 erg snel is en zich gemakkelijk laat bedienen. Deze messenslijper is geschikt voor alle keukenmessen, sportmessen en zakmessen. Lees vóór het gebruik van de messenslijper deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voor het beste slijpresultaat.

Topkoks over de hele wereld erkennen de waarde van een zeer fijne snede. Met de Chef'sChoice® Professional 320 heeft u de middelen om perfecte, scherpe en duurzame sneden te verkrijgen, wat zelfs met de duurste commerciële slijpsystemen niet lukt. U zult zelf ondervinden dat u met veel plezier uw messen slijpt en gebruikt. Een scherp mes is een veilig mes, omdat u weet dat het mes scherp is en u hier rekening mee houdt. Bovendien kunt u er veel gemakkelijker mee snijden. Vergeet echter niet dat het mes vlijmscherp is!

De Chef'sChoice® Diamond Hone™ messenslijper levert duidelijk kwalitatief hoogstaande veelzijdige messneden op, ongeacht of het mes van koolstofstaal of RVS is en ongeacht de hardheid van de legering. Lemmeten die met Model 320 zijn geslepen, zijn veel scherper en blijven langer scherp dan conventioneel en holgeslepen lemmeten.

U kunt snel en gemakkelijk de gehele snede, van de punt tot het heft of de krop, van uw favoriete messen slijpen. De nauwkeurig geslepen snede zorgt ervoor dat u jarenlang kunt genieten van een scherp mes.

WERKING VAN DE MODEL 320 DIAMOND HONE® MESSENSLIJPER

De unieke Chef'sChoice® Diamond Hone® messenslijper is ontworpen om messen met zowel gladde als gekartelde lemmeten te slijpen. Deze 2-fasenslijper bevat kegelvormige precisie-slijp- en -wetschijven met fijne 100% diamanten slijpdelen en bevat één fase voor polijsten/aanzetten waarbij gebruik wordt gemaakt van speciale flexibele slijpschijven. Deze combinatie kan worden gebruikt om een bijzonder scherp en glad snijvlak voor moeiteloos snijden te verkrijgen en een mooie presentatie, of juist een snede met een geselecteerde hoeveelheid overblijvende grip langs de snijvlakken.

De slijp- en wetacties worden gecontroleerd door het gebruik van onder een precieze hoek geplaatste lemmetgeleiders en van nauwkeurig aansluitende kegelvormige slijpschijven. De slijphoek is in fase 2 iets groter dan in fase 1.

In fase 1 worden door fijne, kegelvormige schijven die van een diamantlaag zijn voorzien langs de facetten aan beide zijden van de snede microgroeven aangebracht, waarmee de eerste afschuining van de snede tot stand komt.

In fase 2 polijsten ultrafijne slijpschijven de facetten die onmiddellijk aan de rand grenzen en zetten deze aan. Hiermee wordt een derde microschiuinte gevormd en een microscopisch dunne en supergepolijste snede met een verbazingwekkende scherpere bereikt. Het aanzetten polijst en slijpt tegelijkertijd de grenslijnen van deze microgroeven die door de diamanten slijpschijven in fase 1 worden gevormd totdat deze microgroeven zo scherp worden dat zij helpen bij het snijden van voedsel dat anders lastig is te snijden.

Dit unieke 2-fasenontwerp zorgt voor een snede van opmerkelijke scherpere en dankzij de tweevoudige schiuinte die het vormt, zult u merken dat uw messen langer scherp blijven dan de messen die op conventionele wijze zijn geslepen. In de volgende gedeelten worden de algemene procedures voor optimaal slijpen beschreven. Een van de belangrijke voordelen van het gebruik van Model 320 is dat u uw messen zo vaak als nodig is, kunt aanzetten en polijsten tot ze vlijmscherp zijn, terwijl uw messen toch veel minder zullen slijten dan bij oudere slijpmethodes het geval is. Nascherpen gebeurt normaal gesproken door middel van het aanzetten in fase 2 (zie het gedeelte over nascherpen).

De Chef'sChoice® Model 320 messenslijper is uitgerust met handmatig geactiveerde diamanten schuurkussentjes die indien nodig gebruikt kunnen worden om opgehoopt voedsel- of slijpresten van het oppervlak van de polijst-/aanzetschijven te verwijderen. Wij raden u ten sterkste aan om uw messen te reinigen voordat u ze slijpt. U zult merken dat u deze schijven dan pas na maanden of na meer dan een jaar hoeft af te schuren. Enkel wanneer u een duidelijke afname in de doeltreffendheid van het polijsten ondervindt, zult u deze gemakkelijke functie hoeven te gebruiken. Verderop in deze gebruiksaanwijzing wordt hier nader op ingegaan.

Elke slijpfase is uitgerust met elastomeren veren die zich boven de slijpschijven bevinden. Hiermee wordt het mes tijdens het slijpen stevig naar beneden gedrukt tegen de precisieplaatgeleiders in de rechter- en linkersleuven.

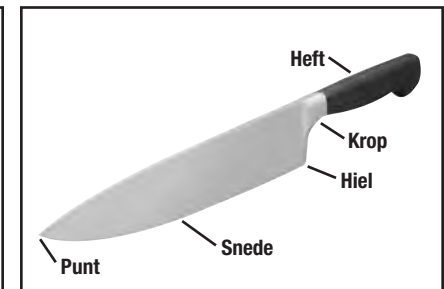
Tenzij u lemmeten gebruikt die speciaal zijn ontworpen om voornamelijk aan één zijde van de snede te worden geslepen (zoals het geval is bij Aziatische Kataba-lemmeten), dient u in alle fasen evenveel in de rechter- als in de linkersleuf te slijpen. Zo weet u zeker dat de facetten aan beide zijden van de snede dezelfde grootte hebben en dat de snede altijd recht snijdt.

Het mes moet in beide fasen met opeenvolgende halen **afwisselend door de linker- en rechtersleuf worden gehaald**. Gewoonlijk zullen één of twee paar halen (afwisselend door de linker- en de rechtersleuf) in iedere fase voldoende zijn (zie de volgende gedeelten voor meer details). Bedien de messenslijper altijd van de voorzijde. Houd het lemmet horizontaal en vlak, schuif het naar beneden tussen de plastic veer en de plaatgeleider en trek het met een gelijkmatige snelheid naar u toe terwijl het contact maakt met de slijp- of aanzetschijf. U kunt horen en voelen dat het lemmet contact maakt. Zorg er altijd voor dat u het lemmet in elke fase gelijkmatig beweegt; stop niet midden in een haal. Voor een lemmet van 20 cm wordt een gelijkmatige treksnelheid van circa 4 seconden per haal aanbevolen. Deze tijd kan korter zijn voor kortere lemmeten en langer voor langere lemmeten. Bedien de messenslijper nooit van de achterzijde.

Gebruik tijdens het slijpen bij elke haal net voldoende neerwaartse druk om zeker te zijn van een gelijkmatig en consistent contact van het lemmet met de slijpschijven. Extra druk is overbodig en zal het slijpproces ook niet versnellen. Voorkom dat u in de kunststof behuizing snijdt. Als er echter sneden in de behuizing ontstaan, heeft dit geen invloed op het slijpproces en zal het snijvlak niet beschadigd raken. Onderstaande afbeelding 1 laat beide fasen zien zoals in de volgende gedeelten wordt beschreven.



Afbeelding 1. Model 320 Diamond Hone® Messenslijper.



Afbeelding 2. Doorsnee keukenmes.

INSTRUCTIES

LEES DIT VOOR U BEGINT TE SLIJPEN

De Chef'sChoice® Model 320 is ontworpen om zowel gladde als gekartelde lemmeten te slijpen.

1. **Slijp gekartelde lemmeten alléén in fase 2.** Slijp gekartelde lemmeten niet in fase 1 tot dat u het gedeelte "Procedure voor het slijpen van gekartelde lemmeten" heeft gelezen.
2. **Gladde lemmeten worden in fase 1 en 2 geslepen.** Begin in fase 1 als u het mes voor de eerste keer slijpt of als het mes heel bot is. Zie het volgende gedeelte voor meer details.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GLADDE LEMMETEN

GLADDE LEMMETEN: DE EERSTE KEER SLIJPEN

Schuif voordat u het apparaat aanzet het lemmet van het mes soepel in de sleuf tussen de linker hoekgeleider van fase 1 en de elastomeren veer. Draai het mes niet (zie afbeelding 3).

Beweeg het lemmet naar beneden in de sleuf totdat u voelt dat het contact maakt met de diamantschijf. Trek het naar u toe, waarbij u het heft voorzichtig optilt als u de punt nadert. Zo voelt u de veerspanning. Verwijder het mes en druk op de aan-uitknop. Er brandt een rode indicator op de knop als deze op "ON" staat.

Fase 1: Als u een mes met een glad lemmet voor de eerste keer slijpt, begint u in fase 1. Trek het mes op de volgende wijze eenmaal door de linkersleuf van fase 1 (afbeelding 3): schuif het lemmet tussen de linker hoekgeleider en de polymeerveer terwijl u het lemmet naar u toetrekt en tegelijkertijd beweegt u het lemmet naar beneden in de sleuf totdat het in contact komt met de met diamant bedekte schijf. U zult het contact met de schijf horen. Plaats het lemmet zo ver mogelijk tot aan de krop of het heft naar binnen. Als het lemmet gebogen is, dient u het heft voorzichtig op te tillen wanneer de punt wordt bereikt, zodat deze ook wordt gescherpt. Houd hierbij de messnede parallel ten opzichte van het tafel- of aanrechtblad. Bij een lemmet van 20 cm dient elke haal circa 5 seconden te duren. Trek kortere lemmeten er in 2-3 seconden doorheen en langere lemmeten in 6 seconden. Herhaal dit vervolgens met één volledige haal door de *rechtersleuf* van fase 1.

Let op: telkens u het lemmet invoert, dient u dit tegelijkertijd naar u toe te trekken. Duw het lemmet nooit van u af. Gebruik juist genoeg neerwaartse druk om contact te maken met de schijf; meer kracht zal het slijpproces niet verbeteren of versnellen.



Afbeelding 3. Fase 1. Invoer van de snede in de sleuf tussen de geleider en de elastomeren veer in afwisselend de linker- en de rechtersleuf.



Afbeelding 4. Invoer van de snede in de rechtersleuf van fase 1.

Om een gelijke scherpte over de volledige lengte van het lemmet te verkrijgen, voert u het mes tot aan de krop of het heft in en trekt u met een gelijkmatig tempo totdat het uit de sleuf komt. Haal het mes altijd een gelijk aantal keren door afwisselend linker- en daarna rechtersleuf om de vlakken van de snede symmetrisch te houden. Meestal zult u in fase 1 genoeg hebben aan één of twee paar halen.

Het is raadzaam om te controleren of er langs de zijde van de snede een braam (zie afbeelding 5) is gevormd voordat u naar fase 2 gaat. Om dit te controleren, beweegt u uw vinger voorzichtig dwars over de snede (beweeg uw vinger niet langs de snede, om te voorkomen dat u in uw vinger snijdt). Als de laatste haal in de rechtersleuf was, zal de braam alleen aan de rechterzijde van het lemmet verschijnen (zoals u het vasthoudt) en omgekeerd. Als de braam aanwezig is, voelt dit aan als een ruwe en gebogen verlenging van de snede; de andere zijde van de snede voelt in vergelijking zeer effen aan. Als de braam over de hele lengte van het lemmet aanwezig is, gaat u verder naar fase 2.

Is er geen braam aanwezig, dan maakt u één extra haal in de linker- en rechtersleuf van fase 1 en ga dan verder naar fase 2. Tragere halen zullen helpen de braam te vormen. Controleer of er een braam aanwezig is voordat u verder gaat naar fase 2. Het is altijd nodig om de braam in fase 1 te vormen voordat u aanzet in fase 2. Als het mes extreem bot is, kunnen er extra halen in fase 1 nodig zijn voordat u verder kunt gaan naar fase 2.

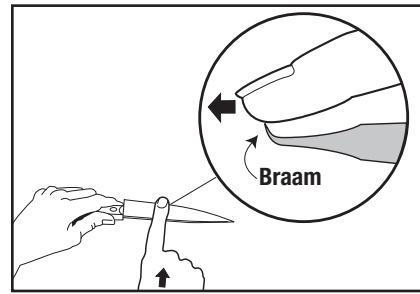
Fase 2: Gewoonlijk zullen één of twee paar halen in fase 2 voldoende zijn om een vlijmscherpe snede te krijgen. Maak afwisselende halen in de linker- (afbeelding 6) en rechtersleuf. Trek het mes met dezelfde snelheid door de sleuven als bij fase 1.

Meer halen in fase 2 zullen de snede verder verfijnen en zorgen voor een snede die ideaal is voor het voorbereiden van een gourmet. Minder halen in fase 2 zijn aan te bevelen als u vezelig voedsel wilt snijden, zoals in de volgende delen wordt beschreven.

DE MESSNEDE OPTIMALISEREN

VOEDSELBEREIDING VOOR DE FIJNE KEUKEN:

Als u de fijnste en gladste snede nodig hebt, bijvoorbeeld om effen, ongemarkeerde stukken fruit of groente te bereiden, dient u te slijpen in fase 1 en 2 zoals hierboven is beschreven en daarna extra halen door fase 2 te maken. Drie of meer reeksen halen afwisselend in linker- en



Afbeelding 5. Ontwikkel een duidelijke braam langs de messnede voordat u aanzet in fase 2. U kunt de braam detecteren door uw vinger langs de snede te bewegen. Let op! Zie tekst.



Afbeelding 6. Invoer van de snede in de linkersleuf van fase 2 in afwisselend de linker- en de rechtersleuf.

rechtersleuf van fase 2 zullen het tweede facet verfijnen en zorgen voor een opmerkelijk gladde en scherpe snede (afbeelding 7), ideaal voor de fijnproever.

Als u de snede wilt nascherpen, doet u dit steeds in fase 2 (afwisselend in de linker- en rechtersleuf). Wanneer het na een aantal keer nascherpen te lang duurt om de snede scherp te krijgen, kunt u het proces versnellen door het mes eerst in fase 1 te slijpen volgens de hiervoor omschreven procedures en de snede vervolgens aan te zetten in fase 2. In tegenstelling tot conventionele slijpmethoden zorgt deze procedure dagelijks voor uitzonderlijk scherpe messen terwijl er slechts een klein beetje metaal wordt verwijderd en voor een langere levensduur van uw messen.

VOOR WILD, VIS EN VEZELIGE MATERIALEN

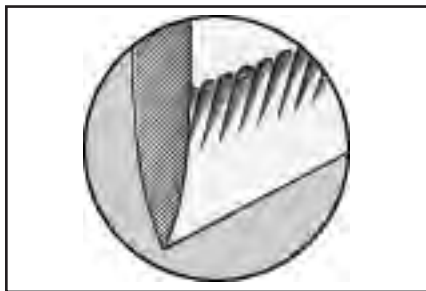
Voor het snijden van vezelig materiaal kan het voordelig zijn om eerst in fase 1 te slijpen, direct gevolgd door slechts één paar afwisselende halen door fase 2. Hierdoor blijven aan beide zijden van de snede langs de facetten geslepen microgroeven achter (afbeelding 8) die helpen dergelijke materialen goed te snijden.

Voor een dergelijke snede slijpt u eerst in fase 1 totdat er langs de volledige snede een braam is gevormd. Daarna gaat u onmiddellijk verder naar fase 2, waar u nog één paar halen maakt. Om een dergelijke snede na te slijpen, slijpt u in fase 1 totdat zich een braam vormt en maakt vervolgens nog één paar halen door fase 2.

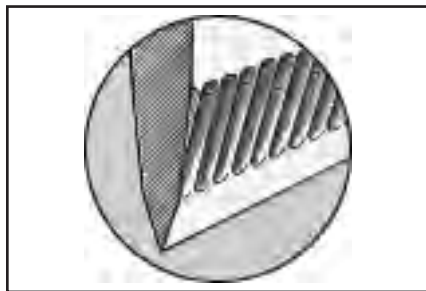
PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE MESSEN

Gekartelde lemmeten zijn vergelijkbaar met het lemmet van een zaag met geschulpte groeven en een reeks gepunte tanden.

Met de Chef'sChoice® Model 320 kunnen alle soorten gekartelde lemmeten worden geslepen. Gebruik hiervoor echter alleen fase 2 (afbeelding 9). Hiermee worden de tanden van de karteling geslepen en ontstaan er uiterst scherpe microlemmeten langs de rand van deze tanden. Over het algemeen zullen vijf tot tien paar afwisselende halen in fase 2 voldoende zijn. Is het mes echter heel bot, dan zullen meerdere halen nodig zijn. Als de messnede door gebruik sterk is beschadigd, maakt u één snelle haal (2-3 seconden voor een lemmet van 20 cm) in zowel de rechter- als de linkersleuf van fase 1, gevolgd door een reeks van halen in fase 2, afwisselend in de rechter- en linkersleuf. Bij overdreven gebruik van fase 1 zal er meer metaal langs de rand worden verwijderd dan nodig is om de tanden te slijpen.



Afbeelding 7. Een groter gepolijste facet langs de snede is ideaal voor het presenteren van fijne gerechten.



Afbeelding 8. Bredere microgroeven langs de snede helpt bij het snijden van vezelig voedsel.

Aangezien gekartelde lemmeten een zaagstructuur hebben, zullen de sneden nooit zo scherp lijken als de snede van een glad lemmet. Toch kan de tandstructuur helpen om de huid van hard en krokant voedsel te breken.

AFSCHUURHULPSTUK VOOR HET SCHOONMAKEN VAN AANZET-/POLIJSTSCHIJVEN – FASE 2

De Chef'sChoice® Model 320 is uitgerust met een ingebouwd hulpstuk waarmee de aanzetschijven van fase 2 handmatig kunnen worden afgeschuurd. Mochten deze schijven echter glanzend worden van vet, etensresten of slijpresten, dan kunnen ze worden schoongemaakt en in vorm gebracht via de hendel aan de achterzijde van de slijper. Zoals in afbeelding 10 is aangegeven, bevindt deze hendel zich van de achterzijde bekeken in een uitsparing in de linker onderhoek van de Model 320. Zorg ervoor dat het apparaat aan staat en beweeg de hendel in de uitsparing naar rechts of links en houd deze 3 seconden vast om het schoonmaak-/afschuurhulpstuk in werking te stellen. Beweeg de hendel vervolgens in tegenovergestelde richting en houd deze 3 seconden vast. Zodra de hendel in één van beide richtingen wordt bewogen, maakt het afschuurhulpstuk het oppervlak van één van de aanzet-/polijstschijven schoon en brengt deze opnieuw in vorm. Wanneer u de hendel in de andere richting beweegt, wordt de andere schijf schoongemaakt. Gebruik dit schoonmaak-/schuurhulpstuk alléén wanneer fase 2 niet langer goed blijkt te slijpen of wanneer er te veel halen nodig zijn om een vlijmscherpe snede te krijgen. Wanneer u dit hulpstuk gebruikt, wordt er materiaal van het oppervlak van de schijf in fase 2 verwijderd. Gebruikt u het te vaak, dan wordt er onnodig veel van het schuuroppervlak verwijderd en zullen de schijven voortijdig versleten raken. In dat geval zullen de schijven in de fabriek vervangen moeten worden. Door uw messen voor het nascherpen te reinigen, hoeft u slechts eenmaal per jaar of misschien nog minder vaak de schijven van fase 2 te reinigen of af te schuren.

NASCHERPEN (ZIE VOORGAANDE GEDEELTEN)

Scherp messen met een rechte snede steeds na in fase 2. Wanneer het niet lukt om snel na te scherpen, gaat u naar fase 1 en maakt u daar één of twee paar afwisselende halen. Controleer of er een braam is langs de snede en ga vervolgens terug naar fase 2. Één of twee paar afwisselende halen zijn voldoende om het mes weer vlijmscherp te maken. Slijp gekartelde messen in fase 2. Zie bovenstaande gedeelten.



Afbeelding 9. Slijp gekartelde messen alleen in fase 2 (zie instructies).



Afbeelding 10. De schijven van fase 2 kunnen indien nodig worden schoongemaakt. Doe dit echter zo weinig mogelijk (zie instructies).

TIPS

1. Was altijd eerst etensresten, vet en smeer van de messen alvorens u deze slijpt of nascherpt. Spoel het mes voor het nascherpen schoon indien deze vuil is.
2. Gebruik tijdens het slijpen net voldoende neerwaartse druk om op een veilige manier contact te maken met de slijpschijf.
3. Trek het lemmet altijd over de volledige lengte in een gelijkmatig tempo en met de aanbevolen treksnelheid door de sleuven. Onderbreek of stop de beweging van het mes nooit wanneer deze in aanraking is met de slijpschijf.
4. Maak afwisselende halen in de linker- en rechtersleuf. Dit geldt voor elke fase. Speciaal vervaardigde Japanse messen vormen een uitzondering; deze worden voornamelijk aan één kant van het lemmet geslepen.
5. Houd bij het scherpen de snede van het lemmet altijd horizontaal en evenwijdig met het aanrecht- of tafelblad. Indien u het puntje van een gebogen lemmet wilt slijpen, dient u het handvat iets op te tillen zodat de punt tijdens het slijpen parallel loopt met het aanrechtblad of de tafel.
6. Als u echter de voorkeur geeft aan een aanzetstaal, dan kunt u hiervoor het geïntegreerde miniaanzetstaal in fase 2 van de Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130 of de handmatige SteelPro™ Model 470 gebruiken. Overweeg het gebruik van de handmatige Chef'sChoice® Model 450 messenslijper als u messen gebruikt op plekken waar geen elektriciteit in de buurt is. We raden aan om de Model 320 op een plek neer te zetten waar u het apparaat direct kunt gebruiken en regelmatig te slijpen zoals in bovenstaande gedeelten wordt beschreven.
7. U zult merken dat indien u dit goed doet, u het gehele lemmet op ongeveer 1/8 van de krop of het heft na kunt slijpen. Dit is een groot deel van de Chef'sChoice® Model 320 ten opzichte van andere slijpmethoden. Dit is vooral belangrijk voor het slijpen van koksmessen, waarbij de volledige lengte van het lemmet geslepen dient te worden om de kromming van de snede te behouden. Als uw koksmessen een zwaar metalen krop hebben dat overloopt in het lemmet, kunt u met een commerciële slijpmachine het onderste gedeelte van de krop aanpassen of verwijderen zodat dit niet in de weg zit en u het lemmet over de volledige lengte kunt slijpen.
8. U behaalt meer profijt uit Chef'sChoice® Model 320 als u leert hoe u een braam langs de snede detecteert (zoals hierboven beschreven staat). Hoewel u zonder deze techniek ook goed kunt slijpen, is dit wel de beste en snelste manier om te bepalen of het mes voldoende is geslepen in fase 1. Hierdoor vermijdt u onnodig slijpen en houdt u de snede van het lemmet steeds ongelofelijk scherp. U kunt gemakkelijk controleren of het lemmet scherp genoeg is, door een tomaat of een stukje papier te snijden.

NORMAAL ONDERHOUD

GEEN van de bewegende delen, motor, lagers of slijppoppervlak hoeft gesmeerd te worden. De slijpschijven hoeven niet te worden afgespoeld. U kunt de buitenkant van het slijpparaat voorzichtig met een vochtige doek afdoen. Gebruik geen afwas- of schuurmiddelen.

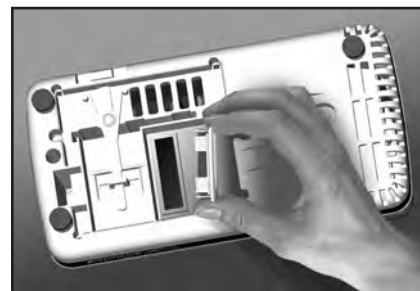
Ongeveer één keer per jaar kunt u, wanneer dat nodig is, het messlijpsel verwijderen dat zich door herhaaldelijk slijpen in de messenslijper ophoopt. Verwijder het kleine rechthoekige schoonmaakklepje (afbeelding 11) dat een opening aan de onderkant van de slijper afdekt. U ziet dat metaaldeeltjes zich aan de magneet aan de binnenkant van het klepje hebben gehecht. Wrijf of borstel het opgehoopte slijpsel eenvoudig weg met een papieren doekje of tandenborstel van de magneet en plaats het klepje terug in de opening.

Als er een grotere hoeveelheid metaalslijpsel is ontstaan of wanneer de schijf van fase 2 is schoongemaakt (met behulp van het schoonmaak-/afschuurhulpstuk), dan kunt u het overgebleven slijpsel via de opening aan de onderkant uit het apparaat schudden. Plaats na het schoonmaken het klepje met de magneet weer terug.

SERVICE

Indien u service nodig heeft, maar uw garantie is verlopen, kunt u de messenslijper naar uw leverancier of naar de nationale distributeur brengen. Hier licht men u graag in over de geschatte reparatiekosten voordat deze ter reparatie wordt aangeboden.

Voeg een apart blad met uw adres en telefoonnummer waarop u overdag te bereiken bent en een korte omschrijving van het probleem of van de schade toe aan de verpakking. Indien u het apparaat opstuurt, dient u het verzendbewijs te bewaren als bewijs van verzending indien het pakket onderweg verloren raakt.



Afbeelding 11. Schoonmaakklepje.



EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA U.S.A. 19311

Gemonteerd in de V.S.

www.edgecraft.com

V.S. Patenten 4807399, 5611726, 6012971, 6113476 en 6267652. Andere V.S. en buitenlandse patenten aangevraagd.

Chef'sChoice® is a registered trademark of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2008

D08

XXXXXX