

MODEL 500

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice[®]

Diamond Hone[®] Sharpener

GB

F

NL

D

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 ScissorPro® in water or other liquid.
3. Make sure only clean scissor blades are inserted in the ScissorPro®.
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 EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your 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 EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The ScissorPro® Model 500 is designed to sharpen kitchen, household, sewing and arts and crafts scissors. Do not attempt to sharpen pinking shears, serrated blades or knives. Do not attempt to sharpen any scissor blades 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 the ScissorPro® should always be on a level, stable countertop or table.
12. **WARNING: SCISSORS PROPERLY SHARPENED ON YOUR ScissorPro® 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 ScissorPro®.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

CONGRATULATIONS

You are the owner of the world's finest scissors sharpener designed to permit everyone to sharpen scissors to professional standards, simply and easily. The ScissorPro® will put an incredibly sharp edge on your kitchen, household, sewing and arts and crafts scissors. *It is important to completely read this booklet to optimize your sharpening results.*

ScissorPro® owes much of its uniqueness to its precision magnetic guides, designed to hold the scissors blade securely at a precise angle against the specially contoured, Omni-Curve™ rotating diamond abrasive disks. These guides (see Figures 1 and 2) incorporate a unique hold-down spring mechanism and, in combination with the magnets, comprise the unique Magne-Flex™ scissors hold-down system. Before sharpening your first scissors it is important to read the following section:

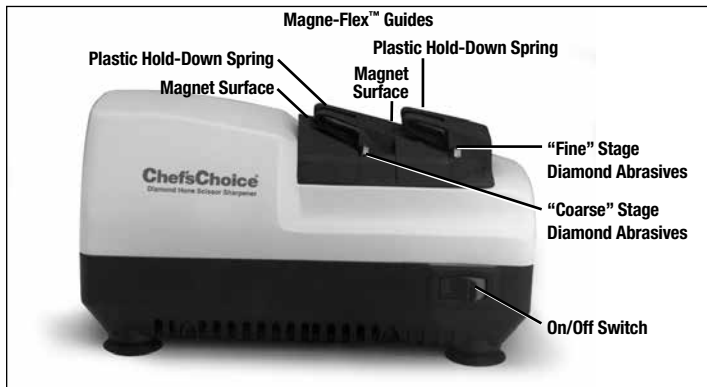


Figure 1. ScissorPro® Model 500.

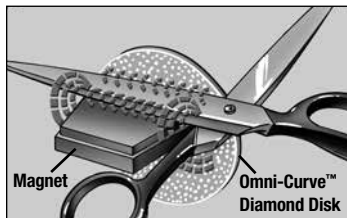


Figure 2. Magnets control the blade angle and keep scissors in contact with diamond abrasive disk.

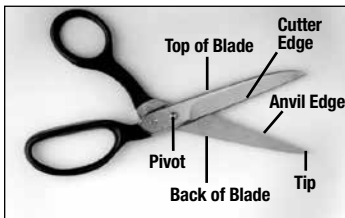


Figure 3. Typical scissors.

IMPORTANT INFORMATION

1. **WARNING: EVEN THOUGH ALL SCISSORS MAY APPEAR TO BE SIMILAR, THERE ARE MAJOR DIFFERENCES AMONG THEM THAT MUST BE UNDERSTOOD BEFORE YOU USE THIS SHARPENER. THE ScissorPro® WILL SHARPEN MOST, BUT NOT ALL TYPES OF SCISSORS. DO NOT ATTEMPT TO SHARPEN HAIR STYLING SCISSORS, PINKING SHEARS, MANICURE SCISSORS, SERRATED BLADES, TIN SNIPS, SCISSORS GREATER THAN 12" IN LENGTH OR ANY BLADE THAT DOES NOT FIT READILY IN THE SHARPENING POSITION.**
ScissorPro® will sharpen most other blades, including those of knife-edge scissors, as described later. It is essential that you follow the instructions to optimize your results.
2. Obviously, all scissors have two blades, Not so obvious is that often these blades are very different. When you cut with scissors, one blade (the anvil blade) is below the material, and the other blade (the cutter blade) is above the material, as shown in Figure 4. With certain scissors, the blade on top of the material (the cutter blade) does most of the cutting.
There are several ways to distinguish the cutter and anvil blades. Referring to Figures 3 and 4, note the cutter blade usually has the oblong finger-hold and a more rounded tip. The anvil blade has a more pointed tip and a round finger hold.
3. It is important to be able to identify the special knife-edge type scissors. They have a cutter blade factory sharpened at a very low angle to form a knife like edge that is extremely sharp. **THE KNIFE-EDGE BLADE MUST BE SHARPENED ONLY WITH THE KNIFE-EDGE ACCESSORY SUPPLIED WITH EACH ScissorPro®.** With these scissors, the knife-edge cutter blade does virtually all the cutting. When sharpening this type of scissors, only the knife-edge cutter blade needs to be sharpened. If you have any doubt about whether you have this type of scissors, ask your nearest fabric or sewing center to help you identify these special blades before you sharpen them.

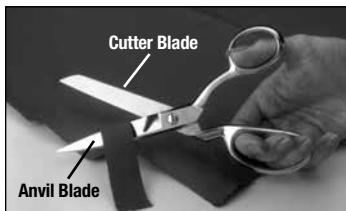


Figure 4. Typical position of the Cutter Blade and Anvil Blade.

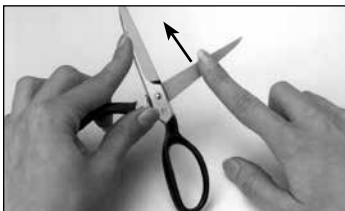


Figure 5. Carefully feel for a burr along the entire *back* of the blade. Note arrow for direction of finger movement when in contact with blade.

4. During the sharpening process, you will be asked to feel for a burr on the scissors blade in order to know when sharpening is complete. It is essential that you understand how this is done.

Feeling for a burr involves running your finger carefully across (NOT ALONG) the back of the blade as shown in Figure 5. A burr is a microscopic protrusion of metal produced during the sharpening process under the edges of the blade that can be felt but is not always visible. It will feel rough and jagged compared to the smooth finish of the back of the blade.

5. Your ScissorPro® will sharpen either right hand or left hand scissors without any need to disassemble them. If you are left handed, you probably have purchased left hand scissors. To sharpen right hand scissors, turn the sharpener so you face the switch side of the ScissorPro® (see Figure 6). To sharpen left hand scissors, you should face the opposite side of the sharpener (see Figure 7). From this point onward, these instructions are written as they apply to right hand scissors.
6. *Before you turn on your ScissorPro®,* take a minute to get the feel of the Magne-Flex™ hold-down system and to learn how to insert a blade into the sharpener. Select a blade and insert it—cutting edge first—under the fingers of the hold-down spring of the FINE sharpening slot using the grip shown in Figure 6. If inserted correctly, the blade being sharpened is the top blade, and the free blade will be hanging below the blade being sharpened. Practice inserting the scissors blade under the hold-down spring, as close to the scissors pivot as feels comfortable and pulling the blade smoothly toward you. Feel the effect of the magnet and hold-down spring as they establish the sharpening angle for you. Light pressure is required to slide the blade down the magnet slope and underneath the hold-down spring as the blade approaches the diamond sharpening disk. *Allow the Magne-Flex™ hold-down system to control the sharpening angle for you.* It is also important to prevent the free blade (that is the one not being sharpened) from hitting the sharpener in a way that might influence the sharpening angle. It is convenient to stabilize the free blade using your forefinger and thumb as shown in Figure 6. Turn over the scissors and repeat with the other blade.
7. Generally, most scissors can be sharpened by using only the FINE stage (Figure 1). The highly efficient diamond abrasive used in the ScissorPro® will quickly develop a superbly sharp edge. The COARSE stage sharpens at a larger angle using somewhat large diamonds.



Figure 6. Suggested hold for right hand scissors. Figure 7. Suggested hold for left hand scissors.

SHARPENING PROCEDURES

GENERAL PROCEDURE

Read this before starting to sharpen.

Either blade may be sharpened first. You will find when sharpening correctly that the blade you are sharpening always ends up to be the top blade. The free blade always hangs freely below the blade being sharpened. *In any* sharpening stage you should lay the back of the blade on the magnet surface as close to the pivot of the scissors as feels comfortable. Then, slide the scissors blade—cutting edge first—under the hold-down spring using slight thumb pressure as shown in Figure 8. Make sure that you *allow the hold-down mechanism to control the sharpening angle for you*. Continue moving the scissors blade into the hold-down slot until gentle contact is made with the rotating diamond disk. Upon contact, you should pull the scissors promptly but *slowly and evenly* toward you, keeping the blade in contact with the diamond disk all the way to the tip of the blade. Each sharpening stroke should take 1-2 seconds for a 6” scissors. Longer scissors require more time; for example, 3-4 seconds for a 10” scissors. It is convenient to complete all sharpening steps on one blade before beginning to sharpen the second. Proceed as follows:

FOR STANDARD SCISSORS

(Note: for knife-edge scissors blades use only the special procedure on page 7).

Press switch to “ON”.

Step 1—Fine Stage

Always start with the FINE stage. Use the General Procedure outlined above; select one blade and pull it through that slot three (3) times.

- a. If a uniform burr is felt (see item 4, page 4) along the entire back of the blade, give the blade one (1) faster pull (1 second per pass) to reduce the size of the burr. Proceed to Cleaning step below. You are now finished with this blade and you can start sharpening the next blade.
- b. If no burr is felt proceed to Step 2 below.

Step 2—Coarse Stage

Following the General Procedure, pull the blade through the COARSE stage (Figure 9) 4-5 times and check for a burr. With some blades it may take 10-15 strokes to develop a burr along the entire blade length. When a burr has developed, give one last fast pull (1 second) and then repeat Step 1 in the FINE stage.

CLEANING

After each blade is sharpened, clean the blade with a soft cloth of folded paper towel. **CAUTION:** the blade and burrs are now very sharp. Then slowly close the scissors, which will cut off the burr. Then clean off with the cloth any burr fragments that may remain.

FOR KNIFE-EDGE SCISSORS

Knife-edge scissors, designed particularly for cutting heavy fabric layers, have one or both blades capable of cutting like a knife. Commonly, only the cutter blade of this type scissors has the knife edge. When that is the case, and you can properly identify and sharpen that blade, sharpening the other (anvil) blade is optional or even unnecessary. *Only the knife-edge scissors blade is sharpened by this special procedure.* If you elect to sharpen the anvil blade, use the standard sharpening procedure described above. Do not confuse these blades.

Proceed as follows:

- a. Insert the Knife-Edge Scissors Accessory to the FINE Stage.
- b. Press switch to "ON".
- c. Using the general procedure, pull the blade through the slot two (2) times.
 - If a burr is felt along the entire back of the blade, sharpening is complete. Then clean the scissors as described above.
 - If no burr exists, make 2-3 additional stroke. If a burr still has not developed, then this is not a knife-edge blade.
- d. Remove the Knife-Edge Scissors Accessory and proceed to sharpen this blade as with standard scissors.
- e. Never store the ScissorPro® with the Knife-Edge Scissors Accessory positioned in the Magne-Flex™ guide. Always remove and store the accessory in a safe place when not in use.

SUGGESTIONS

Your ScissorPro® Diamond Hone® Scissors Sharpener Model 500 is designed to produce scissor edges that are like new, quickly and easily. To ensure you get the very best scissor edges every time, we suggest:

1. *Loosen* your grip on the scissors and use your thumb to advance the blade gently against the rotating disk. Never apply excessive pressure when the blade is against the diamond disk.
2. Make sure the loose blade does not interfere with alignment of the blade being sharpened.
3. Pull the blade through the sharpening slots with an even and continuous motion. Do not stop the motion. Be sure to make fast pulls after sharpening in each stage. This minimizes the burr.
4. On each stroke, start at the pivot and pull the scissors handle as necessary to maintain the blade in contact with the diamond disk as the curved section of the blade is pulled through the slot.



Figure 8. Start with the "Fine" Honing Stage.



Figure 9. Coarse Stage.

5. It is essential to learn how to feel for the burr. This is the best indication sharpening in a given stage is complete. Make certain the burr has formed along the entire blade... from pivot to tip.
6. With poultry shears, you need to sharpen only the smooth convex blade. The concave (usually serrated) blade will not need sharpening.
7. Do not attempt to sharpen serrated blades. However, where only one blade is serrated, the other can be sharpened using the procedure for standard scissors. Look carefully for serrations. They can be very small and difficult to see.
8. Scissors Adjustment: All "professional" scissors and many other scissors have a screw tensioner at the pivot. The performance of your scissors and your scissors life may be improved by adjusting this pivot to establish and maintain a smooth edge contact when you close the scissors. Proper adjustment is determined by opening scissors to 50% of blade length, then tightening *until* blade looseness is just barely removed. It is important that the pivot not be overtightened. (If you are uncomfortable with this adjustment—seek assistance.)

NORMAL MAINTENANCE OF THE ScissorPro®

No lubrication is required for any moving parts, motor bearing surfaces or sharpening surfaces. Your sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

To clean metal dust that may accumulate in the sharpening section, simply remove the circular plastic plug that is located on the underneath side of the sharpener. Shake out the metal dust and replace plug. Do this once every eighteen months for normal use or more often with heavy use.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken.

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

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 1335.1

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

© EdgeCraft Corporation 2015

Printed in China.

F15

C1582Z1

MODELE 500

MODE D'EMPLOI

Chef'sChoice®

**Aiguiser de Ciseaux
A Diamants**

F

Lire ces instructions avant l'utilisation.
Il est essentiel que vous suiviez ces instructions
pour obtenir les meilleurs résultats.



PRESCRIPTIONS DE SECURITE

Des mesures de sécurité élémentaires sont à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il convient notamment de:

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Ne pas mettre Chef'sChoice® en contact avec de l'eau ou d'autres liquides afin d'éviter tout risque de court-circuit, d'électrocution, etc.
3. Ne pas laisser d'appareils sans surveillance à la portée des enfants.
4. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant de le nettoyer, et avant tout montage ou démontage de pièces.
5. Ne pas toucher les parties mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé.

Clients américains : Vous pouvez renvoyer votre aiguteur à la société EdgeCraft pour sa maintenance, qui pourra estimer le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur Chef'sChoice® ou tout autre service qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

En dehors des E.U. : Prière de renvoyer votre aiguteur à votre concessionnaire local qui estimera les coûts des réparations ou des ajustements mécaniques ou électriques. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé il doit être remplacé dans un atelier de réparation désigné par le fabricant car cette opération requiert des outils spéciaux. Veuillez consulter votre distributeur Chef'sChoice®.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par EdgeCraft Corp. peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le câble le long de la table ou de la surface de travail, ne pas le laisser en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne brancher Chef'sChoice® que lorsqu'il repose sur une surface de travail (ou une table) plane et stable.
11. ATTENTION: LES CISEAUX AFFUTES CORRECTEMENT SUR VOTRE CHEF'SCHOICE® SONT PLUS COUPANTS QUE VOUS NE L'IMAGINEZ. AFIN D'EVITER TOUT ACCIDENT, VEILLEZ A LES MANIPULER AVEC UNE GRANDE PRECAUTION. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE TOUTE PARTIE DU CORPS. NE PASSEZ PAS LE DOIGT LE LONG DU TRANCHANT. CONSERVER LES CISEAUX EN LIEU SUR.
12. Le Chef'sChoice®, modèle 500, vous permet d'affûter pratiquement tous les ciseaux utilisés en cuisine, à la maison, en couture ou pour les travaux d'artisanat.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour affûter des ciseaux à bretteler, des lames dentées ou des couteaux. Ne pas chercher à affûter des ciseaux dont la lame ne s'insère pas facilement dans la fente.
14. Veiller à n'introduire que des lames propres dans le Chef'sChoice®.
15. Ne pas utiliser d'huile, d'eau ou d'autre lubrifiant dans le Chef'sChoice®.
16. Pour usages domestiques uniquement.

17. **CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

FELICITATIONS

Vous êtes l'heureux possesseur du meilleur affûteur existant au monde. Cet appareil a été conçu pour vous permettre d'affûter vos ciseaux rapidement et sans problème, tout comme un professionnel. Chef'sChoice® donnera du tranchant à tous vos ciseaux, tant de cuisine que de couture ou d'artisanat. *Lisez entièrement cette brochure, les instructions vous permettront d'optimiser vos résultats.*

Ce qui fait de Chef'sChoice® un appareil unique en son genre, ce sont ses guides magnétiques de précision, conçus pour maintenir la lame des ciseaux en permanence dans une position telle qu'elle forme un angle bien précis avec la meule diamantée Omnicurve au profil spécial. Sont intégrés dans ces guides (figures 1 et 2), d'une part un mécanisme de retenue à ressort, d'autre part un serre-lame Magne-Flex, de conception unique, combiné aux aimants. Avant d'affûter vos premiers ciseaux, lisez attentivement le chapitre suivant.

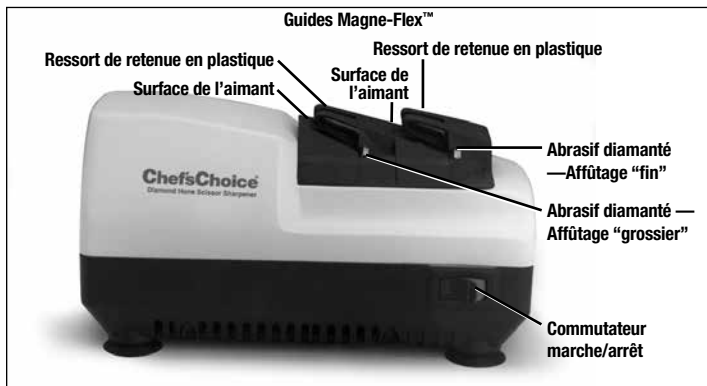


Figure 1. Chef'sChoice®, modèle 500.

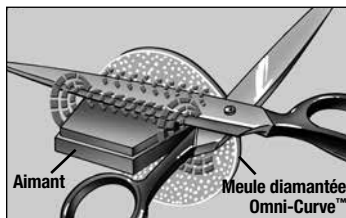


Figure 2. Réglage magnétique de l'angle de la lame et de la position des ciseaux le long de la meule diamantée.

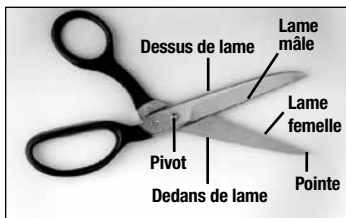


Figure 3. Schéma typique d'une paire de ciseaux.

INFORMATION IMPORTANTE

1. ATTENTION: MEME SI TOUS LES CISEAUX SE RESSEMBLENT, IL EXISTE ENTRE EUX DES DIFFÉRENCES ESSENTIELLES QUE VOUS DEVEZ CONNAITRE AVANT DE VOUS SERVIR DE L'AFFÛTEUR. LE CHEF'SCHOICE® EST EN MESURE D'AFFÛTER LA PLUPART DES MODÈLES MAIS PAS TOUS. N'ESSAYEZ PAS D'AFFÛTER LES CISEAUX À BRETTELER, LES CISEAUX À ONGLES, LES CISEAUX DENTÉS, LES CISAILLES, LES CISEAUX D'UNE LONGUEUR SUPÉRIEURE A 30 CM, NI LES LAMES NE S'INSÉRANT PAS FACILEMENT DANS LA FENTE; AINSI QUE LES CISEAUX DE COIFFEUR OU LES CISEAUX CONCAVES (P.E. LES CISEAUX JAPONAIS HIKARI, TOKYO RIKI, ETC.) DEVRONT ÊTRE AFFÛTÉS PAR DES SPÉCIALISTES.
Chef'sChoice® vous permettra d'affûter la plupart des autres ciseaux, même les ciseaux de coupeur décrits ci-après. Pour obtenir un résultat optimal, respectez les instructions fournies.
2. De toute évidence, tous les ciseaux ont deux lames. Ce qui n'est pas aussi évident, c'est que ces lames sont souvent très différentes. Lorsque vous coupez avec des ciseaux, l'une des lames (la lame femelle) se trouve sous le matériau à couper, alors que l'autre (la lame mâle) se trouve au-dessus du matériau comme le montre la figure 4. Dans certains cas, c'est la lame se trouvant au-dessus du matériau qui effectue la majeure partie du travail de coupe. Il existe plusieurs manières de distinguer la lame mâle de la lame femelle. Ainsi que le montrent les figures 3 et 4, la lame mâle possède généralement un anneau oblong et une extrémité arrondie. La lame femelle possède une extrémité plus pointue et un anneau rond.
3. Il est important de savoir reconnaître les ciseaux de type coupeur. Leur lame mâle est affûtée en usine selon un angle très aigu, formant un fil extrêmement tranchant, analogue à celui d'un couteau. CES CISEAUX DE COUPEUR DOIVENT ÊTRE UNIQUEMENT AFFÛTES EN UTILISANT LE DISPOSITIF SPECIAL POUR CISEAUX DE COUPEUR LIVRE AVEC TOUS LES CHEF'SCHOICE®. Dans le cas de ces ciseaux, c'est la lame mâle qui effectue pratiquement tout le travail de coupe, de sorte que seule cette lame devra être affûtée. Si vous avez un doute quelconque quant au type de ciseaux que vous possédez, adressez-vous au fabricant ou au spécialiste le plus proche qui vous aidera à identifier ce type particulier de lames, avant de procéder à l'affûtage.
4. Au cours du processus d'affûtage, il vous sera demandé de détecter la présence d'une barbe sur la lame afin de savoir si elle est suffisamment affûtée. Il est essentiel que vous sachiez comment vous y prendre. Pour sentir cette barbe, déplacez votre doigt avec précaution en

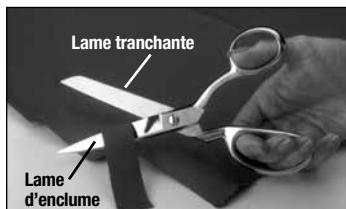


Figure 4. Position classique de la lame mâle et de la lame femelle.



Figure 5. Contrôler avec précaution si la lame présente une barbe tout le long du dedans de la lame. Déplacez votre doigt dans le sens des flèches.

travers du dedans de la lame (NON PAS LE LONG de celle-ci) ainsi que le montre la figure 5. Une barbe est une protubérance microscopique de métal produite en cours d'affûtage sous le tranchant de la lame, que l'on peut sentir mais qui n'est pas toujours visible. Elle est rugueuse au toucher, en comparaison avec la finition lisse du dedans de la lame.

5. Avec votre Chef'sChoice®, vous pouvez affûter tant les ciseaux pour droitiers que pour gauchers sans qu'il soit nécessaire de les démonter. Si vous êtes gaucher, vous avez sans doute acheté des ciseaux pour gauchers. Pour affûter les ciseaux pour droitiers, tournez l'appareil de telle sorte que le commutateur du Chef'sChoice® soit tourné vers vous (voir figure 6). Pour affûter les ciseaux pour gauchers, vous devez faire face au côté opposé de l'appareil (voir figure 7). A partir de maintenant, ces instructions sont destinées à l'affûtage de ciseaux pour droitiers, et gauchers.
 6. *Avant de brancher votre Chef'sChoice®*, laissez-vous une minute pour vous familiariser avec le système Magne-Flex et pour apprendre comment introduire une lame dans l'affûteur. Prenez une lame et introduisez-la—l'arête coupante en premier—à l'intérieur du ressort de retenue de la fente d'affûtage FIN, en saisissant les ciseaux comme le montre la figure 6. Si elle est introduite correctement, la lame affûtée est celle qui se trouve au dessus alors que la lame libre retombe en dessous de l'autre.
- Essayez plusieurs fois d'introduire vos ciseaux sous le ressort de retenue en l'avancant le plus près possible du pivot, puis de tirer la lame doucement vers vous. Vous remarquez l'effet de l'aimant et du ressort de retenue qui ajustent l'angle d'affûtage. Une légère pression est nécessaire pour faire glisser la lame le long de l'aimant et sous le ressort de retenue à l'approche de la meule diamantée. *Laissez le système Magne-Flex ajuster l'angle d'affûtage pour vous.* Veillez à ce que l'autre lame (celle qui n'est pas affûtée) ne heurte pas l'affûteur et ne modifie ainsi l'angle d'affûtage. Maintenir cette lame entre l'index et le pouce ainsi que le montre la figure 6. Retournez les ciseaux et répétez l'opération avec l'autre lame.
7. Pour la plupart des ciseaux, l'affûtage FIN suffit. La meule diamantée puissante utilisée dans Chef'sChoice® permet d'obtenir rapidement une arête extrêmement tranchante. L'affûtage GROSSIER s'effectue selon un angle plus ouvert avec des diamants légèrement plus gros.

PROCEDES D'AFFUTAGE

PROCEDE GENERAL

Lisez ces instructions avant de commencer l'affûtage.

L'affûtage peut s'effectuer en commençant par l'une ou l'autre des lames. Si l'affûtage s'effectue correctement, vous remarquerez que la lame à affûter est toujours celle qui se trouve au-dessus.



Figure 6. Position recommandée pour affûter les ciseaux pour droitiers.



Figure 7. Position recommandée pour affûter les ciseaux pour gauchers.

La lame libre retombe toujours en dessous de la lame en cours d'affûtage. Quel que soit le type d'affûtage choisi, placez le dedans de la lame sur la surface de l'aimant, aussi près que possible du pivot. On fera ensuite glisser la lame des ciseaux—l'arête coupante en premier—sous le ressort de retenue en exerçant une légère pression du pouce ainsi que le montre la figure 8.

Veillez à ce que l'angle d'affûtage puisse être réglé par le mécanisme de retenue. Continuez à insérer la lame des ciseaux dans la fente jusqu'à ce qu'elle vienne toucher la meule diamantée. Dès que la lame est en contact avec la meule, tirez les ciseaux lentement et uniformément vers vous, en maintenant la lame en contact avec la meule diamantée jusqu'à l'extrémité de la lame. Pour des ciseaux de 15 cm, la durée de chaque affûtage sera de 1 à 2 secondes. Les ciseaux plus longs demandent plus de temps, ainsi, par exemple, entre 3 et 4 secondes pour des ciseaux de 25 cm. On achèvera l'affûtage de la première lame avant de commencer la seconde. Procédez ainsi:

POUR DES CISEAUX NORMAUX

(ATTENTION: Pour les ciseaux de coupeur, appliquez uniquement le procédé décrit page 7).

Branchez votre appareil

Phase 1—Affûtage FIN

Commencez toujours par l'affûtage "FIN." Procédez ainsi qu'il est décrit ci-dessus dans le procédé général; choisissez une lame et passez-la trois fois (3) à travers la fente d'affûtage FIN.

- a. Si vous sentez une barbe uniforme (voir alinéa 4 page 4) tout le long de la lame, passez celle-ci une (1) dernière fois rapidement dans la fente (1 seconde/passage) pour réduire la barbe. Poursuivez par la phase de nettoyage décrite ci-dessous. Vous en avez terminé avec cette lame et vous pouvez passer à l'affûtage de la seconde.
- b. Si vous ne sentez pas de barbe, passez à la phase 2 ci-dessous.

Phase 2—Affûtage GROSSIER

Passez la lame 4 à 5 fois dans la fente d'affûtage "GROSSIER" (figure 9) selon le procédé général et contrôlez s'il s'est formé une barbe. Dans certains cas, il faudra passer la lame 10 à 15 fois avant qu'une barbe ne se forme sur toute la longueur de la lame. Lorsqu'une barbe s'est formée, effectuez un dernier passage rapide (1 seconde) et répétez la phase 1 de l'affûtage FIN.

NETTOYAGE

Après l'affûtage de chaque lame, nettoyez celle-ci avec un chiffon doux ou du papier Sopalin. **ATTENTION:** la lame et la barbe sont très coupantes. *Ensuite* fermez doucement les ciseaux pour couper la barbe. Avec le chiffon, enlevez ensuite tous les fragments de barbe susceptibles d'être restés sur les ciseaux.

CISEAUX DE COUPEUR

Les ciseaux de coupeur spécialement conçus pour couper des étoffes lourdes sont dotés d'une ou de deux lames aussi coupantes que celle d'un couteau. Normalement, seule la lame mâle de ce type de ciseaux a le fil tranchant d'un couteau. Si c'est le cas et que vous puissiez identifier et affûter correctement cette lame, l'affûtage de l'autre lame (femelle) n'est pas obligatoire. *Seule la lame mâle des ciseaux de coupeur est affûtée par ce procédé spécial.* Si vous décidez d'affûter également la lame femelle, appliquez le procédé standard décrit ci-dessus. Ne confondez pas ces deux lames.

Procédez cmme suit:

Montez le dispositif pour ciseaux de coupeur sur la fente d'affûtage FIN. Mettez l'appareil en marche.

Passez la lame deux (2) fois de suite dans la fente conformément au procédé général.

- a. Si une barbe se forme tout le long du dedans de la lame, l'affûtage est terminé. Nettoyez les ciseaux ainsi qu'il est décrit ci-dessus.
- b. S'il ne se forme pas de barbe, repassez encore 2 ou 3 fois. Si une barbe ne s'est toujours pas formée, c'est que ces ciseaux ne sont pas des ciseaux de coupeur.

Retirez le dispositif pour ciseaux de coupeur et procédez à l'affûtage comme pour des ciseaux normaux.

- c. Ne rangez jamais le Chef'sChoice® avec le dispositif pour ciseaux de coupeur monté dans le guide Magne-Flex. Démontez systématiquement cet accessoire et rangez-le en lieu sûr lorsque vous ne vous en servez pas.

RECOMMANDATIONS

Avec votre affûteur de ciseaux Chef'sChoice® à diamants, modèle 500, vous obtiendrez—facilement et rapidement— des lames de ciseaux qui seront comme neuves. Pour optimiser vos résultats, nous vous recommandons de procéder comme suit:

1. Ne *serrez* pas trop les ciseaux et appuyez doucement la lame contre la meule en rotation par une légère pression du pouce. N'exercez jamais de pression excessive lorsque la lame touche la meule.
2. Veillez à ce que la lame libre n'entrave pas l'alignement de la lame en cours d'affûtage.
3. Tirez la lame dans la fente d'affûtage selon un mouvement uniforme et continu. Ne stoppez pas en cours de route. Veillez à effectuer un passage rapide à la fin de chaque phase d'affûtage. Ceci permet de réduire la barbe.
4. A chaque passage, commencez au niveau du pivot et tirez suffisamment sur la branche des ciseaux pour que la lame reste en contact tout du long avec la meule diamantée.
5. Il est essentiel d'apprendre comment sentir la barbe. C'est en effet le meilleur moyen de savoir si la phase d'affûtage en cours est terminée. Assurez-vous que la barbe s'est formée tout le long de la lame, depuis le pivot jusqu'à la pointe.
6. Dans le cas des ciseaux à volailles, seule la lame légèrement convexe doit être affûtée. La lame concave (généralement dentée) n'a pas besoin d'être affûtée.
7. N'essayez pas d'affûter les ciseaux à bretteler. Toutefois si une seule lame est dentée, l'autre pourra être affûtée en utilisant le procédé standard. Faites attention aux dentelures. Elles peuvent être très fines et difficiles à reconnaître.



Figure 8. Commencez par l'affûtage FIN.



Figure 9. Affûtage GROSSIER.

8. Réglage: Tous les ciseaux “professionnels” et beaucoup d’autres ont un dispositif tenseur à vis au niveau du pivot. L’efficacité et la longévité de vos ciseaux pourront être considérablement améliorées par un réglage assurant un contact entre les arêtes des lames lors de la fermeture. Ouvrez les ciseaux de moitié puis serrez la vis en vous arrêtant dès qu’il n’y a plus de jeu entre les lames. Veillez à ce que le pivot ne soit pas trop serré (si vous ne parvenez pas à un réglage correct, adressez-vous à un spécialiste).

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

Les parties mécaniques, le moteur, les surfaces porteuses ou les surfaces d’affûtage ne requièrent aucune lubrification. Nettoyez votre appareil avec précaution avec un chiffon humide. N’utilisez pas de détergents ou d’abrasifs.

Pour éliminer la poussière de métal accumulée dans la zone d’affûtage, enlevez simplement le bouchon en plastique placé sous l’appareil. Faites tomber la poussière et remplacez le bouchon. Répétez cette opération tous les dix-huit mois pour une utilisation normale de l’appareil, plus souvent en cas d’utilisation fréquente.

SERVICE APRES-VENTE

En cas de dommages survenant après expiration de la garantie, retournez votre affûteur (affranchi) à votre distributeur local où un devis pourra être établi avant que la réparation soit effectuée.

Veillez indiquer votre adresse, le numéro de téléphone et une brève description du problème ou de la détérioration sur une feuille séparée que vous joindrez à l’envoi.

Gardez le récépissé d’expédition au cas où le paquet serait perdu.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Service clientèle 610-268-0500

Assemblé aux EU.

www.chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 1335.1

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

© EdgeCraft Corporation 2015

Printed in China.

F15

C1582Z1

MODEL 500

INSTRUCTIES

Chef'sChoice®

Diamant Scharenslijpmachine



Lees vóór gebruik deze instructies.
Om een optimaal resultaat te verkrijgen is
het belangrijk dat u deze instructies opvolgt.




BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende minimum-veiligheidseisen in acht te worden genomen:

1. Lees alle instructies.
2. Ter bescherming tegen ongevallen met elektra: dompel de Chef'sChoice scharenslijpmachine niet in water of een andere vloeistof.
3. Houdt u toezicht, als de slijpmachine in de buurt van, of door kinderen wordt gebruikt.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als de machine niet wordt gebruikt, voorafgaand aan schoonmaken en tijdens reparatie en vervanging van onderdelen.
5. Raak geen bewegende delen aan.
6. Gebruik geen apparaat met beschadigd(e) snoer of stekker of nadat het apparaat niet goed functioneert, is gevallen of op enige manier is beschadigd.

V.S. klanten: U kunt uw slijper retourneren aan de fabriek van EdgeCraft voor onderhoud waar de kosten van reparatie of elektrische of mechanische aanpassing kunnen worden geschat. Als het elektriciteitssnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het te worden vervangen door de Chef'sChoice® distributeur of een ander erkend onderhoudsbedrijf om het gevaar van een elektrische schok te vermijden.

Buiten V.S.: Breng het apparaat terug naar uw aankoopadres waar de kosten van reparatie of elektrische of mechanische aanpassing kunnen worden geschat. Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, moet het worden vervangen door een door de fabrikant aangewezen reparatiedienst omdat speciaal gereedschap nodig is. Raadpleeg alstublieft uw Chef'sChoice® distributeur.

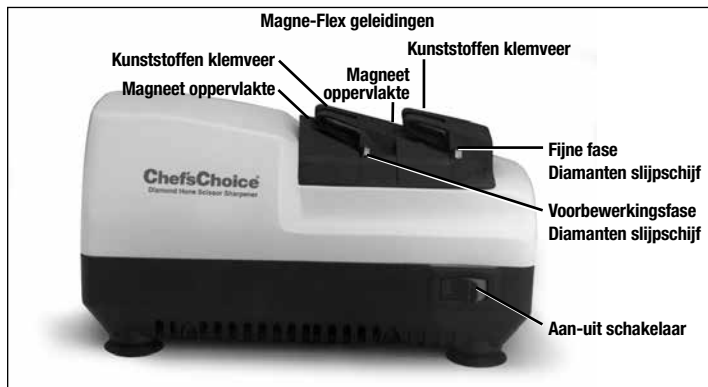
7. Gebruik de slijpmachine niet buitenshuis.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete voorwerpen.
9. De Chef'sChoice machine alleen inschakelen op een horizontale en stabiele tafel of aanrecht.
10. **WAARSCHUWING: SCHAREN DIE OP DE JUISTE MANIER MET DE CHEF'SCHOICE SCHARENLIJPMACHINE GESLEPEN ZIJN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. GAAT U DAAROM, TENEINDE VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, MET DE GROOTST MOGELIJKE VOORZICHTIGHEID MET DE SCHAREN OM. KNIP NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. GA NIET MET UW VINGER LANGS DE SNEDE. BERG SCHAREN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
11. De Chef'sChoice machine model 500 is bedoeld voor het slijpen van de meeste keuken-, huishoud-, naai- en knutselscharen. Probeer niet om kartelscharen, messen of scharen die niet goed in de sleuven passen, te slijpen.
12. Zorg ervoor dat alleen schone scharen door de Chef'sChoice  open worden.
13. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen in combinatie met de Chef'sChoice scharenslijpmachine.
14. De machine is niet bestemd om te worden gebruikt of schoongemaakt door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en kennis van de betrokken gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
15. Alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

16. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!**

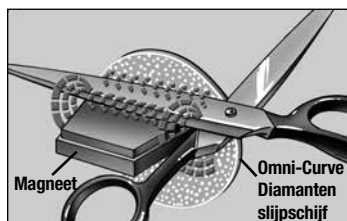
GEFELICITEERD

U bent de eigenaar van 's werelds beste scharenslijpmachine, die zó is ontworpen, dat iedereen in staat is er scharen zonder moeite en vakkennis mee te slijpen. De Chef'sChoice slijpmachine zal een ongelooflijk scherpe snede aan uw keuken-, huishoud-, naai- en knutselscharen slijpen.

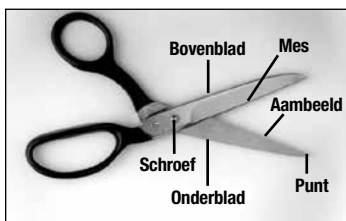
De Chef'sChoice heeft veel van zijn unieke kwaliteiten te danken aan zijn magnetische precisie-geleidingen, die bedoeld zijn om de schaarbladen veilig en met de juiste hoek tegen de speciaal bewerkte OmniCurve slijpschijven te houden. Deze magnetische geleidingen (zie afb. 1 en 2) werken in combinatie met klemveren. Samen vormen zij het unieke Magne-Flex schaarklemsysteem. Voordat u uw eerste schaar slijpt is het belangrijk dat u eerst dit instructieboekje zorgvuldig doorleest om een zo goed mogelijk resultaat te krijgen.



Afb. 1. Chef'sChoice model 500.



Afb. 2. Magneten houden het schaarblad in de juiste hoek en in contact met de diamanten slijpschijven.



Afb. 3. Typische schaar.

BELANGRIJKE INFORMATIE

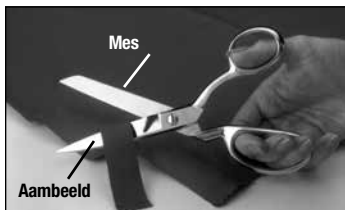
1. **WAARSCHUWING:** HOEWEL ALLE SCHAREN MIN OF MEER OP ELKAAR LIJKEN, ZIJN ER GROTE ONDERLINGE VERSCHILLEN, DIE U MOET KENNEN VOORDAT U DEZE SLIJPMACHINE GAAT GEBRUIKEN. DE CHEF'SCHOICE IS IN STAAT DE MEESTE SOORTEN SCHAREN TE SLIJPEN, MAAR NIET ALLE. PROBEER NIET OM NAGEL-, KARTEL-, EN BLIKSCHAREN, OF SCHAREN DIE LANGER DAN 30CM ZIJN, OF SCHAREN DIE NIET GOED IN DE GELEIDINGEN PASSEN TE SLIJPEN; OOK SPECIALE HAIR STYLING KAPPERSSCHAREN, WAARVAN MES EN AAMBEELD HOL GESLEPEN ZIJN (ZOALS BIJV. DE JAPANESE MERKEN HIKARI, TOKYO RIKI, ENZ.), KUNNEN BETER DOOR EEN VAKMAN GESLEPEN WORDEN.

De Chef'sChoice slijpmachine is in staat de meeste overige scharen te slijpen inclusief die met messnedes. Het is wel belangrijk dat u de instructies opvolgt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

2. Zoals u duidelijk kunt zien hebben alle scharen twee bladen. Het is minder duidelijk dat deze bladen vaak heel verschillend zijn. Wanneer u knipt is één blad onder (het aambeeld) en het andere boven het te knippen materiaal (het mes) (zie afb. 4). Vaak verricht het 'mes' het meeste van het uiteindelijke knipwerk.

Er zijn verschillende manieren om de twee bladen uit elkaar te houden. Het 'mes' heeft vaak een ovaal, groter oog en een afgeronde punt. Het 'aambeeld' heeft meestal een rond oog en een spitse punt.

3. Het is belangrijk dat u in staat bent scharen met messnedes te herkennen. Bij een dergelijke schaar is de snede van het 'mes'-blad in een extra schuine hoek geslepen, om een bijzonder scherpe, mesachtige snede te krijgen. U KUNT DEZE MESSNEDES ALLEEN SLIJPEN MET HET BIJGELEVERDE HULPSTUK. Bij dit type schaar doet het 'mes'-blad bijna al het knipwerk. Daarom hoeft u bij deze scharen alleen dit blad te slijpen. Als u niet zeker weet of uw schaar een messnede heeft, vraag dan uw leverancier.



Afb. 4. Typische positie van het 'mes'- en het 'aambeeld'- schaarblad.



Afb. 5. Voel voorzichtig of u een braam langs de gehele snede voelt. Let op de pijlrichting.

4. U kunt vaststellen of de schaar voldoende is geslepen door te voelen of de schaarsnede een braam heeft. Het is belangrijk, dat u weet hoe u dit moet doen.

U kunt een braam voelen door voorzichtig haaks over de snede (NIET ER LANGS) te voelen (zie afb. 5). Een braam is een microscopisch kleine oneffenheid van staal onder de snede, die is ontstaan tijdens het slijpproces. Een braam kan men voelen maar is niet altijd zichtbaar. In vergelijking met het gladde oppervlak aan de achterkant van het blad voelt een braam ruw en ongelijk aan.

5. Uw Chef'sChoice slijpmachine slijpt zowel rechts- als linkshandige scharen, zonder dat u ze hoeft te demonteren. Als u linkshandig bent heeft u waarschijnlijk een linkshandige schaar. Om rechtshandige scharen te slijpen draait u de slijpmachine zo dat de kant met de schakelaar naar u toe staat (zie afb. 6). Om linkshandige scharen te slijpen moet de slijpmachine zó gedraaid worden dat de schakelaar aan de achterkant zit (zie afb. 7).

6. *Voordat u de Chef'sChoice scharenslijpmachine aanzet*, is het verstandig eerst even de tijd te nemen het Magne-Flex schaarklemsysteem te leren kennen en uit te proberen hoe u een blad in de sleuf legt. Neem een schaar en leg deze met het 'mes'-blad onder de klemveren van de FIJNE fase. Hou de schaar vast zoals afb. 6 laat zien. Als u het op de juiste manier heeft gedaan, ligt het blad dat geslepen wordt boven en het andere blad onder.

Oefen om een schaarblad zover mogelijk onder de klemveren te leggen (richting schaarschroef) en daarna geleidelijk naar u toe te trekken. Voel het effect van de magneet en de klemveren als deze het blad in de juiste slijphoek brengen. Een lichte druk is nodig om het schaarblad langs de magneetgeleiding in de richting van de diamanten slijpschijf te laten glijden. Laat het Magne-Flex schaarklemsysteem de slijphoek voor u bepalen en constant houden. Het is ook belangrijk dat het andere blad, dat niet geslepen wordt, de slijpmachine niet raakt, want dat zou invloed kunnen hebben op de slijphoek. De makkelijkste manier om het andere blad stabiel te houden is, zoals u kunt zien op afb. 6, met uw duim en wijsvinger. Draai de schaar om als het 'mes'-blad scherp is en herhaal het bovenstaande met het 'aambeeld'-blad.

7. De meeste scharen kunnen goed geslepen worden door alleen de FIJNE fase te gebruiken. De diamanten precisie-slijpschijven in de Chef'sChoice slijpmachine zullen snel een uiterst scherpe snede aan uw scharen slijpen. De VOORBEWERKINGSFASE slijpt in een wat grotere hoek en maakt gebruik van een grovere diamantkorrel op de slijpschijf.



Afb. 6. Aanbevolen houding voor rechtshandige scharen.



Afb. 7. Aanbevolen houding voor linkshandige scharen.

SLIJPPROCEDURE

ALGEMENE PROCEDURE

Lees dit voordat u begint met slijpen.

Het maakt niet uit welk schaarblad u het eerst slijpt. Wanneer u op de juiste manier slijpt zult u zien dat het blad dat geslepen wordt altijd boven ligt. Het andere hangt eronder. In elke slijpfase moet u de binnenkant van de bladen zo ver mogelijk (richting schaarschroef) op het magnetische oppervlak leggen. Laat daarna het schaarblad, snede voorop, onder lichte druk van uw duim, in zijwaartse richting onder de klemveren schuiven (zie afb. 8).

Zorg ervoor, dat u het schaarklemsysteem toelaat de slijphoek voor u te bepalen en constant te houden. Ga door met het schaarblad in zijwaartse richting te bewegen, tot het zachtjes in contact komt met de ronddraaiende diamanten slijpschijf. Zodra dit gebeurt moet u de schaar langzaam en gelijkmatig naar u toe trekken. Hou het blad helemaal, ook de punt, in contact met de diamanten slijpschijf. Reken voor een schaar van 15 cm op 1 tot 2 seconden per haal. Langere scharen hebben evenredig meer tijd nodig (3 tot 4 seconden voor een schaar van 25 cm). De meest praktische werkwijze is om eerst alle slijpfasen van één schaarblad te voltooien. Ga als volgt verder.

VOOR NORMALE SCHAREN

(Opm.: Voor scharen met een extra schuine messnede is alleen de speciale procedure op blz. 7 van toepassing.)

Zet de schakelaar op 'aan'.

Fase 1—Fijne Fase

Begin altijd met de fijne fase. Gebruik bovenstaande algemene procedure: kies één van de 2 knipbladen en haal deze 3 keer door de sleuf.

- a. Zodra u een gelijkmatige braam langs de gehele binnenkant van het blad voelt (zie punt 4 op blz. 4) doet u met het blad nog 1 snelle haal (van slechts 1 seconde) om de braamgrootte te verkleinen. Ga verder met onderstaande schoonmaaktip. U bent nu klaar met dit schaarblad en kunt het andere blad gaan slijpen.
- b. Als u geen braam voelt gaat u verder met fase 2.

Fase 2—Vorbewerkingsfase

Ga te werk als in de algemene procedure en haal het schaarblad 4-5 keer door de voorberekings-sleuf tot u de eerder genoemde braam voelt. Bij sommige scharen zijn 10-15 halen nodig om zo'n braam langs de gehele snede te krijgen. Zodra u een braam voelt geeft u het blad nog 1 snelle haal (van slechts 1 seconde) en herhaalt u fase 1—FIJNE FASE.

SCHOONMAKEN

Maak elk blad, nadat het geslepen is, schoon met een zachte doek of een gevouwen stuk keukenpapier. VOORZICHTIG: de bladen en bramen zijn nu erg scherp. Sluit vervolgens voorzichtig de schaar, zodat de bramen afgeknipt worden. Veeg nu met een doek alle overgebleven braamdeeltjes af.

VOOR SCHAREN MET EEN SCHUINE MESSNEDE

Scharen met een messnede, speciaal ontworpen om dikke en zware stoffen te knippen, hebben één of twee bladen die als een mes geslepen zijn. Meestal heeft alleen het 'mes'-blad van dit type

schaar zo'n extra schuine messnede. Als dit het geval is—en u slaagt erin zo'n blad te herkennen—is de keus aan u, of u het andere ('aambeeld'-) blad ook wilt slijpen. *Alleen de messnede wordt in deze speciale procedure geslepen.* Als u het 'aambeeld'-blad toch wilt slijpen gebruik dan de eerder beschreven procedure voor normale scharen. *Haal de bladen niet door elkaar.* Ga als volgt verder:

Plaats het speciale messnede-hulpstuk onder de klemveren van de FIJNE fase.

Zet de schakelaar op 'aan'.

Ga vervolgens te werk als in de procedure voor normale scharen en haal het schaarblad twee keer door de sleuf.

a. U bent klaar met slijpen als u een braam langs de gehele achterkant van het blad voelt. Vervolgens de schaar schoonmaken als eerder beschreven.

b. Indien er geen braam ontstaat haalt u het schaarblad nogmaals 2-3 keer door de sleuf. Indien er dan nog steeds geen braam op  heeft dit schaarblad geen messnede.

Verwijder dan het speciale hulpstuk en slijp de schaar volgens de normale standaardprocedure.

c. Berg de Chef'sChoice scharenslijpmachine nooit op met het speciale messnede-hulpstuk in de Magne-Flex geleiding. Verwijder dit hulpstuk na gebruik en berg het op een veilige plaats op.

TIPS BIJ HET SLIJPEN

De Chef'sChoice Diamant Scharenslijpmachine Model 500 is ontworpen om snel en makkelijk een snede aan uw schaar te slijpen, die er als nieuw uitziet. Om ervoor te zorgen dat u altijd de best mogelijke schaarsnede krijgt volgen hier nog enkele tips:

1. Pak de schaar niet te stevig vast en gebruik uw duim om het blad zacht tegen de diamanten slijpschijf te drukken. Druk nooit te hard wanneer het schaarblad de slijpschijf raakt.
2. Zorg ervoor dat het vrij hangende schaarblad de bewegingsvrijheid van het te slijpen blad niet belemmert.
3. Trek de bladen gelijkmatig en zonder te stoppen door de sleuven naar u toe. Zorg ervoor dat u een paar snelle halen maakt na het slijpen als afsluiting van elke fase, om de braamgrootte te verkleinen.
4. Begin bij iedere haal zo dicht mogelijk bij de schaarschroef en trek aan de schaar, als dit nodig is om het schaarblad door bijv. een kromming tóch in contact te houden met de diamanten slijpschijven.



Afb. 8. Start met de fijne fase.



Afb. 9. Voorbewerkingsfase.

5. Het is belangrijk dat u goed weet hoe u de braam kunt voelen. Dat is namelijk de beste indicatie dat het slijpen voltooid is. Zorg ervoor dat zich een braam vormt langs de gehele snede... van schroef tot punt.
6. Bij wild- en gevogeltescharen hoeft u alleen het blad met de gladde snede te slijpen. Het is niet nodig om het holle blad, dat voorzien is van een karteling, te slijpen.
7. Probeer niet om kartelscharen te slijpen.
8. Als van een schaar één blad gekarteld is moet u alleen het andere blad slijpen, volgens de normale procedure.
9. *Schaar-afstelling*: de meeste professionele en vele andere scharen hebben op het scharnierpunt een schroef die men kan afstellen. Het knippen en de levensduur van uw schaar kunnen verbeterd worden door de schroef zó af te stellen, dat de snedes vlak langs elkaar gaan als u knipt. U kunt dit doen door de schaar tot 50% van de bladlengte te openen en de schroef aan te draaien tot de speling tussen de bladen net verdwenen is. Het is belangrijk dat u de schroef niet te strak aandraait (indien u niet zeker bent over de schroef-afstelling van uw schaar, vraag dan uw leverancier).

NORMAAL ONDERHOUD

Het is ONNODIG om de bewegende delen, motor, dragende vlakken of slijpvlakken hoe dan ook te smeren. U kunt de slijpmachine schoonmaken door deze voorzichtig af te nemen met een vochtige doek. Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.

Om het slijpsel, dat zich ophoopt, te verwijderen hoeft u slechts de ronde plastic dop, die onder de slijpmachine zit, eruit te trekken en het slijpsel eruit te schudden. Het is voldoende, dit bij normaal gebruik één keer per 18 maanden te doen, of vaker als u de slijpmachine extra veel gebruikt.

SERVICE

Als u wilt dat uw Chef'sChoice scharenslijpmachine zonder dat er sprake is van garantie—en om welke reden dan ook—nagekeken of gerepareerd wordt, kunt u hem het beste naar uw leverancier brengen. Deze kan u de kosten bij benadering opgeven. Sluit u a.u.b. wel een apart vel met uw adres, telefoonnr. (overdag) en een korte omschrijving van het probleem of de beschadiging van de slijpmachine bij de doos in.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Gemaakt in the U.S.A.

www.chefschoice.com

Het is mogelijk dat dit product gedekt is door één of meerdere octrooien en/of octrooien in aanvraag van EdgeCraft zoals aangeduid op het product.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 1335.1

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

© EdgeCraft Corporation 2015

Printed in China.

F15

C1582Z1

MODELL 500

BEDIENUNGSANLEITUNG

Chef'sChoice®

Diamant-Scherenschleifer

D

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch durch.
Für das Erzielen bester Resultate ist die Beachtung der
Anweisungen von wesentlicher Bedeutung.



SICHERHEITSDIENLICHE HINWEISE

Folgende allgemeine Sicherheitsvorkehrungen sind bei der Benutzung von Elektrogeräten grundsätzlich zu beachten:

1. Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen.
2. Chef'sChoice® nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Berührung bringen, um der Gefahr von Kurzschlüssen, Elektroschocks usw., vorzubeugen.
3. Geräte nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern lassen.
4. Vor dem Säubern oder Entfernen/Anbringen von Teilen Stecker ausziehen.
5. Bewegliche Mechanikteile nicht berühren.
6. Gerät bei beschädigtem Stromkabel oder Stecker bzw. nach Versagen des Geräts, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder irgendeine Weise beschädigt wurde, nicht in Betrieb nehmen.

USA Kunden: Sie können Ihr Messerschärfer zur Fabrik von EdgeCraft für den Kundendienst zurück senden, wo ein Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es von einen vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird, um das Gefahr für ein elektrische Schoks zu vermeiden.

Außerhalb USA: Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer zu Ihrem örtlichen Hersteller zurück, wo die Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird. Wenden Sie sich bitte an Ihrem Chef'sChoice® Händler.

7. Die Verwendung von Zusatzgeräten, die nicht von Edgecraft selbst vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Brand- oder Elektroschäden oder zu Verletzungen führen.
8. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
9. Kabel nicht frei über Tischkanten o.ä. hängen lassen oder mit heissen Oberflächen in Berührung bringen.
10. Das Gerät nur dann einschalten, wenn es auf einer ebenen und stabilen Unterlage (Tisch o.ä.) steht.
11. ACHTUNG: Scheren, die auf Ihrem Chef'sChoice-Gerät ordnungs-gemäss geschliffen wurden, sind möglicherweise schärfer als Sie denken, so dass im Umgang mit ihnen äusserste Vorsicht geboten ist, um jegliches Verletzungsrisiko zu vermeiden. Schneiden Sie nicht in Richtung Finger, Hand oder Körper. Finger nicht entlang der Schneidkanten führen. Sicher aufbewahren.
12. Mit dem Chef'sChoice® Modell 500 können fast alle in Küche, Haushalt, beim Nähen oder im handwerklichen/kunsthand-werklichen Bereich eingesetzten Scheren geschliffen werden.
13. Gerät nicht zum Schärfen von Auszackschere oder Zackenmessern verwenden. Scherenblatt nicht mit Gewalt in die Schleifspalte einführen.
14. Nur saubere Scherenblätter in das Chef'sChoice-Gerät einführen.
15. Kein Öl, Wasser oder sonstige Schmierstoffe verwenden.
16. Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

17. **GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN.**

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Sie haben sich für das weltbeste Scherenschleifgerät entschieden. Mit diesem Gerät können Sie Ihre Scheren problemlos und schnell auf Profi-Standard schleifen. Chef'sChoice® macht Ihre Küchen- und Haushaltscheren um eine Kante schärfer! Bitte diese Gebrauchsanleitung ganz lesen; die Anleitungen werden Ihnen helfen, Ihre Schleifergebnisse zu optimieren.

Einer der Hauptvorteile von Chef'sChoice® liegt in der Präzisions-Magnet-führung, mittels derer das Scherenblatt permanent im genauen Winkel zu der speziell konturierten Omnicurve-Diamantschleifscheibe gehalten wird. In diese Führung (siehe Abb. 1 u. 2) integriert ist einerseits ein federnder Befestigungsmechanismus und andererseits die Magne-Flex Blattfesthaltung, zusammen mit den Magneten. Bevor Sie nun Ihre erste Schere schärfen, bitte den nachfolgenden Abschnitt genau durchlesen.

WICHTIGER HINWEIS

1. **ACHTUNG: SELBST WENN ALLE SCHEREN ÄHNLICH ERSCHEINEN, SOLLTEN SIE SICH DOCH EINIGE WICHTIGE UNTERSCHIEDE KLARMACHEN, BEVOR SIE DIESES GERÄT BENUTZEN. MIT CHEF'SCHOICE® KÖNNEN SIE DIE MEISTEN—JEDOCH NICHT ALLE—VON IHNEN SCHÄRFEN. VERSUCHEN SIE ES NICHT MIT AUSZACKSCHEREN, NAGELSCHEREN, ZACKENMESSERN, BLECHSCHEREN, SCHEREN MIT EINER LÄNGE VON MEHR ALS 30CM ODER SONSTIGEN SCHNEIDFLÄCHEN, DIE SICH NICHT LEICHT UND PROBLEMLOS IN DIE SCHLEIFSPALTE EINFÜHREN LASSEN; AUCH SPEZIELLE FRISEURSCHEREN MIT HOHL GESCHLIFFENEN SCHERENBLAETTERN (WIE Z.B. DIE JAPANISCHE MARKEN HIKARI, TOKYO RIKI, USW) SOLLTEN EHER VOM FACHHANDEL GESCHLIFFEN WERDEN.**

Fast alle anderen Scherenblätter lassen sich mit Chef'sChoice® schärfen, selbst die nachfolgend beschriebenen Amboss-Scheren. Um optimale Schleifergebnisse zu erzielen, sollten Sie sich jedoch genau an die Anweisungen halten.

2. Natürlich hat jede Schere zwei Scherenblätter. Sehr häufig unterscheiden sich diese jedoch sehr voneinander. Wenn Sie mit einer Schere schneiden, so befindet sich ein Blatt (der Amboss) unterhalb des Materials, während das andere (das Schneideblatt) oberhalb zu

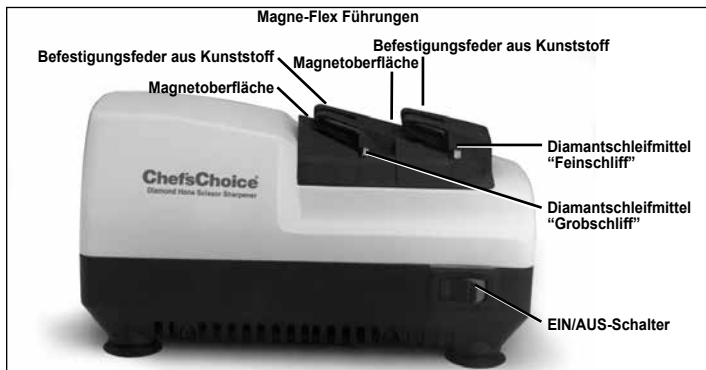


Abb. 1. ScissorPro Modell 500.

finden ist (siehe Abb. 4). Bei bestimmten Scheren wird ein Grossteil der Schneidarbeit vom oberen Blatt (Schneideblatt) ausgeführt.

Schneideblatt und Ambossblatt lassen sich auf mehrfache Weise voneinander unterscheiden. Aus Abb. 3 und 4 wird ersichtlich, dass das Schneideblatt in der Regel mit einem länglichen Griff und einer abgerundeten Spitze versehen ist, während das Ambossblatt über einen runden Griff und ein spitzes Ende verfügt.

3. Amboss-Scheren sind daran zu erkennen, dass ihr Schneideblatt werkmässig in einem sehr kleinen Winkel geschliffen wurde und so eine messerähnliche, extrem scharfe Kante bildet. Amboss-Scherenblätter NUR mit dem entsprechenden Chef'sChoice-Zusatz schleifen. Bei diesem Scherentyp wird die gesamte Schneidarbeit vom Schneideblatt übernommen, so dass nur das Blatt geschliffen werden muss. Falls Sie im Zweifel sind, ob Ihre Schere zu diesem Scherentyp gehört, wenden Sie sich an einen Hersteller oder einen Fachhändler in Ihrer Nähe, bevor Sie die Scherenblätter schärfen.
4. Während des Schleifvorganges werden Sie aufgefordert, am Schnittgrat des Scherenblattes zu fühlen, ob das Blatt scharf genug ist. Es ist wichtig, dass Sie wissen, wie dies getan wird. Zum Fühlen des Schnittgrats Finger vorsichtig über den Blattrücken laufen lassen (nicht dem Blattrücken entlang) (siehe Abb. 5). Beim Schnittgrat handelt es sich um eine mikroskopisch kleine, während des Schleifprozesses erzeugte Metallauskragung, die nicht immer für das blosse Auge erkennbar ist, mit dem Finger jedoch erspürt werden kann.
5. Mit Ihrem Chef'sChoice-Gerät können Sie sowohl Rechts- als auch Linkshandscheren schleifen, ohne dass Sie diese zuvor auseinandernehmen müssen. Falls Sie Linkshänder

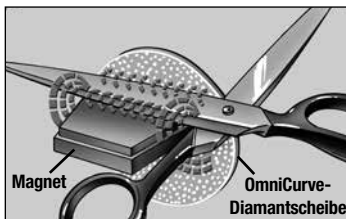


Abb. 2. Magnetische Ausrichtung der Blattwinkel u. Anpassung der Schere an die Diamantschleifscheibe.

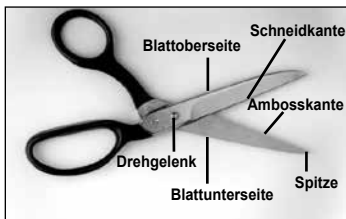


Abb. 3. Typisches Scherenbild.

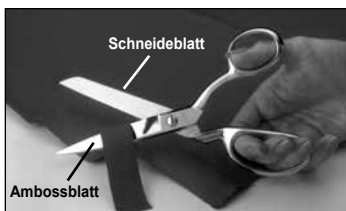


Abb. 4. Typische Position von Schneideblatt und Ambossblatt.



Abb. 5. Fühlen Sie vorsichtig den Schnittgrat am Blattrücken. Finger in Pfeilrichtung bewegen!

sind, haben Sie sich wahrscheinlich eine Linkshandschere zugelegt. Zum Schärfen von Rechtshandscheren drehen Sie das Gerät so, dass Sie die Seite mit dem EIN/AUS-Schalter vor sich haben (siehe Abb. 6). Zum Schärfen von Linkshandscheren sollte Ihnen die andere Seite zugewandt sein (siehe Abb. 7). Die nachfolgenden Bedienungsanleitungen gelten sowohl für Rechts- als auch für Linkshandscheren.

6. Bevor Sie Ihr Chef'sChoice-Gerät einschalten, machen Sie sich zunächst einmal mit dem Magne-Flex-System vertraut und damit, wie Sie Ihr Scherenblatt in das Gerät einlegen. Nehmen Sie ein Blatt und fahren Sie es mit der Schnittkante zuerst mit Hilfe der Spannvorrichtung (siehe Abb. 6) unter die Greifvorrichtung der federnden Blattfesthaltung der Feinschliff-Spalte. Wenn Sie ihr Scherenblatt richtig eingeführt haben, befindet sich das zu schärfende Blatt oben und das andere hängt darunter.

Führen Sie Ihr Scherenblatt mehrmals versuchsweise unter die federnde Blattfesthaltung und gehen Sie dabei so nahe wie möglich an das Drehgelenk der Schere heran; ziehen Sie das Scherenblatt gleichmässig zu sich heran, Sie spüren dann wie der entsprechende Schleifwinkel durch die Magnetwirkung und den Festhaltungsmechanismus eingestellt wird. Durch leichtes Andrücken wird das Scherenblatt in der Folge unter die federnde Blattfesthaltung geführt und das Scherenblatt nähert sich der Schleifscheibe. Der Schleifwinkel wird durch den Magne-Flex Befestigungsmechanismus ausgerichtet. Achten Sie darauf, dass das freie Scherenblatt (das nicht geschärft wird) nicht mit dem Gerät in Berührung kommt und den Schleifwinkel verändert. Am besten lässt sich das freie Blatt wie in Abb. 6 aufgezeigt mit Hilfe von Daumen und Zeigefinger festhalten. Drehen Sie dann die Schere um und wiederholen Sie den Vorgang mit dem anderen Blatt.

7. Im allgemeinen ist es ausreichend, Scheren mit dem Feinschliff zu schärfen. Durch die im Chef'sChoice-Gerät eingesetzte leistungsstarke Diamantscheibe wird schnell eine äusserst scharfe Kante geschliffen. Beim Grobschliff wird in einem grösseren Winkel mit etwas grösseren Diamanten geschliffen.

SCHLEIFVERFAHREN

ALLGEMEINES

Lesen Sie diese Anleitungen bevor Sie mit dem Schärfen beginnen.

Der Schleifvorgang kann in beliebiger Blattfolge durchgeführt werden. Wenn Sie es richtig machen, wird immer das zu schärfende Blatt oben liegen, während das andere frei darunter hängt. Die Blattunterseite sollte für die gesamte Dauer des Schleifvorganges auf der Magnetooberfläche so nahe wie möglich an das Drehgelenk der Schere geführt werden. Danach ist das Scherenblatt—mit



Abb. 6. Empfohlene Haltung für Rechtshandscheren.



Abb. 7. Empfohlene Haltung für Linkshandscheren.

der Schnittkante zuerst—mittels leichtem Daumendruck unter die Greifvorrichtung der federnden Blattfesthaltung zu führen (siehe Abb. 8).

Achten Sie darauf, dass der Befestigungsmechanismus den Schleifwinkel ausrichten kann. Danach das Scherenblatt in die Schleifspalte einführen bis zum Kontakt mit der Diamantscheibe. Sobald Sie den Kontakt spüren, ziehen Sie die Schere langsam und gleichmässig bis zur Blattspitze zu sich heran; dabei bleibt das Scherenblatt immer mit der Diamantscheibe in Berührung. Bei einer 15 cm langen Schere ist von einer Schleifdauer von ca. 1-2 Sekunden pro Schleifgang auszugehen. Längere Scheren haben eine längere Schleifdauer; für eine 25 cm lange Schere wird z. B. eine Schleifdauer von ca. 3-4 Sekunden angesetzt. Es ist zu empfehlen, zunächst das eine und dann das andere Scherenblatt fertig zu schärfen. Gehen Sie wie folgt vor:

FÜR NORMALE SCHEREN

(ANMERKUNG: Bei Amboss-Scherenblättern nur wie auf Seite 7 gesondert dargestellt, vorgehen).

Schalten Sie Ihr Gerät ein.

Schritt 1—FEINSCHLIFF

Beginnen Sie immer mit dem Feinschliff. Gehen Sie wie oben unter ALLGEMEINES beschrieben vor. Nehmen Sie ein Scherenblatt und ziehen Sie es dreimal (3) durch die Feinschliffspalte.

- a. Wenn Sie über die gesamte Blattunterseite einen gleichmässigen Schnittgrat fühlen können (siehe Punkt 4, Seite 4), ziehen Sie das Blatt jetzt einmal schneller durch die Spalte (1 Sekunde/Durchgang), um den Grat zu verkleinern. Fahren Sie dann fort mit dem nachfolgend beschriebenen Schritt SÄUBERN. Ihr Scherenblatt ist nun geschärft und Sie können mit Schärfen des nächsten Blattes beginnen.
- b. Falls Sie keinen Schnittgrat fühlen können, gehen Sie wie unter Schritt 2 nachfolgend beschrieben vor.

Schritt 2—GROBSCHLIFF

Wenn Sie die unter ALLGEMEINES beschriebenen Schritte ausgeführt haben, ziehen Sie das Scherenblatt 4 bis 5 mal durch die Grobschliffspalte (Abb. 9) und überprüfen dann den Schnittgrat. Bei einigen Scheren muss dieser Vorgang zwischen 10 und 15 mal wiederholt werden, um einen Schnittgrat entlang der gesamten Blattlänge zu gewährleisten. Sobald er sich gebildet hat, ziehen Sie das Blatt ein letztes Mal durch die Spalte (1 Sekunde) und wiederholen dann Schritt 1 des Feinschliffs.

SÄUBERN

Nach dem Schärfen der Scherenblätter sind diese mit Hilfe eines weichen Tuches oder mit Küchenkrepp zu säubern. **ACHTUNG:** Scherenblatt und Schnittgrat sind jetzt sehr scharf. Nach dem Säubern Schere langsam zusammenklappen; dadurch wird der Schnittgrat beseitigt. Überreste mit dem Tuch beseitigen.

AMBOSS-SCHEREN

Bei Amboss-Scheren—sie sind u.a. insbesondere zum Schneiden schwerer Stoffbahnen geeignet—kann entweder das eine oder es können beide Blätter wie Messer schneiden. Meist verfügt bei diesem Scherentyp jedoch nur das Schneideblatt über die messerähnliche Schneidekante. Trifft dies zu und wurde das Scherenblatt richtig zugeordnet und geschärft, so braucht das Ambossblatt nicht mehr geschärft zu werden. NUR DAS SCHNEIDEBLATT DER

AMBOSSCHEREN IST MIT DIESER BESONDEREN SCHLEIFMETHODE ZU SCHÄRFEN. Soll auch das Ambossblatt damit geschärft werden, ist das vorbeschriebene Standardverfahren anzuwenden. Scherblätter nicht miteinander verwechseln!

Gehen Sie wie folgt vor:

Amboss-Scherenzusatz an der Feinschliffspalte anbringen.

Wie unter ALLGEMEINES beschrieben vorgehen und Scherenblatt zweimal (2) durch den Schleifspalt ziehen.

- a. Wenn Sie einen Schnittgrat über die gesamte Blattunterseite fühlen können, ist der Schleifvorgang beendet. Scheren wie o.a. säubern.
- b. Ist kein Schnittgrat vorhanden, Scherenblatt noch 2 bis 3 mal durch die Schleifspalte führen. Wenn Sie dann immer noch keinen Schnittgrat fühlen können, handelt es sich nicht um ein Scherenblatt vom Typ Amboss-Schere.
Zusatzvorrichtung abnehmen und im weiteren wie für Standardscheren vorgehen.
- c. Chef'sChoice® nicht mit aufgesetzter Zusatzvorrichtung aufbewahren. Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, Zusatzvorrichtung von der Magne-Flex-Führung nehmen; Gerät und Zusatz getrennt aufbewahren.

EMPFEHLUNGEN

Mit dem Chef'sChoice® DiamondHone-Scherenschleifgerät (Modell 500) können Sie Ihre Scheren problemlos und schnell wie neu schärfen. Um bei jedem Schleifvorgang ein optimales Schleifergebnis erzielen zu können, sollten Sie wie folgt vorgehen:

1. Zu schärfendes Scherenblatt locker halten und mit dem Daumen leicht gegen die Drehscheibe drücken. Niemals starken Druck anwenden, wenn das Blatt gegen die Diamantscheibe stösst.
2. Achten Sie darauf, dass das freie nicht mit dem zu schärfenden Scherenblatt in Berührung kommt.
3. Scherenblatt gleichmässig und stetig durch die Schleifspalten ziehen. Achten Sie darauf, am Ende einer jeden Schleifphase Schnelldurchgänge zu machen. Dadurch wird der Schnittgrat verkleinert.
4. Beginnen Sie jeden Arbeitsgang am Drehgelenk und ziehen Sie den Scherengriff so weit zu sich heran, wie es notwendig ist, um während des Schleifvorganges des Kontakt zwischen Blatt und Diamantscheibe aufrecht-zuerhalten.
5. Lernen Sie, wie man den Schnittgrat fühlen kann. Daran erkennt man am besten, ob der Schleifvorgang zum gegebenen Zeitpunkt abgeschlossen ist. Achten Sie darauf, dass sich der Schnittgrat entlang des gesamten Scherenblattes—von der Spitze bis zum Drehgelenk—gebildet hat.



Abb. 8. Beginnen Sie mit dem Feinschliff.



Abb. 9. Grobschliff.

6. Bei Geflügelscheren sind nur die glatten konvexen Scherenblätter zu schärfen. Das konkave (in der Regel gezackte) Scherenblatt braucht nicht geschärft zu werden.
7. Gezackte Scherenblätter nicht schärfen. Ist jedoch nur ein Blatt gezackt, so kann das andere mit dem Standardverfahren geschärft werden. Achten Sie auf Zackenausführung. Sie kann klein und für das Auge nur schwer erkennbar sein.
8. Justierung: Sämtliche Scheren für den "Profi" und viele Scheren für den normalen Hausgebrauch sind mit einer Spannvorrichtung am Drehgelenk ausgerüstet. Eine gelegentliche Justierung des Drehgelenks dahingehend, dass die Kanten beim Schliessen der Schere leicht miteinander in Berührung bleiben, verbessert Leistungsfähigkeit und Lebensdauer der Schere. Öffnen Sie die Schere auf ca. 50% der Blattlänge und drehen Sie dann die Schraube des Drehgelenks so, dass sie nicht zu fest und nicht zu locker sitzt. Achten Sie darauf, dass die Schraube des Drehgelenks nicht zu fest angezogen ist (falls Sie mit der Justierung nicht zurechtkommen, wenden Sie sich an einen Fachmann).

WARTUNGSANLEITUNG

Die beweglichen Mechanikteile, der Motor, die tragenden Flächen oder die Schleifflächen brauchen nicht geölt zu werden, Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel oder Schleifmittel.

Zur Beseitigung des im Schleifbereich anfallenden Metallstaubes, den runden Plastikstöpsel an der Unterseite des Gerätes entfernen. Metallstaub herausschütteln und Öffnung wieder mit dem Stöpsel verschliessen. Bei normaler Nutzung des Gerätes sollte dieser Vorgang alle 18 Monate, bei stärkerer Nutzung häufiger wiederholt werden.

SERVICE

Bei eventuell auftretenden Reparatur- oder Garantiarbeiten senden Sie den Schärfen (frankiert) an Ihre lokale Vertretung, die Ihnen vor der Reparatur auch gerne einen Kostenvoranschlag macht. Bitte fügen Sie der Sendung Ihre Adresse, Telefonnummer sowie eine kurze Beschreibung des Mangels bei.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Kundendienst 610-268-0500

Zusammengesetzt in den USA.

www.chefschoice.com

Dieses Produkt kann einem oder mehreren Patenten von EdgeCraft und/oder schwebenden Patenten unterliegen, die auf dem Produkt genannt sind.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 1335.1

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

© EdgeCraft Corporation 2015

Printed in China.

F15

C1582Z1