

MODEL 312

INSTRUCTIES

Chef'sChoice[®]

Diamond UltraHone[™] Sharpener

NL



Geleefte vóór gebruik de handleiding te lezen.
Voor het behalen van een optimaal resultaat is het
van belang de navolgende instructies te volgen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur dient u te allen tijde een aantal elementaire veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies. Iedere gebruiker dient deze handleiding te lezen.
2. Ter voorkoming van elektrische schokken dient u het Chef'sChoice® Model 312 nooit in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
3. Zorg ervoor dat er alleen schone messen in het Model 312 gebruikt worden.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of voordat u onderdelen verwijderd of bevestigd of het apparaat reinigt.
5. Vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat.
6. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigde voedingskabel of stekker, of nadat het apparaat een defect heeft vertoond, is gevallen of op welke andere wijze dan ook is beschadigd.
Gebruikers binnen de Verenigde Staten: u kunt uw slijpmachine aan de EdgeCraft-fabriek retourneren voor onderhoud, waar de kosten voor reparatie van elektronisch- of mechanisch herstel zullen worden geraamd. Indien het elektriciteits snoer is beschadigd dient het vervangen te worden door een Chef'sChoice-distributeur of een andere gekwalificeerde onderhoudsdienst ter voorkoming van gevaar voor elektrische schokken.
Gebruikers buiten de Verenigde Staten: u kunt uw slijpmachine aan uw lokale distributeur retourneren, waar de kosten van het elektronisch- of mechanisch herstel zullen worden geraamd. Indien het elektriciteits snoer van het apparaat is beschadigd, dient het te worden vervangen door een onderhoudsdienst die is aangewezen door de fabrikant, daar het gebruik van speciaal gereedschap vereist is. Gelieve uw Chef'sChoice-distributeur hierover te raadplegen.
7. **WAARSCHUWING!** Dit apparaat kan voorzien zijn van een gepolariseerde stekker (een uiteinde is breder dan het andere). Om het risico op elektrische schokken te verkleinen kan de stekker slechts op één manier op een gepolariseerd stopcontact worden aangesloten. Indien de stekker niet volledig in het stopcontact past dient u de stekker op omgekeerde wijze in het stopcontact te steken. Raadpleeg een gediplomeerde elektricien indien ook op deze wijze de stekker niet in het stopcontact past. Pas de stekker op geen enkele wijze aan.
8. Het gebruik van onderdelen die niet door EdgeCraft Corporation zijn aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
9. Het Chef'sChoice® Model 312 is ontworpen voor het slijpen van messen voor huishoudelijk gebruik, zakmessen en bepaalde messen voor recreatief gebruik. Probeer geen scharen, bijlbladen of andere lemmeten te slijpen die niet volledig in de mesgeleiders passen.
10. Laat de voedingskabel niet over de rand van de tafel of toonbank hangen en laat hem niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
11. Wanneer de Chef'sChoice® slijpmachine is ingeschakeld (Rood knipperlicht is zichtbaar wanneer ingeschakeld) dient deze altijd op een stabiel tafel- of toonbankoppervlak te worden geplaatst.
12. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP CORRECTE WIJZE OP UW CHEF'SCHOICE® SLIJPMACHINE ZIJN GESLEPEN ZULLEN SCHERPER ZIJN DAN U VERWACHT. TER VOORKOMING VAN LETSEL DIENT U ZE MET BUITENGEWONE VOORZICHTIGHEID TE GEBRUIKEN. SNIJDT NOOIT IN DE RICHTING VAN EEN DEEL VAN UW VINGERS, HANDEN OF LICHAAM. RAAK HET SNIJOPPERSVLAK NIET AAN. BEWAAR OP VEILIGE WIJZE.**
13. Gebruik de messenslijpmachine niet buitenshuis.
14. Bij elke vorm van gebruik van apparatuur door of in het bijzijn van kinderen of zwakke personen is direct toezicht noodzakelijk.
15. Gebruik geen zogenaamde honing oil, water of andere smeermiddelen in combinatie met het Model 312.
16. Enkel voor huishoudelijk gebruik.
17. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**

DE JUISTE KEUZE

Wereldwijd vertrouwen professionele chefs en toegewijde koks op Chef'sChoice® Diamond Hone® messenslijpmachines om de scherpte en duurzaamheid van de sneden van hun favoriete messen op het allerhoogste niveau te houden. Chef'sChoice® messenslijpmachines staan bekend om hun consequente en onfeilbare prestaties, gebruiksvriendelijkheid, en hun capaciteit om vlijmscherpe sneden op kwaliteitsbestek aan te brengen in combinatie met minimale verwijdering van het metaal.

Het Chef'sChoice® Model 312 belichaamt de nieuwste technologie ontwikkeld door Chef'sChoice® die microscopische diamanten gebruikt voor het ultrafijnslijpen van de snede van al uw messen met als resultaat een buitengewone scherpte. U zult het gebruik ervan als snel en simpel ervaren. Het tweefasige ontwerp van het Model 312 slijpt de snede in eerste instantie met microdiamanten om een schuin en scherp geslepen kant te creëren waarna uw messen met ultrafijne microdiamanten onder een iets grotere hoek worden gewet, met als resultaat een buitengewoon scherpe en duurzame snede. Diamant is, voor zover bekend, het hardste materiaal en is dan ook in staat messen te slijpen van eender welk materiaal, ook het hardste carbon en roestvrije soorten staal met superlegering.

Eens ze geslepen zijn met het Model 312, zult u wederom kunnen genieten van het gebruik van uw favoriete messen. De sneden zullen scherper zijn en zullen langer scherp blijven dan gewone of holle sneden. Onthoud dat een scherp mes een veiliger mes is aangezien het minder inspanning vereist om te snijden. Het Model 312 zal u belonen met jarenlang extra culinair plezier en zal tevens een extra cachet geven aan elke gastronomische creatie. Eet u smakelijk!

GEBRUIK VAN HET MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE™ SLIJPMACHINE

Deze unieke Chef'sChoice® Diamond Ultrahone™ slijpmachine is ontwikkeld voor het slijpen van messen met zowel rechte als gekartelde sneden. Deze tweefasige slijpmachine heeft twee nauwkeurige slijp- en fijnslijpfasen, de ene met een fijne en de ander met een ultrafijne 100% diamantslijpschijf. Deze combinatie kan enerzijds worden gebruikt om een vlijmscherp snede met glad oppervlak te slijpen voor moeiteloze snijden en presentaties, of voor een snede met een gewenste hoeveelheid restweerstand.

Het slijpproces wordt gestuurd door nauwkeurig afgestelde slijpsleuven en precies passende slijpschijven met kegelvormig oppervlak. In fase 2 is de slijphoek enigszins groter dan in fase 1. De slijpintensiteit wordt nauwkeurig gecontroleerd door het formaat van de gebruikte diamanten en door een uniek systeem met interne veren die de hoeveelheid druk beperkt die door de slijpschijven op de snede wordt uitgeoefend.

De fijne kegelvormige slijpschijven gecoat met diamant brengen in de eerste fase minigroeven aan op het slijppoppervlak aan weerszijden van de snede en zorgen op deze wijze voor de eerste slijphoek op de snede. In de tweede fase slijpen en polijsten de uiterst nauwkeurige met microdiamanten gecoate schijven de aan de snede grenzende slijppoppervlakken, waardoor een microscopische slijphoek ontstaat over de lengte van de microscopisch dunne en gepolijste snede. Bij het fijnslijpen worden de uiteinden van de microgroeven (deze worden gevormd naast de snede door de diamantslijpschijven in de eerste fase) tegelijkertijd gepolijst en geslepen totdat ze scherpe spaangroeven worden die het snijden van moeilijk snijdbare materialen eenvoudiger maken.

Dit unieke tweefasige ontwerp zorgt voor een vlijmscherpe snede en dankzij de tweede microslijphoek zult u merken dat uw messen langer hun scherpheid behouden dan messen die op conventionele wijze zijn geslepen.

De volgende hoofdstukken beschrijven de algemene procedures voor optimaal slijpwerk. Een van de belangrijkste voordelen van het gebruik van het Model 312 is dat u uw messen zo vaak u maar wilt kunt fijnslijpen en polijsten tot ze zo scherp zijn als een scheermes, terwijl u tegelijkertijd minder slijtage zult waarnemen dan bij oudere slijpmethoden. Het herslijpen kan in de meeste gevallen worden gedaan door slechts het milde ultrafijnslijpen van fase 2 te gebruiken. (Zie hoofdstuk herslijpen).

Elke slijpfase is uitgerust met grijze flexibele plastic veren die geplaatst zijn t.o.v. de slijpschijven op dergelijke wijze (Zie Afbeelding 1) dat ze tijdens iedere fase van het slijpproces het lemmet van uw mes veilig tegen de aanzetschijven houden in de linker- en rechterslijpsleuf.

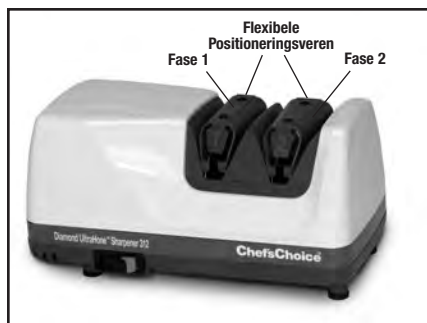
Tenzij u speciale lemmeten heeft die ontworpen zijn om voornamelijk aan één kant van de snede geslepen te worden (zoals Aziatische Kataba-lemmeten), kan u best in iedere slijpfase gelijkmatige slijpen in de rechter- en linkerslijpsleuf. Dit verzekert u ervan dat de slijppoppervlakken aan beide zijden van de snede gelijk zijn en dat de snede te allen tijde recht zal snijden.

Tijdens het slijpen in elke fase dient het mes door middel van herhaalde handbewegingen **door de rechter- en linkersleuf van die fase heen en weer bewogen te worden**. Over het algemeen zal een klein aantal bewegingen heen en weer (afwisselend in de linker- en rechter sleuf) in iedere fase voldoende zijn (Zie de volgende hoofdstukken voor meer details). Gebruik de slijpmachine altijd langs de voorzijde met de schakelaar naar u toe gericht. Houd het lemmet horizontaal en vlak, laat het naar beneden glijden tussen de plastic veer en de slijpsleuven terwijl u het aan een vaste snelheid naar u toe trekt zodra het contact maakt met de aanslijpschijf of fijnslijpschijf. Het contact met de slijpschijf zal hoor- en voelbaar zijn. U dient het lemmet steeds op uniforme wijze te bewegen tijdens iedere fase; onderbreek de slijpbeweging op geen moment. De benodigde tijd voor elke slijpbeweging kan korter zijn bij kleinere lemmeten en langer bij grotere lemmeten.

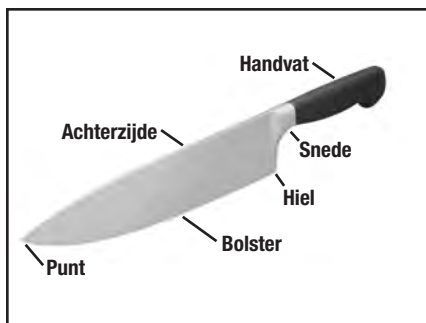
Bedien de slijpmachine nooit vanaf de achterzijde.

U dient tijdens het slijpen gebruik te maken van net voldoende neerwaartse druk om u te verzekeren van een uniform en consistent contact tussen het lemmet en de slijpschijven tijdens iedere slijpbeweging. De slijpdruk wordt gecontroleerd door de geïntegreerde en tussen de slijpschijven geïntegreerde veren. Extra druk is niet nodig en zal evenmin het slijpproces bespoedigen. Vermijd het snijden in de plastic behuizing. Indien u af en toe onbedoeld in de behuizing snijdt zal dit het functioneren van de slijpmachine niet beïnvloeden noch de snede beschadigen.

Afbeelding 1 hieronder geeft beide fasen weer zoals omschreven in de volgende hoofdstukken.



Afbeelding 1. Model 312 Diamond Hone® Slijpmachine.



Afbeelding 2. Standaard keukenmes.

Het Chef'sChoice® Model 312 is ontworpen om zowel rechte als gekartelde lemmeten en sneden te slijpen. Volg onderstaande instructies voor het behalen van een optimaal resultaat.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN RECHTE MESSEN

RECHTE MESSEN: DE EERSTE KEER SLIJPEN

Reinig de lemmeten en zorg ervoor dat ze vrij zijn van vuil, olie en etensresten voordat u uw messen in de slijpmachine invoert.

Laat het lemmet van een mes geleidelijk in de sleuf tussen de linker geleidingsrol van fase 1 en de plastic veer glijden voordat u het apparaat inschakelt. Draai het mes niet. (Zie afbeelding 3.)

Beweeg het lemmet neerwaarts in de sleuf totdat u het contact voelt maken met de diamantschijf. Trek het naar u toe terwijl u de hendel geleidelijk omhoog haalt totdat u de punt benadert. Dit zal u een indicatie geven betreffende de veerspanning. Verwijder het mes uit de sleuf en activeer de Aan/Uit-schakelaar. Een rood lampje op de schakelaar licht op wanneer de schakelaar op 'Aan' staat.

Fase 1: Indien u een recht en niet-gekarteld mes voor de eerste maal wenst te slijpen, dient u in fase 1 te starten. Haal het mes eenmaal door de linkersleuf van fase 1 (Afbeelding 3) door het lemmet tussen de linkse plastic geleidingsrol en de plastic veer te laten glijden terwijl u het lemmet naar u toe trekt en tegelijkertijd het lemmet neerwaarts in de sleuf beweegt totdat het contact maakt met de met diamant gecoate schijf. Indien het mes gebogen is, beweeg de hendel dan precies genoeg omhoog terwijl u rond de punt van het mes slijpt om de snede hoorbaar in contact te houden met de draaiende schijf. Slijp over de gehele lengte van het lemmet. Voor een lemmet ter grootte van twintig (20) centimeter kost iedere slijpbeweging ongeveer 6 seconden. Bij kortere lemmeten dient u een slijpbeweging van drie tot vier seconden toe te passen.



Afbeelding 3. Fase 1. Steek het lemmet in de sleuf tussen geleidingsrol en elastomere veer. Wissel enkele slijpbewegingen af in de linker- en rechtersleuven.



Afbeelding 4. Steek het lemmet in de rechtersleuf van Fase 1.

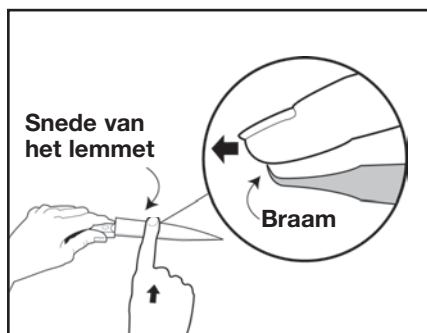
Herhaal dit vervolgens met een slijpbeweging over de volledige lengte in de *rechtersleuf* van fase 1. (Zie Afbeelding 4)

Opmerking: Elke keer u een lemmet invoert, dient u tegelijkertijd het lemmet naar u toe te bewegen. Duw het lemmet nooit van weg van u. *U dient precies genoeg neerwaartse druk toe te passen om contact te maken met de schijf – extra druk zal het slijpproces niet versnellen.*

Om uniform slijpen over de gehele lengte van het lemmet te verzekeren dient u het lemmet nabij zijn bolster of handvat te plaatsen en het met gelijkmatige snelheid naar u toe te trekken totdat het de sleuf verlaat. U dient altijd een even aantal slijpbewegingen te maken, telkens een slijpbeweging in de linkersleuf afgewisseld met een slijpbeweging in de rechtersleuf. om de snijoppervlakken van de snede symmetrisch te houden. In het algemeen zult u opmerken dat in fase 1 drie tot vijf paar langzame slijpbewegingen zullen volstaan, terwijl voor een botter mes meer slijpbewegingen nodig zullen zijn.

Voordat u verder gaat met fase 2 is het van belang te bevestigen dat er een braam (Zie afbeelding 5) aanwezig is aan een zijde van de snede. Om de braam te controleren dient u uw vingertop voorzichtig overdwars over de snede te bewegen. (Beweeg uw vinger niet langs de snede – zo snijdt u niet in uw vingers). Indien de laatste slijpbeweging in de rechtersleuf heeft plaatsgevonden, zal de braam enkel aan de rechterzijde van het lemmet ontstaan (gezien zoals u het vasthoudt tijdens het slijpen) en vice versa. De braam, indien aanwezig, voelt aan als een ruwe en omgebogen verlenging van de snede; de andere zijde van de snede voelt in vergelijking erg glad aan.

Maak een of twee extra afwisselende slijpbewegingen in de rechter- en linkersleuf in fase 1, voordat u verder gaat met fase 2 indien er geen braam aanwezig. Langzame slijpbeweging helpen u de braam te ontwikkelen. Verzeker u van de aanwezigheid van de braam na een slijpbeweging in de linkersleuf en daarna na een slijpbeweging in de rechtersleuf, voordat u verder gaat met fase 2. **Het is altijd noodzakelijk om de braam te vormen in fase 1 voor het fijnslijpen in fase 2.**



Afbeelding 5. Vorming van een aparte braam over de lengte van de snede van het mes voor het fijnslijpen in Fase 2. De braam kan worden gedetecteerd door uw vinger over en weg van de snede te bewegen. Veiligheidswaarschuwing! Zie tekst.

Fase 2: In het algemeen zijn slechts twee paar slijpbewegingen (ongeveer 4 à 6 seconden elk) gevolgd door twee paar snellere (1 tot 2 seconden elk) in fase 2 noodzakelijk om een vlijmscherpe snede te bewerkstelligen. U dient afwisselende slijpbewegingen te maken in de linker en rechter sleuf (Afbeelding 6).

Een kleiner aantal snelle slijpbewegingen in fase 2 geniet de voorkeur indien u vezelrijk voedsel dient te snijden, zoals in detail wordt besproken in het volgende hoofdstuk.

OPTIMALISATIE VAN DE SNEDE

BEREIDING VOOR DE FIJNPROEVERS:

Aangezien de meest fijne en strakke inkepingen nodig zijn voor het bereiden van niet gescheiden stukken fruit of groente, dient u te slijpen in fase 1 en fase 2 zoals hierboven beschreven en daarnaast gedurende fase 2 een paar extra snelle slijpbewegingen (1 tot 2 seconden) toe te passen. Het extra paar snelle slijpbewegingen, waarbij elke beweging afgewisseld wordt in de linker- en rechtersleuf van fase 2, zal het tweede slijppoppervlak verfijnen en opmerkelijk gladde en scherpe sneden creëren (zie Afbeelding 7), ideaal voor de gastronomische chef.

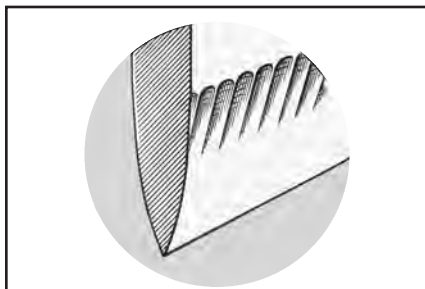
Indien u de gastronomische snede wenst te herslijpen dient u eerst fase 2 te gebruiken (afwisselend de linker- en rechtersleuf gebruiken). Wanneer het na een aantal herslijpingen te lang duurt om te herslijpen of om de meest scherpe snede te vormen, kunt u het proces versnellen door wederom in fase 1 te herslijpen volgens de uiteengezette procedure en daarna wederom in fase 2. Deze slijpprocedure, anders dan bij conventioneel slijpen, zal u dag in dag uit buitengewoon scherpe messen opleveren, terwijl u zeer weinig metaal verwijdert en de levensduur van uw messen verlengt.

VOOR WILD, VIS EN VEZELRIJK MATERIAAL

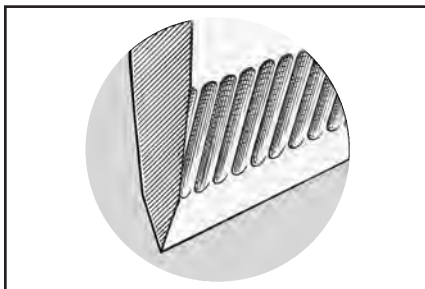
Voor het snijden van meer vezelrijke materialen zoals limoenen, citroenen en



Afbeelding 6. Steek het lemmet in de linkersleuf van Fase 2. Wissel individuele slijpbewegingen af in de linker- en rechtersleuven.



Afbeelding 7. Een groter en direct aan de snede grenzend gepolijst slijppoppervlak is ideaal voor gastronomische bereidingen.



Afbeelding 8. Het behoud van de aan de snede grenzende grotere microscopische spaangroeven helpt u bij het snijden van vezelrijk voedsel.

vlees is het zinvol om te slijpen in fase 1 totdat de braam volledig is gevormd over de volledige lengte van de snede – direct gevolgd door slechts één of twee paar afwisselende snelle slijpbewegingen in fase 2. Dit zal geslepen microspaangroeven veroorzaken over de lengte van de snijvlakken dicht bij elke zijde van de snede (Afbeelding 8) wat het snijden van dergelijke materialen vergemakkelijkt.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE MESSEN

Gekartelde lemmeten zijn vergelijkbaar met kleine zaagbladen met geschulpte inkepingen en een reeks scherpe tanden. Bij normaal gebruik zijn het voornamelijk de punten van de tanden die snijden.

Alle soorten gekartelde lemmeten kunnen met het Chef'sChoice® Model 312 worden geslepen. Behalve in het geval dat hierna wordt aangehaald, dient u echter alleen de tweede fase (Afbeelding 9) te gebruiken, waarin de tanden van de kartels worden geslepen en waarin scherpe microscopische snijoppervlakken worden gevormd over de lengte van de snede van deze tanden. Het ontwerp van de gekartelde sneden varieert sterk maar in de meeste gevallen zal twee (2) tot zes (6) paar afwisselende slijpbewegingen in fase 2 voldoende blijken. Indien het gekartelde mes erg bot is zullen meer slijpbewegingen noodzakelijk zijn. Indien de snede van het mes ernstig beschadigd is door gebruik, dient u eerst één snelle slijpbeweging (2-3 seconden voor een lemmet van 20 centimeter) in zowel de rechter- als de linkersleuf in fase 1 te maken, gevolgd door een reeks langzame slijpbewegingen in fase 2, afwisselend in de rechter- en linkersleuven. Overmatig gebruik van fase 1 leidt tot verwijdering van meer metaal over de lengte van de snede dan nodig is om de tanden te slijpen.

Aangezien gekartelde lemmeten een structuur hebben die vergelijkbaar is met die van een zaag, zullen de sneden nooit zo “scherp” lijken als de snede van een recht mes. Hun getande structuur kan echter erg effectief zijn voor het snijden van vezelrijk voedsel of voor het bereiden van hard en korstrijk voedsel.

HERSLIJPEN

Voor het herslijpen van rechte messen dient u bij voorkeur fase 2 te gebruiken. Indien het snel herslijpen onvoldoende resultaat geeft, dient u opnieuw te starten in fase 1 met drie tot vijf paar langzame en afwisselende slijpbewegingen zoals omschreven op pagina 6



Afbeelding 9. Slijp gekartelde lemmeten enkel in Fase 2. (Zie instructies.)

en 7. Zorg ervoor dat de braam over de gehele lengte van de snede gevormd is en ga vervolgens verder naar fase 2. In deze fase dient u twee paar langzame slijpbewegingen maken, gevolgd door twee of meer paar snellere slijpbewegingen te maken zoals hierboven omschreven om opnieuw een vlijmscherpe snede op het mes te krijgen.

Voor het herslijpen van gekartelde bladen dient u de slijpprocedure voor gekartelde messen te volgen, zoals omschreven in het voorgaande hoofdstuk.

SUGGESTIES

1. Vanwege de ultrafijne diamantslijpschijven in deze slijpmachine is het van **zeer groot** belang dat u het mes altijd reinigt en alle voedsel, vet en overige materialen van het mes verwijdert voordat u gaat slijpen of herslijpen. Indien het mes vuil is, was het dan grondig alvorens het te slijpen. Indien er voedsel, olie of vetten in aanraking komt met de ultrafijne diamantlaag van fase 2, zult u bemerken dat het slijpen langzamer gaat. In dat geval dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen en vervolgens eveneens de grijze plastic veer aangeduid met #2 te verwijderen, die op zijn plaats wordt gehouden door twee zwarte plastic 'veerpinnen'. Gebruik een klein formaat schroevendraaier om onder de achterzijde van de plastic veer te komen en beweeg deze omhoog totdat hij los komt. Verwijder de plastic veer. Bewaar de veer en de veerpinnen en reinig de diamantschijven van de tweede fase. Voor het reinigen van de schijven kunt u een kindertandenborstel gebruiken met een zachte oplossing van huishoudelijk afwasmiddel. Bereid een oplossing van ongeveer twee druppels afwasmiddel in een kop warm water. Bevochtig de tandenborstel met slechts enkele druppels van het opgeloste afwasmiddel en borstel en schrob de slijpoppervlakken van de schijven. Draai de schijven handmatig om alle gedeelten van de schijven meerdere malen te borstelen. Spoel daarna licht af met het water op de borstel. Gebruik altijd een borstel en zo weinig mogelijk water. Snijd een klein stuk keukenpapier uit om de schijven te drogen. Gun de schijven voldoende tijd om volledig te drogen en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat meer aanwezig is voordat u het apparaat inschakelt. Zet de plastic veer terug op zijn plaats en bevestig hem met de twee plastic veerpinnen.
2. Om uw bedrevenheid met het Chef'sChoice® Model 312 te vergroten dient u de tijd te nemen om te leren hoe u een braam op de snede kunt waarnemen (zoals beschreven op pag.7). Hoewel u wellicht goed zult slijpen zonder gebruik van deze techniek, is het de beste en meest zekere methode om vast te kunnen stellen of u voldoende heeft geslepen in fase 1. Hiermee voorkomt u 'overslijpen' en krijgt u gegarandeerd telkens weer scherpe sneden. Snijd een tomaat of een stuk papier na het slijpen ter controle van de scherpheid van het lemmet.
3. Gebruik slechts een lichte neerwaartse druk tijdens het slijpen – net genoeg om een ononderbroken contact met de slijpschijf te bewerkstelligen.
4. Maak de slijpbeweging met de lemmeten altijd aan de aanbevolen snelheid en op gelijkmatige wijze over de gehele lengte van het lemmet. Onderbreek of stop nooit de beweging van het lemmet wanneer het in contact staat met de slijpschijven.
5. Wissel individuele slijpbewegingen altijd af met een beweging in de linkersleuf en een beweging in de rechtersleuf (in elke fase). Speciale Japanse messen vormen een uitzondering en worden voornamelijk aan één kant van het lemmet geslepen.
6. De snede van het lemmet van het mes dient tijdens het slijpen steeds in een vlakke positie te worden gehouden ten opzichte van de bovenkant van de toonbank of tafel. Voor het

slijpen van het lemmet nabij de punt van een gebogen snede dient u de hendel echter licht omhoog te bewegen, net genoeg om de snede hoorbaar in contact met de slijpschijf te houden.

7. Het gebruik van een aanzetstaal is niet nodig en biedt evenmin voordelen bij het slijpen van messen met het Chef'sChoice® Model 312. Het wordt aanbevolen om het Model 312 klaar voor gebruik te houden en uw messen vaak te herslijpen, zoals in voorgaande hoofdstukken beschreven.
8. Indien op juiste wijze gebruikt zult u bemerken dat u het gehele lemmet tot aan 3 millimeter van de bolster of handvat kunt slijpen. Dit is een groot voordeel van het Chef'sChoice® Model 312 in vergelijking met conventionele slijpmethoden – en in het bijzonder belangrijk voor het slijpen van koksmessen waarbij het lemmet over de gehele lengte geslepen dient te worden om de kromming van de snede te behouden. Indien uw koksmessen beschikken over een zware bolster dicht bij het handvat die zich uitstrekt tot aan de snede, kunt u een vakman de bolster nabij de snede laten aanpassen of verwijderen zodat deze de slijphandeling niet belemmert en u het volledige lemmet kan slijpen.

DAGELIJKS ONDERHOUD

Er is **GEEN** smeermiddel nodig voor de bewegende onderdelen, motor, lagers of het slijpoppervlak. Bevochtigt de slijpoppervlakken niet, behalve tijdens de schoonmaakprocedure zoals besproken in item #1 onder 'Suggesties'. De buitenkant van de slijpmachine kan worden gereinigd door voorzichtig afstoffen met een vochtige doek. Gebruik geen was- of schuurmiddelen op de uitwendige oppervlakken.

Ongeveer één maal per jaar, naargelang de omstandigheden, kunt u het metaalstof verwijderen dat zich bij herhaald slijpen in de slijpmachine zal vormen. Verwijder het kleine rechthoekige reinigingsdeksel (Afbeelding 11) dat een opening bedekt aan de onderzijde van de slijpmachine. U zult metalen deeltjes aantreffen die vastgekleefd zitten aan een magneet bevestigd aan de binnenzijde van het deksel. Wrijf of borstel eenvoudigweg opeengehoopt vijlsel weg met een stuk keukenpapier of een tandenborstel en plaats het deksel terug op de opening. Indien er zich grotere hoeveelheden metaalstof hebben verzameld kunt u het overgebleven stof er door de opening aan de onderkant uitschudden wanneer het deksel verwijderd is. Plaats na het reinigen het deksel terug met zijn magneet in de juiste positie.



Afbeelding 10. Reinigingsdeksel aan de onderzijde van de slijpmachine.

SERVICE

Indien onderhoud noodzakelijk is dat buiten de garantie valt, dient u uw slijpmachine retour te zenden naar de EdgeCraft-fabriek, waar er een raming van de kosten kan worden gemaakt voordat de reparatie wordt uitgevoerd. Buiten de Verenigde Staten kan u contact opnemen met uw detailhandelaar of nationale distributeur.

Gelieve uw retouradres, telefoonnummer overdag en een beknopte omschrijving van het probleem of de schade bij te voegen op een apart blad bij het pakket. Bewaar uw verzendbewijs om u te beschermen tegen verlies tijdens de verzending.

Zend uw slijpmachine (verzekerd en voldoende gefrankeerd) naar:

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311

Klantendienst (800) 342-3255 – (610) 268-0500 (V.S.)

BEPERKTE GARANTIE

Bij normaal en voorzichtig gebruik geniet dit EdgeCraft-product van een garantie tegen defecten en gebrekkig werk voor de periode van één (1) jaar vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop ("Garantieperiode"). Wij zullen elk gebrekkig product of onderdeel daarvan kosteloos vervangen of herstellen (naar ons goedgeunden) dat defect is of gebrekkig werk vertoont, indien het product binnen de garantieperiode, voldoende gefrankeerd en met bewijs van aankoopdatum aan ons is verstuurd. Deze garantie is niet van toepassing op commercieel gebruik of in elk geval van oneigenlijk gebruik van het product. ALLE GEIMPLICEERDE GARANTIES INCLUSIEF GARANTIES INZAKE VERHANDELBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR BEPAALDE DOELEINDEN, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGE-CRAFT CORPORATION ZAL NIET AANSPRAKELIJK ZIJN VOOR EVENTUELE INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE. In sommige staten zijn beperkingen van de geïmpliceerde garantietermijn verboden en sommige staten verbieden uitsluiting of beperking van incidentele of gevolgschade, waardoor bovengenoemde uitsluitingen of beperkingen misschien niet op u van toepassing zijn. Deze Beperkte Garantie verleent u specifieke rechten en het is mogelijk dat u tevens andere rechten heeft die van staat tot staat verschillen. Stuur uw vragen en producten die reparatie vereisen rechtstreeks naar ons onderhoudscentrum sturen. Omschrijf het defect en stuur uw adres en telefoonnummer mee.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

Assembled in U.S.A.

www.edgecraft.com

U.S. Patents 4,807,399, 6,113,476 and 5,611,726. U.S. and foreign patents pending.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

© EdgeCraft Corporation 2009

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

XXX

XXXXXX