

# ChefsChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

15 | Electric

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.  
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE  
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Model 15 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Chef'sChoice® Model 15.
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 can return your sharpener to The Legacy Companies' factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

**Outside 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 is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.

11. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Trizor XV® Model 15 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.
12. Do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Model 15.
15. For household use only.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

The Chef'sChoice® Model 15 from Chef'sChoice® is the world's first sharpener designed specially to create the exceedingly sharp and effective Trizor® edge on all household cutlery.

The Trizor® edge gives you the superior edge durability of the Chef'sChoice® triple bevel edge while forming each of the major edge facets at 14 degrees (28° total) for a sharpness that artisans devoted lifetimes to develop the skills required to hand sharpen edges of this quality.

## UNDERSTANDING THE TRIZOR EDGE

The Trizor® design uses multiple diamond abrasives of successively finer grits to shape the facets into a modified gothic arch to create an edge that has added strength, durability, and sharpness. The Trizor® edge is made by a three step sharpening, honing and stropping process but the major edge angle is set at 14° (See Figure 1) for added sharpness and effortless use.

You will appreciate the reduced effort in cutting and the enhanced sharpness. Remember the edge will be sharper than you expect.

## GETTING ACQUAINTED WITH THE CHEF'SCHOICE® MODEL 15

The Chef'sChoice® Model 15 (see Figure 1) is a three stage sharpener with 100% diamond abrasives in the first two stages to sharpen and hone the edge, followed in Stage 3 with the Chef'sChoice® proprietary stropping/polishing disks to create an astonishingly sharp edge.

You will find it easy to convert any of your household knives can be restored to factory-new condition in just minutes.

All traditional-single beveled knives such as sashimi knives require special care and must be sharpened primarily on one side of the edge. You will find you can also sharpen your serrated blades with the Chef'sChoice® Model 15 by following the special instructions included on page 10.

The Chef'sChoice® Model 15 retains the popular EdgeSelect® feature, introduced by Chef'sChoice®, which allows you to sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or of fish. The three stages can be used in different sequences, for example to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting or one with a selected amount of residual "bite" – ideal for cutting fibrous food, meats, stalky vegetables or dressing of game. This feature is described in detail in a following section.

Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a manually actuated diamond dressing system that can be used, when necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris



Figure 1. The Model 15 Knife Sharpener.

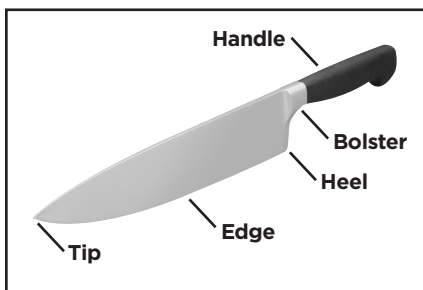


Figure 2. A typical kitchen knife.

from the surface of the ultrafine abrasive Stage 3 polishing/stropping disks. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to dress the stropping/polishing disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 10.

**Never operate the sharpener from the back side.** Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke. (See Suggestion 5, page 11). Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener before you turn on the power. Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic knife holding spring. Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

## HOW TO CREATE THE TRIZOR EDGE ON EURO/AMERICAN AND CONTEMPORARY ASIAN BLADES

---



### START IN SHARPENING STAGE 1

Turn ON the power and pull the length of blade thru the left slot (Figure 4) and then thru the right slot of Stage 1, using the left and right slots on alternate pulls. (Take about 3-4 seconds for each pull of a 5" long blade). The first time you sharpen a European or American knife it may take up to 20 pair of pulls to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. Check for a burr as described below and continue to make more pulls if necessary to create a small burr along the entire length of the blade.

If you are sharpening a contemporary Asian blade (which probably has been sharpened previously at 15 degrees) you will find that only a few (1-2) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed to develop a burr. Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to Stage 2.

## **DETECTING THE BURR**

To confirm the presence of a burr (see Figure 4) move your forefinger carefully across the edge in the direction shown. Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger. If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade as you normally hold it and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If there is no burr continue sharpening in Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to Stage 2.

## **HONING IN STAGE 2**

Make about 1 or 2 pairs of pulls through Stage 2 (Figure 5) alternating each pull in the left and right slots. Take about 3 seconds for each pull on a 5 inch (12 cm) long blade.

Check for a burr before proceeding to Stage 3. If necessary make additional pairs of pulls to develop a burr along the entire length of blade before proceeding to Stage 3.

## **STROPPING/POLISHING THE EDGE IN STAGE 3**

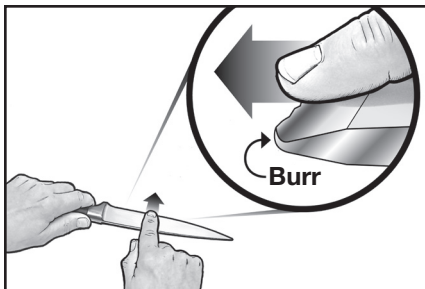
Pull the blade through the left slot of Stage 3 (see Figure 6) and then through the right slot of Stage 3. Make 3 pairs of pulls, alternating each pull in the left and right slots. You should take about 3 to 4 seconds for each pull for a 5 inch (12 cm) long blade.

Then make 2 pairs of alternating faster pulls in this Stage, about 1 second per pull for a 5 inch (12 cm) blade to put a final polish on the edge.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge make a few more pairs of fast pulls and check for sharpness.



**Figure 3. Sharpen Euro/American and contemporary Asian knives first in Stage 1.**



**Figure 4. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.**



**Figure 5. Honing in Stage 2 (left slot).**



**Figure 6. Stropping/Polishing in Stage 3.**

# SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE BEVEL) JAPANESE BLADE



Traditional Japanese knives such as the sashimi blade shown here are single sided and have a large factory bevel on the front side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions and that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise vary widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large bevel and a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet can be easily seen only with a hand magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, the manual approach used to sharpen these knives in Asia has proven difficult, laborious and time consuming. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen all traditional Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Again confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the right handed blades start sharpening in the left slot of Stage 2 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the honing wheel.

## STEP 1

### START HONING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 2 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must hone only in the left slot of Stage 2 (see Figure 7). The number of pulls that you need to make depends on the factory angle of Bevel A and how dull your blade may be.



Figure 7. Honing a right-handed traditional Japanese knife in Stage 2.

Make five (5) to ten (10) pulls in only the left slot of Stage 2 and then check for a burr along the back side of the blade edge. (The burr created in Stage 2 will be small but easily felt as shown in Figure 4. Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 20-30 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 50 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Step 2.

## **STEP 2**

### **STROPPING/POLISHING THE FINAL EDGE ON TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3**

#### **(RIGHT HANDED BLADE)**

- a. Make five (5) regular pulls 3-4 seconds each only in the left slot of Stage 3 (Figure 8) and then proceed to remove any burr as follows:
- b. Make one (1) regular pull in right slot of Stage 3 along the back side of the edge.
- c. Make several fast pulls (one [1] second each) in the left slot of Stage 3.
- d. Make one (1) fast pull in the right slot of Stage 3.

Check the blade carefully for sharpness using a thin sheet of paper. The blade should be razor sharp. If not razor sharp repeat 3c and 3d above and retest the blade for sharpness.

***NOTE:** If your traditional blade is excessively worn or if the edge is chipped and irregular you can use the left slot of Stage 1 to recondition the edge. Use the left slot only (for right handed blades). Make as many pulls as necessary to reestablish a smooth uniform edge line. Use a black felt pen to mark facet and follow progress of sharpening along the edge until edge line is restored. Then proceed in Stage 2 and 3 as described on page 8 and this same page above.*

#### **RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)**

In general you will be able to resharpen quickly by following the sequence a thru d of Step 2 in the preceding section. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When resharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-hone the edge in Stage 2. Use only the left slot of Stage 2. Generally you will find that about five (5) re-honing pulls will be sufficient in Stage 2. In any event develop a burr before moving back to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Step 3a, b, c, d.

#### **SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL BLADES**

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above - Except, in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where the right handed instructions call for using the right slot.



**Figure 8. Stropping/Polishing a traditional Japanese knife in Stage 3.**



# THE EDGESELECT® FEATURE -

## OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

The gourmet chef will appreciate the unique ability of The Model 15 knife sharpener to tailor the knife edge to optimize performance for each individual cutting task. These procedures are not suggested for your traditional Asian knives.

### GOURMET FOOD PREPARATION: (EUROPEAN, AMERICAN, AND CONTEMPORARY ASIAN KNIVES)

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stages 1 & 2 as described above and make extra pulls thru Stage 3. Three or more pairs of fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9a) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 3. By this method you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure unlike conventional sharpeners will give you extraordinary sharp knives every day while removing very little metal.

### FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIALS

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened microflutes along the facets near each side of the edge (Figure 9b) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge on either your Euro/American knives or contemporary Asian knives, sharpen in Stage 1 (see page 6) until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make two or three pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one pull in each of the left and right slots and then return directly to Stage 3. Do not oversharpen in Stage 1.

### FOR GAME AND FISH

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 9c). For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3 as described above may be preferable.

For filleting fish use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

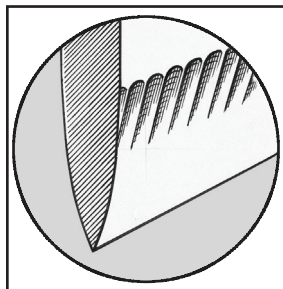


Figure 9a. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

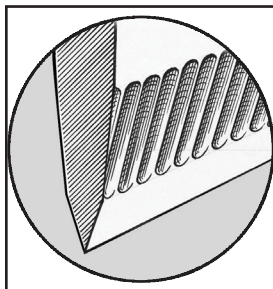


Figure 9b. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

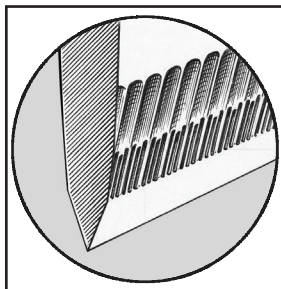


Figure 9c. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

# PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

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

Serrated blades of all types can be sharpened in The Chef'sChoice® Model 15. However, use only Stage 3 (Figure 10) which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged thru use make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge then is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be helpful—for example to break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

## DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 3

The Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 11 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 3-4 seconds and then press to the left and repeat for 3-4 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism only if the Stage 3 white disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be stropping/polishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.



Figure 10. Use only Stage 3 for sharpening serrated knives.



Figure 11. Use dressing tools sparingly (see following page for instructions).

## SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
2. Some contemporary Asian knives and Granton type blades are dimpled and some contemporary and traditional Asian blades are made of layered Damascus steel. All of these should be sharpened accordingly to these instructions depending solely on whether the knife style is contemporary (two facets) or a traditional single facet Asian blade.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives. The sharpening sequence is especially important with the single sided traditional Asian blades.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
6. To increase your proficiency with The Chef'sChoice® Model 15, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 6). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
7. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
8. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 12 and 13) as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a "stop" and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
9. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within  $\frac{1}{8}$ " of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of The Chef'sChoice® Model 15 compared to other sharpening methods—especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy, thick bolster near the



**Figure 12.** If your blade has a significant choil it may be helpful to place our finger behind it as shown when sharpening.



**Figure 13.** Place your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.

10. The stropping/polishing disks in the Stage 3 are designed to last for years of use, however you can maximize their useful life by periodically modifying your sharpening pattern in Stage 2. The burr developed in Stage 2 will mildly wear the stropping/polishing disk it first contacts in Stage 3. Vary your last pull in Stage 2 by sometimes making the last pull on the left disk and at other times finish on the right disk of Stage 2.
11. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

## NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a soft damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed you should remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover.

Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal or other dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



**Figure 14. Removing cover under base to clean out metal dust (see Normal Maintenance section).**

## SERVICE

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

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

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**  
**Consumer Support 888-610-0498**

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

[chefschoice.com](http://chefschoice.com)

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

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

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

© The Legacy Companies 2021

A21

En/Pl/Gr

C115980

# ChefsChoice®

ELEKTRYCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY

15 | Elektryczny

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM.  
NIEZBĘDNE JEST, UŻYWANIE URZĄDZENIA ZGODNIE Z  
W CELU OSIĄGNIĘCIA OPTYMALNYCH WYNIKÓW.



# ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje. Każdy użytkownik powinien przeczytać tę instrukcję.
2. Aby chronić się przed zagrożeniami elektrycznymi, nie zanurzaj Chef'sChoice® w wodzie ani innym płynie.
3. Upewnij się, że do Chef'sChoice® są wkładane są tylko czyste ostrza noża.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy ostrzałka nie jest używana, przed założeniem lub zdjęciem jakiegokolwiek części oraz przed czyszczeniem.
5. Unikaj dotykania ruchomych części.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.

**Poza USA: Proszę zwrócić ostrzałkę do krajowego dystrybutora, gdzie można oszacować koszt naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.**

7. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez The Legacy Companies, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub inne obrażenia.
8. Ostrzałka Chef'sChoice® jest przeznaczona do ostrzenia noży. Nie próbuj ostrzyć nożyczek, siekierok ani innych ostrzy, które nie mieszczą się swobodnie w szczelinach.
9. Nie pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. W pozycji „ON” (czerwona lampka na przełączniku świeci, gdy „ON”), ostrzałka Chef'sChoice® powinna zawsze znajdować się na stabilnym blacie lub stole.

11. OSTRZEŻENIE: NÓŻ PRAWIDŁOWO NAOSTRZONY NA OSTRZAŁCE Chef's Choice BĘDZIE ostrzejszy, niż się spodziewałeś/aś. ABY UNIKNAĆ OBRAŻEŃ, UŻYWAJ I OBCHODŹ SIĘ Z NOŻEM Z OSTROŻNOŚCIĄ. NIE WOLNO DOTYKAĆ NAOSTRZONEJ KRAWĘDZI. NOŻE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNY SPOSÓB.
12. Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
13. Dzieci nie mogą używać ani bawić się urządzeniem.
14. Nie używaj olejów do honowania, wody ani żadnych innych smarów z ostrzałką Chef'sChoice®.
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
16. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

**ZACHOWAJ TĄ INSTRUKCJĘ**

# DOBRY WYBÓR

Model 15 firmy Chef'sChoice® to pierwsza na świecie ostrzałka zaprojektowana specjalnie do tworzenia niezwykle ostrych krawędzi Trizor® na wszystkich nożach domowych.

Trizor® zapewnia doskonałą trwałość

potrójnej krawędzi Chef'sChoice®, tworząc każdą z głównych krawędzi pod kątem 14 stopni (łącznie 28 °), aby uzyskać ostrość, którą rzemieślnicy poświęcali całe życie, aby rozwinąć umiejętności wymagane do ręcznego ostrzenia krawędzi tej jakości.

## POZNANIE KRAWĘDZI TRIZOR

Trizor® wykorzystuje wiele diamentowych materiałów ściernych o coraz drobniejszą ziarnistości, aby nadać fasetom zmodyfikowany gotycki łuk, aby stworzyć krawędź, która zwiększa wytrzymałość, trwałość i ostrość. Krawędź Trizor® jest wykonywana w trzystopniowym procesie ostrzenia, gładzenia i stropowania, ale główny kąt krawędzi jest ustawiony na 14 ° (patrz rysunek 1), aby uzyskać dodatkową ostrość i bez wysiłku.

Z pewnością docenisz mniejszy wysiłek podczas cięcia i zwiększoną ostrość. Pamiętaj, że krawędź będzie ostrzejsza niż się spodziewasz.

## ZAPOZNANIE SIĘ Z MODELEM CHEF'S CHOICE® 15

Chef'sChoice® Model 15 (patrz rysunek 1) to trzystopniowa ostrzałka ze 100% diamentowymi materiałami ściernymi w pierwszych dwóch etapach do ostrzenia i wyostrzenia krawędzi, a następnie w etapie 3 z dyskami do stropowania / polerowania aby stworzyć zadziwiająco ostrą krawędź.

Przekonasz się, że dowolny nóż domowy może zostać przywrócony do stanu fabrycznego w zaledwie kilka minut.

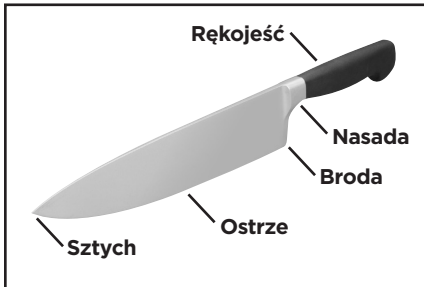
Wszystkie noże z pojedynczym ukosem, takie jak noże sashimi, wymagają szczególnej ostrożności i muszą być ostrzone głównie z jednej strony krawędzi. Przekonasz się, że możesz również naostrzyć swoje ząbkowane ostrza za pomocą Chef'sChoice® Model 15, postępując zgodnie ze specjalnymi instrukcjami zawartymi na stronie 10.

Chef'sChoice® Model 15 zachowuje popularną funkcję EdgeSelect®, wprowadzoną przez Chef'sChoice®, która pozwala na ostrzenie każdego noża zgodnie z zamierzonym przeznaczeniem, takim jak przygotowywanie posiłków, rozbiór mięsa, obróbka dziczyzny lub ryb. Trzy etapy mogą być używane w różnych sekwencjach, na przykład do uzyskania ostrej, gładkiej fasetowanej krawędzi do łatwego cięcia lub jednego z wybraną ilością resztkowego „ugryzienia” - idealne do krojenia żywności włóknistej, mięs lub warzyw łydgowych. Ta funkcja została szczegółowo opisana w następnej sekcji.

Chef'sChoice® Model 15 jest wyposażony w ręcznie uruchamiany diamentowy system, który w razie potrzeby może być używany do czyszczenia/poprawy wszelkich nagromadzonych resztek jedzenia lub ostrzenia z powierzchni ultradrobnych tarcz



Rysunek 1. Model 15.



Rysunek 2. Typowy nóż kuchenny.



polerskich / stropping – etap 3. Zdecydowanie zalecamy, aby zawsze dokładnie wyczyścić noże przed ich ostrzeniem. Tylko w przypadku wyczucia wyraźnego spadku wydajności polerowania w etapie 3 istnieje potrzeba skorzystania z tej funkcji opisanej na stronie 10.

**Nigdy nie obsługuj ostrzałki od tyłu.** Podczas ostrzenia użyj nacisku w dół, aby zapewnić równomierny i stały kontakt krawędzi ostrza z tarczami ściernymi przy każdym skoku. (Zobacz Sugestia 5, strona 11). Zbyt mocny nacisk jest zbędny i nie przyspieszy procesu ostrzenia. Unikaj nadmiernego nacinięcia plastikowej obudowy. Przewodkowe przecięcie obudowy nie wpłynie jednak na działanie ostrzałki ani nie uszkodzi krawędzi.

Spróbuj przećwiczyć ostrzenie zanim włączysz zasilanie. Płynnie wsuń ostrze noża w lewą szczelinę między lewą prowadnicą kątową etapu 1 a plastikową sprężyną trzymającą nóż. Nie przekręcaj noża. Przesuń ostrze w dół w szczelinie, aż poczujesz, że zetknie się z tarczą diamentową. Pociągnij go do siebie, lekko unosząc uchwyt, zbliżając się do końcówki. Ta praktyka pociągania pozwoli ci poczuć napięcie sprężyny. Wyjmij nóż i przeczytaj poniższe instrukcje dotyczące typu noża, który będziesz ostrzyć.

## JAK STWORZYĆ KRAWĘDZ TRIZOR NA NOŻACH TYPU EURO / AMERICAN I WSPÓŁCZESNYCH NOŻACH TYPU ASIAN



### ROZPOCZĘCIE OSTRZENIA ETAP 1

Włącz zasilanie i przeciągnij ostrze przez lewą szczelinę (Rysunek 4), a następnie przez prawą szczelinę etapu 1, używając lewej i prawej szczeliny naprzemiennie. (Każde pociągnięcie ostrza o długości 5” zajmuje około 3-4 sekund). Przy pierwszym ostrzeniu noża europejskiego lub amerykańskiego całkowite ponowne uzyskanie krawędzi cienkiego ostrza może zająć do 20 par pociągnięć. Grubsze ostrza będą wymagały więcej pociągnięć. Sprawdź, czy nie ma gratu, jak opisano poniżej, jeśli to konieczne, kontynuuj ciągnięcie, aby utworzyć mały grat na całej długości ostrza.

Jeśli ostrzysz współczesne azjatyckie ostrze (które prawdopodobnie były wcześniej naostrzone pod kątem 15 stopni), zauważysz, że tylko kilka (1-2) par naprzemiennych pociągnięć (naprzemiennie lewe i prawe szczeliny) będzie potrzebnych do wytworzenia gratu. Nie wystraszaj nadmiernie. Po rozwinięciu gratu na całej długości ostrza przejdź do etapu 2.

## WYKRYWANIE GRATU

Aby potwierdzić obecność gratu (patrz Rysunek 4), ostrożnie przesunij palec wskazujący przy krawędzi w pokazanym kierunku. Nie przesuwaj palcem po krawędzi - aby uniknąć skaleczenia. Jeśli ostatnie pociągnięcie było w prawym gnieździe, grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza. Grat, jeśli jest obecny, wydaje się szorstkim i wygiętym przedłużeniem krawędzi; w porównaniu z drugą stroną krawędzi, która wydaje się być bardzo gładka. Jeśli nie ma gratu, kontynuuj ostrzenie w etapie 1, naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie, aż rozwinie się pełny grat. Gdy grat pojawi się na całej długości ostrza, przejdź do etapu 2.

## HONOWANIE W ETAPIE 2

Wykonaj około 1 lub 2 pary pociągnięć - Etap 2 (Rysunek 5), naprzemiennie w lewych i prawych szczelinach. Każde pociągnięcie ostrza długości 12 cm zajmuje około 3 sekund. Sprawdź, czy nie ma gratu przed przejściem do etapu 3. W razie potrzeby wykonaj dodatkowe pary pociągnięć, aby wytworzyć grat na całej długości ostrza przed przejściem do etapu 3.

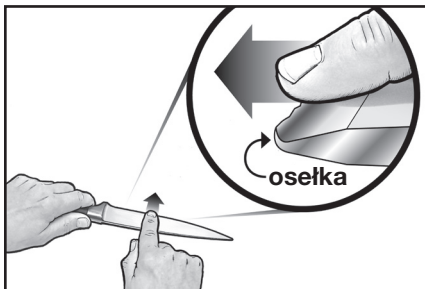
## STROPOWANIE / POLEROWANIE KRAWĘDZI W ETAPIE 3

Przeciawnij ostrze przez lewą szczelinę etapu 3 (patrz rysunek 6), a następnie przez prawą szczelinę etapu 3. Wykonaj 3 pary pociągnięć, naprzemiennie każde pociągnięcie w lewą i prawą szczelinę. Każde pociągnięcie ostrza o długości 12 cm powinno zająć około 3 do 4 sekund.

Następnie wykonaj 2 pary naprzemiennych szybszych pociągnięć na tym etapie, około 1 sekundy na pociągnięcie za pomocą ostrza 5 cali (12 cm), aby na koniec polerować krawędź. Sprawdź ostrze pod kątem ostrości. Aby uzyskać ostrzejszą krawędź, wykonaj kilka par szybkich pociągnięć i sprawdź ostrość.



Rysunek 3. Etap 1 - ostrzenie noży europejskich, amerykańskich oraz współczesnych azjatyckich. Ostrzyć naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie.



Rysunek 4. Kiedy tworzysz wyraźny grat wzdłuż krawędzi ostrza, można go wykryć, przesuwając palcem wzdłuż krawędzi z jej boku. Uwaga! Przeczytaj instrukcję.



Rysunek 5. Honowanie w etapie 2 (lewa szczelina).



Rysunek 6. Stropowanie/polerowanie w etapie 3.

# OSTRZENIE TRADYCYJNEGO JAPOŃSKIEGO OSTRZA(JEDNOSTRONNY SZLIF)



Tradycyjne japońskie noże, takie jak pokazane tutaj ostrze sashimi, są jednostronne i mają duże fabryczne ścięcia na przedniej stronie ostrza. Jest wielu producentów noży tego typu, szeroko stosowanych do przygotowania sashimi. Szlif fabryczny (Szlif A) jest zwykle szlifowany pod kątem około 10 stopni, ale są wyjątki, a kąt ten nie jest standaryzowany w fabrykach. Wzory tradycyjnych japońskich noży i szczegółowa konstrukcja krawędzi tnących również różnią się znacznie w zależności od producenta, jednak istnieją pewne podobieństwa. Krawędź tnąca składa się z małej pierwotnej powierzchni na przedniej powierzchni ostrza poniżej dużego skosu i znacznie mniejszej wtórnej mikro fazy wzdłuż tylnej powierzchni. Zwykle mikro fazy z tyłu można łatwo zobaczyć tylko za pomocą ręcznej lupy. Tylna powierzchnia jest fabrycznie szlifowana na płasko lub częściej jest lekko wydrążona, aby zapewnić, że można tam uformować efektywną mikro fazę jako część krawędzi tnącej. Ze względu na brak standaryzacji ręczne podejście stosowane do ostrzenia tych noży w Azji okazało się trudne, pracochłonne i czasochłonne. Chef'sChoice® Model 15 jest przeznaczony do ostrzenia wszystkich tradycyjnych azjatyckich ostrzy i do tworzenia krawędzi o fabrycznej jakości.

Zanim zaczniesz ostrzyć tradycyjne ostrze, dokładnie je zbadaj, aby potwierdzić, że masz tradycyjne ostrze jednoszlifowe i określ, czy masz typ praworęczny, czy leworęczny. Istotne jest, aby dokładnie przestrzegać procedury i kolejności ostrzenia opisanej poniżej, aby uzyskać optymalną krawędź tradycyjnego ostrza.

Ponownie potwierdź, po której stronie ostrza znajduje się duży fabryczny szlif A. Trzymaj ostrze w dłoni (tak jak podczas cięcia), a jeśli duży fabryczny szlif znajduje się po prawej stronie ostrza, ostrze jest praworęczne. W przypadku ostrzy praworęcznych należy rozpocząć ostrzenie w lewej szczelinie etapu 2, tak aby tylko ścięta strona (prawa strona) krawędzi stykała się z tarczą do honowania.

## KROK 1

### ROZPOCZĘCIE HONOWANIA TRADYCYJNYCH JAPOŃSKICH NOŻY ETAP 2

#### (PRAWO RĘCZNE OSTRZA)

W tym przykładzie, który zakłada, że Twoje tradycyjne ostrze jest praworęczne, musisz szlifować tylko w lewym gnieździe etapu 2 (patrz Rysunek 7). Liczba pociągnięć, które musisz wykonać, zależy od fabrycznego kąta szlif A i tego, jak tępe może być twoje ostrze.



Rysunek 7. Honowanie praworęcznego, tradycyjnego, japońskiego noża w etapie 2.

Wykonaj pięć (5) do dziesięciu (10) pociągnięć tylko w lewej szczelinie etapu 2, a następnie sprawdź, czy nie ma gratu wzdłuż tylnej strony krawędzi ostrza. (Grat powstały w etapie 2 będzie mały, ale łatwo wyczuwalny, jak pokazano na rysunku 4. Upewnij się, że grat jest obecny na całej długości krawędzi. Jeśli nie ma gratu lub są tylko częściowe graty, kontynuuj dodatkowe ciągnięcia w lewym gnieździe około pięciu (5) razy i sprawdź, czy nie ma gratu po każdej grupie pięciu (5) pociągnięć. Ogólnie 20-30 łącznych pociągnięć w lewym gnieździe wystarczy do stworzenia gratu. Jest mało prawdopodobne, aby trzeba było wykonać więcej niż 50 pociągnięć po lewej stronie, aby utworzyć grat. Po potwierdzeniu istnienia gratu przejdź do kroku 2.

## KROK 2

### STROPOWANIE / POLEROWANIE KRAWĘDZI OSTRZA NA TRADYCYJNYM JAPOŃSKIM NOŻY NA ETAPIE 3

#### (PRAWO RĘCZNE OSTRZA)

- Wykonaj pięć (5) regularnych pociągnięć po 3-4 sekundy tylko w lewej szczelinie etapu 3 (Rysunek 8), a następnie przystąp do usuwania gratu w następujący sposób:
- Wykonaj jedno (1) regularne pociągnięcie w prawej szczelinie etapu 3 wzdłuż tylnej strony krawędzi.
- Wykonaj kilka szybkich pociągnięć (po 1 [1] sekundę) w lewej szczelinie etapu 3.
- Wykonaj jedno (1) szybkie pociągnięcie w prawej szczelinie etapu 3.

Dokładnie sprawdź ostrze pod kątem ostrości za pomocą cienkiego arkusza papieru. Ostrze powinno być ostre jak brzytwa. Jeśli nie jest ostre jak brzytwa, powtórz 3c i 3d powyżej i ponownie sprawdź ostrze pod kątem ostrości.

***UWAGA:** Jeśli tradycyjne ostrze jest nadmiernie zużyte lub jeśli krawędź jest wyszczerbiona i nieregularna, możesz użyć lewej szczeliny etapu 1, aby zregenerować krawędź. Używaj tylko lewego gniazda (dla praworęcznych ostrzy). Wykonaj tyle pociągnięć, ile potrzeba, aby przywrócić gładką, jednolitą linię krawędzi. Za pomocą czarnego flamastra zaznacz krawędź i śledź postęp ostrzenia wzdłuż krawędzi, aż do przywrócenia linii krawędzi. Następnie przejdź do etapu 2 i 3, jak opisano na stronie 8 i na tej samej stronie powyżej.*

### ODNOWIENIE TRADYCYJNEGO JAPOŃSKIEGO OSTRZA

#### (PRAWO RĘCZNEGO)

Ogólnie rzecz biorąc, będzie można szybko naostrzyć ponownie krawędź, postępując zgodnie z sekwencją z kroku 2 w poprzedniej sekcji. Powtórz to, jeśli to konieczne, aby uzyskać ostrą jak brzytwa krawędź. Gdy ostrzenie tylko w etapie 3 nie powoduje powstania ostrej krawędzi lub jeśli krawędź została znacznie stępiona, będziesz musiał ponownie naostrzyć krawędź w etapie 2. Użyj tylko lewej szczeliny 2. Zwykle zauważysz, że po około pięciu ( 5) pociągnięć będzie wystarczające na etapie 2. W każdym przypadku należy rozwinąć grat przed powrotem do etapu 3. Wykończ krawędź w etapie 3 zgodnie z krokami 3a, b, c, d.



**Rysunek 8. Stropowanie/polerowanie tradycyjnego japońskiego noża w etapie 3.**

## **OSTRZENIE LEWORĘCZNYCH TRADYCYJNYCH NOŻY**

Procedura, której musisz użyć w przypadku ostrzy leworęcznych, jest podobna do procedury dla ostrzy praworęcznych, jak opisano powyżej - z wyjątkiem wszystkich przypadków, w których szczeliny, których musisz użyć, są odwrócone. Tam, gdzie procedura ostrzenia ostrzy praworęcznych wymaga użycia tylko lewej szczeliny, podczas ostrzenia ostrza leworęcznego należy używać tylko prawej szczeliny. Podobnie użyj lewej szczeliny, w przypadku w którym instrukcje praworęczne wymagają użycia prawego gniazda.

## **FUNKCJA EDGESELECT®**

### **OPTIMALIZACJA KRAWĘDZI NOŻA DO KAŻDEGO ZASTOSOWANIA**

Każdy szef kuchni z pewnością doceni wyjątkową zdolność ostrzenia noży przez Model 15. Te procedury nie są zalecane dla tradycyjnych noży azjatyckich.

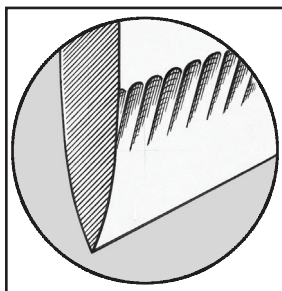
### **PRZYGOTOWANIE WYKWINTNEJ ŻYWNOŚCI: (NOŻE EUROPEJSKIE, AMERYKAŃSKIE I WSPÓŁCZESNE AZJATYCKIE)**

Tam gdzie potrzebne są bardzo gładkie nacięcia, aby przygotować gładkie kawałki owoców i warzyw należy ostrzyć nóż należy ostrzyć na etapach 1 i 2, jak opisano powyżej, i wykonaj dodatkowe pociągnięcia w etapie 3. Trzy lub więcej par szybkich pociągnięć z każdym pociągnięciem naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie w etapie 3 dopracuje ostrze i stworzy niezwykle gładkie i ostre krawędzie (Rysunek 9a).

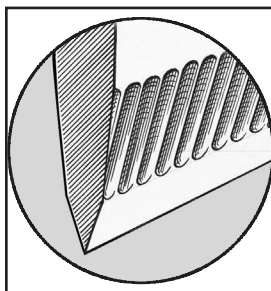
Podczas ponownego ostrzenia krawędzi za każdym razem użyj Etapu 3 (naprzemiennie lewa i prawa szczelina). Jeśli po kilkurażowym ponownym ostrzeniu ponowne ostrzenie trwa zbyt długo, możesz przyspieszyć ten proces, najpierw naostrzając ostrze w etapie 2, postępując zgodnie ze szczegółowymi procedurami, a następnie ponownie naostrzając je w etapie 3. Dzięki tej metodzie zachowasz bardzo gładkie krawędzie i wydłużysz życie twoich noży. Ta procedura, w przeciwieństwie do konwencjonalnych ostrzałek, zapewni Ci niezwykle ostre noże każdego dnia, usuwając jednocześnie bardzo mało metalu.

### **CIĘCIA MIĘSA, PATROSZENIA I CIĘCIA PRODUKTÓW O WŁÓKNISTEJ STRUKTURZE**

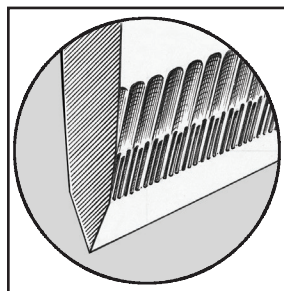
W przypadku rozbioru mięsa, obrabiania polowego, patroszenia lub cięcia materiałów włóknistych korzystne może być ostrzenie w etapie 1 - a następnie bezpośrednio w etapie 3. Spowoduje to pozostawienie zaostrzonych mikrowłókien wzdłuż faset w pobliżu każdej strony krawędzi (Rysunek 9b), które pomogą w cięciu.



Rysunek 9a. Większa wypolerowana faseta jest idealna do przygotowania wykwintnych dań.



Rysunek 9b. Zachowanie mikro wyżłobień zaraz przy krawędzi ostrza wspomaga cięcie materiałów o włóknistej strukturze.



Rysunek 9c. W przypadku ryb i drobiu zachowanie mikro wyżłobień przy krawędzi ostrza może być pomocne.

Aby przygotować krawędź tego typu na nożach europejskich / amerykańskich lub współczesnych nożach azjatyckich, naostrz w etapie 1 (patrz strona 6), aż na krawędzi powstanie grat. Następnie przejdź bezpośrednio do etapu 3 i wykonaj tam dwie lub trzy pary pociągnięć.

Aby zachować ten typ krawędzi, gdy nóż wymaga ponownego naostrzenia, użyj etapu 3 tylko do jednego lub dwóch ponownych naostrzeń. Następnie wróć do etapu 1, aby po jednym pociągnięciu w lewej i prawej szczelinie a następnie wróć bezpośrednio do etapu 3. Nie można nadmiernie ostrzyć w etapie 1.

## **DRÓB I RYBY**

Optymalną krawędź do krojenia gotowanego drobiu można uzyskać stosując etap 2, a następnie etap 3. (Rysunek 9c). W przypadku surowego drobiu preferowany może być etap 1, po którym następuje etap 3.

Do filetowania ryb użyj cienkiego, ale wytrzymałego ostrza zaostzonego w etapach 2 i 3.

## **PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH**

Ostrza ząbkowane są podobne do brzeszczotów pił z wgłębieniami i serią spiczastych zębów. Podczas normalnego użytkowania spiczaste zęby wykonują większość cięcia.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można naostrzyć w The Chef'sChoice® Model 15. Należy jednak używać tylko etapu 3 (Rysunek 10), który zaostrzy zęby i wytworzy mikro ostrza wzdłuż krawędzi tych zębów. Zwykle pięć (5) do dziesięciu (10) par naprzemiennego podciągania w etapie 3 będzie wystarczające. Jeśli nóż jest bardzo tępy, konieczne będzie dalsze pociągnięcie. Jeśli ostrze noża zostało poważnie uszkodzone podczas użycia, wykonaj jedno szybkie pociągnięcie (2-3 sekundy dla ostrza 8 ") w prawej i lewej szczelinie etapu 2, a następnie wykonaj serię pociągnięć w etapie 3, naprzemiennie w prawej i lewej szczelinie. Nadmierne użycie Etapu 2 spowoduje usunięcie większej ilości metalu wzdłuż krawędzi, niż jest konieczne w celu naostrzenia zębów.

Ponieważ ząbkowane ostrza mają strukturę podobną do piły, krawędzie nigdy nie będą wydawać się tak „ostre”, jak krawędź noża o prostej krawędzi. Jednak ich struktura przypominająca zęby może być pomocna - na przykład do rozrywania skóry na twardych, kruchych potrawach i cięcia innych materiałów, takich jak karton.

## CZYSZCZENIE/POPRAWA DYSKÓW STROPUJĄCYCH/ POLERUJĄCYCH ETAP 3

Chef's Choice® Model 15 jest wyposażony we wbudowany system ręcznego czyszczenia/ poprawy dysków do stropowania / polerowania w etapie 3. W przypadku, gdy dyski te pokryją się tłuszczem, resztkami jedzenia lub ostrzenia, można je oczyścić i zmienić kształt uruchamiając ręczną dźwignię z tyłu ostrzałki. Dźwignia ta znajduje się we wgłębieniu, jak pokazano na rysunku 11 w lewym dolnym rogu, patrząc w tył ostrzałki.

Aby uruchomić narzędzie do czyszczenia/poprawy, upewnij się, że zasilanie jest włączone i po prostu naciśnij małą dźwignię we wgłębieniu w prawo, przytrzymaj przez około 3-4 sekundy, a następnie naciśnij w lewo i powtarzaj przez 3-4 sekundy. Kiedy dźwignia jest przesuwana w jednym kierunku, narzędzie czyści i zmienia kształt aktywnej powierzchni jednej tarczy stropującej / polerującej. Przesuwając dźwignię w przeciwnym kierunku, wyczyścisz drugi dysk.

Użyj tego mechanizmu czyszczenia/poprawy tylko wtedy, gdy białe dyski etapu 3 są poważnie przyciemnione i gdy etap 3 nie wydaje się już dobrze stropować / polerować. Użycie tego narzędzia usuwa materiał z powierzchni dysków etapu 3, a zatem, jeśli jest używane nadmiernie, niepotrzebnie usunie zbyt dużą powierzchnię ścierną - przedwczesne zużycie dysków. W takim przypadku konieczna będzie fabryczna wymiana dysków. Jeśli regularnie czyścisz noże przed ostrzeniem, może być konieczne czyszczenie/poprawa dysków etapu 3 rzadziej niż raz w roku.



Rysunek 10. Do ostrzenia noży ząbkowanych należy użyć tylko etapu 3.



Rysunek 11. Dyski na etapie 3 mogą być czyszczone, jeśli jest to konieczne. Częste czyszczenie/poprawa grozi przedwczesnym zużyciem dysków.

# WSKAZÓWKI

---

1. Przed ostrzeniem zawsze wyczyść całą żywność i tłuszcz z powierzchni ostrzy. W przypadku silnego zabrudzenia do czyszczenia użyj detergentu i wody.
2. Niektóre współczesne i tradycyjne azjatyckie noże i ostrza typu Granton mają wgłębienia, a niektóre współczesne i tradycyjne azjatyckie ostrza są wykonane z warstwowej stali damasceńskiej. Wszystkie te elementy powinny być naostrzone zgodnie z niniejszymi instrukcjami, w zależności wyłącznie od tego, czy styl noża jest współczesny (dwie fasy), czy też tradycyjne ostrze azjatyckie z pojedynczym szlifem.
3. Zawsze ciągnij ostrza z zalecaną i stałą prędkością na całej długości ostrza. Nigdy nie przerywaj ani nie zatrzymuj ruchu ostrza w kontakcie z dyskami ściernymi.
4. Dokładnie postępuj zgodnie ze szczegółowymi procedurami dla każdego typu ostrza, aby uzyskać najlepsze wyniki i przedłużyć żywotność swoich noży. Sekwencja ostrzenia jest szczególnie ważna w przypadku jednostronnych tradycyjnych ostrzy azjatyckich.
5. Krawędź ostrza noża podczas ostrzenia powinna pozostawać w kontakcie z dyskami ściernymi podczas wyjmowania noża ze szczeliny. Aby naostrzyć ostrze w pobliżu końcówki zakrzywionego ostrza, podnieś lekko uchwyt do góry, zbliżając się do końcówki ostrza, ale tylko na tyle, aby ostrzona krawędź zachowała słyszalny kontakt z tarczą honującą lub stropującą.
6. Aby zwiększyć swoją biegłość w pracy z The Chef'sChoice® Model 15, dowiedz się, jak wykrywać grat wzdłuż krawędzi (zgodnie z opisem na stronie 6). Chociaż możesz być w stanie dobrze naostrzyć bez użycia tej techniki, jest to najlepszy i najszybszy sposób na określenie, czy dostatecznie wyostrzyłeś na wstępnych etapach. Pomoże to uniknąć nadmiernego naostrzenia i zapewni niewiarygodnie ostre krawędzie za każdym razem. Cięcie pomidora lub kawałka papieru jest wygodną metodą sprawdzenia ostrości ostrza.
7. Podczas ostrzenia używaj tylko lekkiego nacisku w dół - tylko na tyle, aby zapewnić bezpieczny kontakt z tarczą ścierną.
8. Jeśli twój nóż ma znaczące ułomności, pomocne może być umieszczenie palca wskazującego wewnątrz lub tuż za nim (patrz rysunki 12 i 13) podczas wkładania ostrza do ostrzałki. Twój palec może działać jak blokada i uniemożliwić włożenie ostrza tak daleko, że podczas wyjmowania ostrza obszar ząbkowy zahaczy o przedni ogranicznik ostrzałki. Trochę praktyki pomoże ci udoskonalić tę technikę. Podczas wkładania ostrza przesunąć palec w dół z przodu ostrzałki.
9. Przy prawidłowym użytkowaniu zauważysz, że możesz naostrzyć całe ostrze do  $\frac{1}{8}$ " od podstawy lub uchwytu ostrzałki. Jest to główna zaleta The Chef'sChoice® Model 15 w porównaniu z innymi metodami ostrzenia - szczególnie ważna podczas ostrzenia noży szefa kuchni, gdzie trzeba naostrzyć całą długość ostrza, aby zachować krzywiznę linii krawędzi.
10. Tarcze do stropowania / polerowania w etapie 3 są zaprojektowane tak, aby służyły przez lata, jednak można zmaksymalizować ich żywotność, okresowo modyfikując wzór ostrzenia w etapie 2. Zmieniaj swoje ostatnie pociągnięcie w etapie 2, czasami wykonując ostatnie pociągnięcie na lewym dysku, a innym razem kończ na prawym dysku w etapie 2.
11. Nie próbuj używać tej ostrzałki do ostrzenia noży ceramicznych lub nożyczek.





Rysunek 12. Jeśli twoje ostrze ma sporą brodę, to pomocne może być umieszczenie za nią palca podczas ostrzenia.



Rysunek 13. Umieść palec wskazujący, jak pokazano na zdjęciu, gdy nóż jest włożony do szczeliny (patrz Wskazówka 8.)

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

NIE jest wymagane smarowanie jakichkolwiek ruchomych części, silnika, łożysk ani powierzchni ostrzących. Nie ma potrzeby stosowania wody na materiałach ściernych. Obudowę ostrzałki można czyścić ostrożnie przecierając miękką wilgotną szmatką. Nie używaj detergentów ani środków ściernych.

Mniej więcej raz w roku, w razie potrzeby, należy usunąć metalowy pył, który gromadzi się wewnątrz ostrzałki podczas wielokrotnego ostrzenia. Zdejmij małą prostokątną pokrywę wyczystkową (Rysunek 14), która zakrywa otwór na spodzie ostrzałki. Znajdziesz cząsteczki metalu przyłączone do magnesu przymocowanego do wewnętrznej strony tej osłony. Po prostu zetrzyj nagromadzone opiłki z magnesu ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów i ponownie włóż osłonę do otworu. Jeśli utworzyły się większe ilości metalu lub innego pyłu, po zdjęciu pokrywy można wytrześć pozostały kurz przez dolny otwór. Po wyczyszczeniu ponownie załóż pokrywę z magnesem na miejscu.



Rysunek 14. Zdejmowanie osłony pod podstawą w celu wyczyszczenia z pyłu metalowego (patrz Czyszczenie i Konserwacja).

## **SERWIS**

W przypadku konieczności skorzystania z serwisu pogwarancyjnego, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem krajowym.

W przypadku wysyłki produktu do serwisu prosimy o dołączenie adresu zwrotnego, numeru telefonu oraz krótkiego opisu problemu lub uszkodzenia na oddzielnej kartce wewnątrz pudełka. Zachowaj pokwitowanie wysyłki jako dowód wysyłki i jako zabezpieczenie przed zgubieniem przesyłki.

Przed wysyłką prosimy o kontakt mailowy

### **Serwis**

**Serwis Electric Midas**

**Produkcyjna 108**

**15-680 Białystok**

**serwis@emidas.com.pl**

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**  
**Wsparcie Konsumentów 888-610-0498**

Wyprodukowano w USA z materiałów pochodzących z USA i całego świata.

**chefschoice.com**

Ten produkt może być objęty jednym lub więcej niż jednym z patentów EdgeCraft i / patentami zgłoszonymi do opatentowania, jak oznaczono na produkcie. Chef'sChoice®, EdgeCraft® Diamond Hone®, EdgeSelect® i cała konstrukcja produktu są zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation.

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

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

© The Legacy Companies 2021

A21

En/Pl/Gr

C115980

# Chef'sChoice®

ELEKTRISCHER MESSERSCHLEIFER

15 | Elektrisch

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH.  
UM OPTIMALE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN, IST ES WICHTIG,  
DASS SIE SICH AN DIESE ANWEISUNGEN HALTEN.



# **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Alle Anweisungen lesen. Diese Anleitung sollte von jedem Benutzer gelesen werden.
2. Zum Schutz vor elektrischen Gefahren das Chef'sChoice® Modell 15 nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
3. Sicherstellen, dass nur saubere Messerklingen in das Chef'sChoice® Modell 15 eingeführt werden.
4. Das Gerät von der Steckdose trennen, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen und vor der Reinigung.
5. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
6. Das Gerät nicht verwenden, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind, nachdem eine Fehlfunktion aufgetreten ist, es heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.

**Kunden in den USA:** Sie können Ihren Messerschleifer zur Wartung an das Werk von The Legacy Companies' zurücksenden, wo die Kosten für Reparaturen oder elektrische oder mechanische Anpassungen geschätzt werden können. Wenn das Stromkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Chef'sChoice®-Händler oder einem anderen qualifizierten Dienstleister ersetzt werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

**Außerhalb den USA:** Bitte geben Sie den Messerschleifer an Ihren lokalen Vertriebspartner zurück, wo die Kosten für Reparaturen oder elektrische oder mechanische Anpassungen geschätzt werden können. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von der Firma The Legacy Companies empfohlen oder vertrieben wird, kann Feuer, einen elektrischen Schlag oder Verletzungen verursachen

8. Das Chef'sChoice® Modell 15 ist zum Schleifen von Messern konzipiert. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder Klingen, die nicht gut in die Schlitze passen, mit dem Gerät zu schärfen.
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche herunterhängt und keine heißen Oberflächen berührt.
10. Wenn sich der Schalter in der „ON“-Position befindet (rotes Kontrolllämpchen auf dem Schalter leuchtet bei „ON“), sollte sich der Chef'sChoice®-Messerschleifer stets auf einer stabilen Arbeitsfläche oder auf einem stabilen Tisch befinden.
11. **WARNUNG: MESSER, DIE MIT IHREM Trizor XV® Modell 15 GESCHÄRFT WURDEN, KÖNNEN SCHÄRFER SEIN ALS ERWARTET. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, DIE MESSER MIT ÄUSSERSTER SORGFALT VERWENDEN UND HANDHABEN. NICHT IN RICHTUNG VON FINGERN, HAND ODER KÖRPER SCHNEIDEN. NICHT MIT DEM FINGER ÜBER DIE SCHNEIDE FAHREN. DAS GERÄT SICHER AUFBEWAHREN.**
12. Nicht im Außenbereich verwenden.
13. Eine sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
14. Keine Honöle, Wasser oder anderen Schmiermittel mit dem Chef'sChoice® Modell 15 verwenden.
15. Nur für den Haushaltsgebrauch geeignet.
16. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn diese nicht durch jemanden, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder in die Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.

**DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN.**

# SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN

Das Chef'sChoice® Modell 15 von Chef'sChoice® ist der weltweit erste Messerschleifer, der speziell entwickelt wurde, um die überaus scharfe und effektive Trizor®-Schneide an allen Haushaltsmessern zu erzeugen.

Die Trizor®-Schneide sorgt für eine hervorragende Lebensdauer der dreifach abgeschrägten Chef'sChoice®-Klinge und formt jede der Hauptschneidfacetten bei 14 Grad (28° insgesamt). Die Klingen sind anschließend so scharf, dass ein Profi sein Leben lang üben müsste, um eine derartige Qualität durch Schärfen von Hand zu erzielen.

## ERLÄUTERUNGEN ZUR TRIZOR-SCHNEIDE

Das Trizor®-Design verwendet mehrere Diamantschleifmittel immer feinerer Körnungen, um die Facetten zu einem modifizierten gotischen Bogen zu formen. So entsteht eine Schneide, die stärker, haltbarer und schärfer ist. Die Trizor®-Schneide wird durch einen dreistufigen Schleif-, Hon- und Schärprozess erzeugt, wobei der Hauptschneidenwinkel für zusätzliche Schärfe und mühelose Anwendung bei 14° liegt (siehe Abbildung 1).

Sie werden die geringere Anstrengung beim Schneiden und die verbesserte Schärfe zu schätzen wissen. Denken Sie daran, dass die Schneide schärfer sein wird, als Sie erwarten.

## SICH MIT DEM CHEF'SCHOICE® MODELL 15 VERTRAUT MACHEN

Das Chef'sChoice® Modell 15 (siehe Abbildung 1) ist ein dreistufiger Messerschleifer, der die Schneide in den ersten beiden Stufen mit 100 % Diamantschleifmitteln schärft und hont. In Stufe 3 wird mit den speziellen Chef'sChoice® Schleif-/Polierscheiben eine außergewöhnlich scharfe Schneide erzeugt.

So können Sie alle Ihre Haushaltsmesser ganz einfach in wenigen Minuten wieder in einen nagelneuen Zustand versetzen.

Alle herkömmlichen einfach abgeschrägten Messer, wie zum Beispiel Sashimi-Messer, erfordern spezielle Pflege und müssen in erster Linie auf einer Seite der Schneide geschärft werden. Auch gezackte Klingen können mit dem Chef'sChoice® Modell 15 geschärft werden. Spezielle Anweisungen hierzu finden sich auf Seite 10.

Im Chef'sChoice® Modell 15 ist auch die beliebte EdgeSelect®-Funktion enthalten, die von Chef'sChoice® eingeführt wurde. Mit dieser können Sie jedes Messer dem beabsichtigten Gebrauch entsprechend schärfen, zum Beispiel für die Zubereitung hochwertiger Speisen, für das Zerlegen von Fleisch sowie für das Ausnehmen von Wild oder Fisch. Die drei Stufen können in unterschiedlichen Reihenfolgen zum Einsatz kommen. So erhalten Sie beispielsweise entweder eine außergewöhnlich scharfe, glatt facettierte Klinge für müheloses Schneiden oder eine mit einem ausgewählten Grad an Restgriffigkeit, der ideal zum Schneiden von faserigen Lebensmitteln, Fleisch, Knollengemüse oder zum Ausnehmen von Wild ist. Diese Funktion wird im nächsten Abschnitt genauer beschrieben.

Das Chef'sChoice® Modell 15 ist mit einem manuell betätigbaren Diamantabrichtsystem ausgestattet, das bei Bedarf verwendet werden kann, um die Oberfläche der ultrafeinen und abrasiven Schleif-/Polierscheiben aus Stufe 3 von Lebensmittel- oder Schleifablagerungen zu befreien.



Abbildung 1. Modell 15 Messerschleifer.

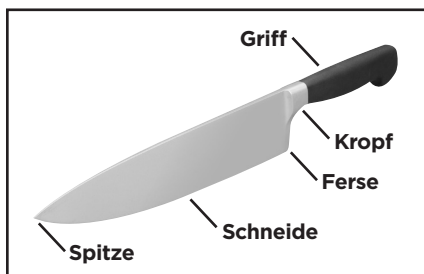


Abbildung 2. Typisches Küchenmesser.

Wir empfehlen dringend, die Messer vor dem Schärfen stets sorgfältig zu reinigen. Sofern Sie den Messerschleifer nicht extrem häufig verwenden, dauert es Monate oder sogar ein Jahr oder länger, bis die Schleif-/Polierscheiben aufbereitet werden müssen. Nur wenn Sie in Stufe 3 einen deutlichen Rückgang der Polierkraft feststellen, ist es notwendig, diese praktische Funktion zu nutzen, die auf Seite 10 beschrieben wird.

### **Den Messerschleifer niemals von der Rückseite aus bedienen.**

Verwenden Sie beim Schärfen gerade genug Abwärtsdruck, um bei jedem Zug einen einheitlichen und durchgängigen Kontakt der Messerschneide mit den Schleifscheiben zu gewährleisten (siehe Hinweis 5, Seite 11). Zusätzlicher Druck ist nicht erforderlich und trägt nicht zur Beschleunigung des Schleifprozesses bei. Vermeiden Sie übermäßiges Schneiden in das Kunststoffgehäuse. Sollten Sie versehentlich in das Kunststoffgehäuse schneiden, beeinträchtigt dies jedoch nicht die Funktion des Messerschleifers und beschädigt nicht die Schneide.

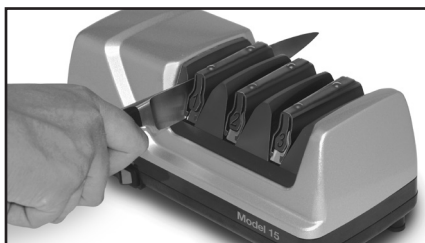
Ziehen Sie vor Einschalten des Stroms ein Messer probeweise durch das Schleifgerät durch. Lassen Sie die Messerklinge vorsichtig in den linken Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Kunststoff-Messerhaltefeder gleiten. Das Messer nicht drehen. Bewegen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie spüren, wie sie die Diamantscheibe berührt. Ziehen Sie die Klinge zu sich hin, indem Sie den Griff leicht anheben, während Sie sich der Spitze nähern. Dieser Testzug gibt Ihnen ein Gefühl für die Federspannung. Entfernen Sie das Messer und lesen Sie entsprechend der Art des Messers, das Sie schärfen möchten, die folgenden Anweisungen.

## **ERZEUGEN DER TRIZOR-SCHNEIDE AN EUROPÄISCHEN/AMERIKANISCHEN KLINGEN UND MODERNEN ASIATISCHEN KLINGEN**

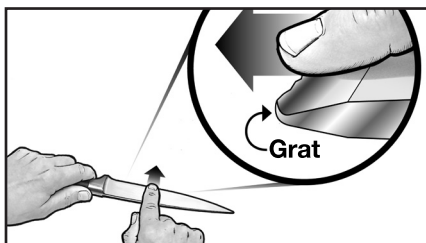


### **SCHLEIFEN IN STUFE 1 BEGINNEN**

Schalten Sie das Gerät auf „ON“ und ziehen Sie die Klinge der Länge nach zunächst durch den linken Schlitz (Abbildung 4), dann durch den rechten Schlitz von Stufe 1. Danach verwenden Sie den linken und den rechten Schlitz bei jedem Zug abwechselnd. (Nehmen Sie sich für jeden Zug einer 5 Zoll langen Klinge 3 bis 4 Sekunden Zeit.) Beim erstmaligen



**Abbildung 3. Europäische/amerikanische und moderne asiatische Messer zunächst in Stufe 1 schärfen.**



**Abbildung 4. Wenn Sie einen deutlichen Grat entlang der Schneide erzeugen, können Sie diesen fühlen, wenn Sie einen Finger zur Schneide hin und von der Schneide weg bewegen. Vorsicht! Siehe Text.**

Schärfen eines europäischen oder amerikanischen Messers können bis zu 20 Zugpaare erforderlich sein, um die Schneide einer dünnen Klinge vollständig neu auszurichten. Bei dickeren Klingen sind mehr Züge erforderlich. Prüfen Sie, wie unten beschrieben, ob ein Grat entstanden ist, und führen Sie bei Bedarf weitere Züge aus, um einen schmalen Grat über die gesamte Länge der Klinge zu erzeugen.

Wenn Sie eine moderne asiatische Klinge schärfen (die zuvor wahrscheinlich in einem Winkel von 15 Grad geschliffen wurde), werden Sie feststellen, dass nur wenige (1 bis 2) abwechselnde Zugpaare (abwechselnd linker und rechter Schlitz) benötigt werden, damit ein Grat entsteht. Schärfen Sie die Klinge nicht zu stark. Sobald entlang der gesamten Länge der Klinge ein Grat entstanden ist, mit Stufe 2 fortfahren.

## **ERKENNEN DES GRATS**

Bewegen Sie Ihren Zeigefinger in der dargestellten Richtung vorsichtig zur Schneide hin, um zu prüfen, ob ein Grat vorliegt (siehe Abbildung 4). Damit Sie sich nicht schneiden, dürfen Sie Ihren Finger nicht entlang der Schneide bewegen. Wenn der letzte Zug durch den rechten Schlitz erfolgt ist, liegt nur auf der rechten Seite der Klinge, wie sie normalerweise gehalten wird, ein Grat vor und umgekehrt. Der Grat, sofern vorhanden, fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an; die gegenüberliegende Seite der Schneide fühlt sich im Vergleich dazu sehr glatt an. Wenn kein Grat vorliegt, schärfen Sie weiter in Stufe 1 und verwenden Sie dabei abwechselnd den linken und den rechten Schlitz, bis sich ein vollständiger Grat gebildet hat. Wenn ein Grat entlang der gesamten Länge der Klinge vorliegt, fahren Sie, wie unten beschrieben, mit Stufe 2 fort.

## **HONEN IN STUFE 2**

Führen Sie 1 oder 2 Zugpaare durch Stufe 2 aus (Abbildung 5) und verwenden Sie dabei abwechselnd den linken und den rechten Schlitz. Nehmen Sie sich für jeden Zug einer 5 Zoll (12 cm) langen Klinge etwa 3 Sekunden Zeit.

Prüfen Sie, ob ein Grat entstanden ist, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren. Führen Sie bei Bedarf zusätzliche Zugpaare durch, damit entlang der gesamten Länge der Klinge ein Grat entsteht, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren.

## **SCHLEIFEN/POLIEREN DER SCHNEIDE IN STUFE 3**

Ziehen Sie die Schneide durch den linken Schlitz der Stufe 3 (siehe Abbildung 6) und dann durch den rechten Schlitz der Stufe 3. Führen Sie 3 Zugpaare durch und verwenden Sie dabei abwechselnd den linken und den rechten Schlitz. Für jeden Zug einer 5 Zoll (12 cm) langen Klinge sollten Sie sich etwa 3 bis 4 Sekunden Zeit nehmen.

Führen Sie dann in dieser Stufe abwechselnd 2 schnellere Zugpaare durch, für die Sie sich bei einer 5 Zoll (12 cm) langen Klinge etwa 1 Sekunde Zeit nehmen, um der Schneide einen letzten Schliff zu geben.

Prüfen Sie, ob die Klingen scharf sind. Für schärfere Klingen führen Sie einige schnellere Zugpaare zusätzlich durch und prüfen die Schärfe.



Abbildung 5. Honen in Stufe 2 (linker Schlitz).



Abbildung 6. Schleifen/Polieren in Stufe 3.



# SCHÄRFEN DER TRADITIONELLEN (EINSEITIG GESCHLIFFENEN) JAPANISCHEN KLINGE



Traditionelle japanische Messer, wie zum Beispiel das hier gezeigte Sashimi-Messer, sind einseitig geschliffen und verfügen über eine große Werksfacette auf der Vorderseite der Klinge. Es gibt eine große Anzahl von Herstellern dieses Messertyps, der häufig bei der Zubereitung von Sashimi zum Einsatz kommt. In der Regel wird die Werksfacette (Facette A) bei etwa 10 Grad geschliffen. Hierbei gibt es allerdings Ausnahmen und der Winkel ist in den Fabriken nicht standardisiert. Die Designs der traditionellen japanischen Messer und die detaillierte Struktur der Schneidkanten variieren ebenso stark von Hersteller zu Hersteller, wobei es jedoch einige Gemeinsamkeiten gibt. Die Schneidkante besteht aus einer kleinen Primärfacette auf der Vorderseite der Klinge unter der großen Facette und einer deutlich schmalen sekundären Mikrofacette entlang der Rückseite. In der Regel ist die Mikrofacette auf der Rückseite nur mit einer Handlupe sichtbar. Die Rückseite wird vom Hersteller flach oder noch häufiger leicht hohl geschliffen, um sicherzustellen, dass dort als Teil der Schneidkante eine effektive Mikrofacette gebildet werden kann. Aufgrund der fehlenden Standardisierung hat sich die manuelle Vorgehensweise, die beim Schärfen dieser Messer in Asien zum Einsatz kommt, als schwierig sowie arbeits- und zeitintensiv erwiesen. Das Chef'sChoice® Modell 15 ist zum Schleifen aller traditionellen asiatischen Klingen und zur Erzeugung einer Schneide, die Herstellerqualität aufweist, konzipiert.

Bevor Sie mit dem Schleifen einer traditionellen Klinge beginnen, schauen Sie sich diese sorgfältig an, um sicherzustellen, dass es sich um eine traditionelle einseitig geschliffene Klinge handelt, und um zu ermitteln, ob es sich um einen Typ für Rechts- oder Linkshänder handelt. Es ist wichtig, dass Sie den Ablauf und die Reihenfolge des Schleifens, wie unten beschrieben, befolgen, um eine optimale Schneide an Ihrer traditionellen Klinge zu erhalten.

Vergewissern Sie sich noch einmal, welche Seite der Klinge über die große Werksfacette A verfügt. Nehmen Sie die Klinge in die Hand (wie wenn Sie schneiden). Wenn sich die große Werksfacette nun auf der rechten Seite der Klinge befindet, handelt es sich um eine Klinge für Rechtshänder. Bei Klingen für Rechtshänder beginnen Sie mit dem Schleifen im linken Schlitz von Stufe 2, sodass nur die abgeschrägte Seite (rechte Seite) der Schneide mit dem Abziehrad in Kontakt kommt.

## SCHRITT 1

### **HONEN TRADITIONELLER JAPANISCHER MESSER IN STUFE 2 BEGINNEN (KLINGEN FÜR RECHTSHÄNDER)**

In diesem Beispiel, in dem davon ausgegangen wird, dass es sich um eine traditionelle Klinge für Rechtshänder handelt, müssen Sie nur im linken Schlitz von Stufe 2 honen (siehe Abbildung 7). Die Anzahl der Züge, die Sie benötigen, hängt vom Werkswinkel der Facette A und von der Stumpfheit der Klinge ab.



Abbildung 7. Honen eines traditionellen japanischen Messers für Rechtshänder in Stufe 2.

Führen Sie fünf (5) bis zehn (10) Züge in ausschließlich dem linken Schlitz von Stufe 2 durch und prüfen Sie dann, ob entlang der Rückseite der Schneide ein Grat entstanden ist. (Der in Stufe 2 erzeugte Grat ist schmal, aber leicht fühlbar, wie in Abbildung 4 gezeigt.) Stellen Sie sicher, dass der Grat entlang der gesamten Länge der Schneide vorhanden ist. Wenn kein Grat oder nur ein teilweiser Grat vorliegt, fahren Sie mit zusätzlichen Zügen ausschließlich im linken Schlitz fort. Führen Sie dabei jeweils fünf (5) Züge nacheinander aus und prüfen Sie nach jeder Gruppe aus fünf (5) Zügen, ob ein Grat entstanden ist. In der Regel sind insgesamt 20 bis 30 Züge im linken Schlitz erforderlich, um einen Grat zu erzeugen; nur in seltenen Fällen werden zur Erzeugung eines Grats mehr als 50 Züge im linken Schlitz benötigt. Sobald ein Grat entstanden ist, mit Stufe 2 fortfahren.

## **SCHRITT 2**

### **SCHLEIFEN/POLIEREN DER FERTIGEN SCHNEIDE AN EINER TRADITIONELLEN JAPANISCHEN KLINGE IN STUFE 3 (KLINGEN FÜR RECHTSHÄNDER)**

- Führen Sie fünf (5) gleichmäßige Züge für jeweils 3 bis 4 Sekunden nur im linken Schlitz von Stufe 3 durch (Abbildung 8) und gehen Sie dann wie folgt vor, um einen etwaigen Grat zu entfernen:
- Führen Sie einen (1) gleichmäßigen Zug im rechten Schlitz von Stufe 3 entlang der Rückseite der Schneide durch.
- Führen Sie mehrere schnelle Züge (von jeweils einer [1] Sekunde) im linken Schlitz von Stufe 3 durch.
- Führen Sie einen (1) schnellen Zug im rechten Schlitz von Stufe 3 durch. Prüfen Sie unter Verwendung eines dünnen Blatt Papiers vorsichtig, ob die Klinge scharf ist. Die Klinge sollte rasiermesserscharf sein. Wenn sie nicht rasiermesserscharf ist, wiederholen Sie 3c und 3d oben und prüfen Sie die Schärfe erneut.

*HINWEIS: Wenn Ihre traditionelle Klinge übermäßig abgenutzt oder die Schneide gesplittert und unregelmäßig ist, können Sie den linken Schlitz von Stufe 1 verwenden, um die Schneide aufzubereiten. Verwenden Sie ausschließlich den linken Schlitz (bei Klingen für Rechtshänder). Führen Sie so viele Züge wie notwendig aus, um die glatte und gleichmäßige Linie der Schneide wiederherzustellen. Markieren Sie die Facette mit einem schwarzen Filzstift, um den Fortschritt des Schärfens entlang der Schneide verfolgen zu können, bis die Linie wiederhergestellt ist. Fahren Sie dann mit Stufe 2 und 3 fort, wie auf Seite 8 und auf vorliegender Seite oben beschrieben.*

### **NACHSCHÄRFEN DER TRADITIONELLEN JAPANISCHEN KLINGE (FÜR RECHTSHÄNDER)**

In der Regel können Sie schnell nachschärfen, indem Sie die Arbeitsschritte a bis d von Stufe 2 im vorherigen Absatz durchführen. Wiederholen Sie die Schritte bei Bedarf, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erhalten. Wenn durch das ausschließliche Nachschärfen in Stufe 3 keine scharfe Schneide entstanden ist oder wenn die Schneide extrem stumpf war, müssen Sie das Honen der Schneide in Stufe 2 wiederholen.



**Abbildung 8. Schleifen/Polieren eines traditionellen japanischen Messers in Stufe 3.**

Verwenden Sie ausschließlich den linken Schlitz von Stufe 2. Im Allgemeinen reichen etwa fünf (5) Züge zum erneuten Honen in Stufe 2 aus. Erzeugen Sie auf jeden Fall einen Grat, bevor Sie zurück zu Stufe 3 gehen. Stellen Sie die Schneide in Stufe 3 gemäß Schritt 3a, b, c, d fertig.

## **SCHÄRFEN VON TRADITIONELLEN KLINGEN FÜR LINKSHÄNDER**

Das Verfahren, das Sie bei Klingen für Linkshänder verwenden müssen, ähnelt dem Verfahren bei Klingen für Rechtshänder mit der Ausnahme, dass Sie in allen Fällen die umgekehrten Schlitzte verwenden müssen. Wenn das Verfahren zum Schärfen von Klingen für Rechtshänder die ausschließliche Verwendung des linken Schlitzes vorsieht, ist beim Schärfen einer Klinge für Linkshänder ausschließlich der rechte Schlitz zu verwenden. Entsprechend ist der linke Schlitz zu verwenden, wenn die Anweisungen für Rechtshänder die Verwendung des rechten Schlitzes vorsehen.

## **THE EDGESELECT® FEATURE -**

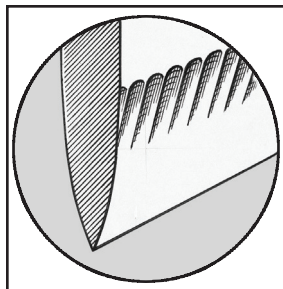
### **OPTIMIEREN DER MESSERSCHNEIDE FÜR JEDEN GEBRAUCH**

Gourmetköche werden die einzigartige Funktion des Modell 15 Messerschleifers zu schätzen wissen, die ein Anpassen der Messerschneide zur Optimierung der Leistung für jede einzelne Schneidaufgabe ermöglicht. Diese Verfahrensweisen werden für traditionelle asiatische Messer nicht empfohlen.

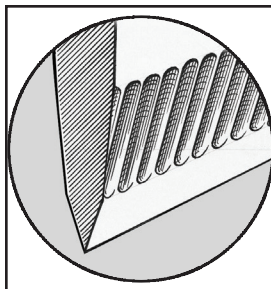
### **ZUBEREITUNGEN FÜR DIE GOURMETKÜCHE (EUROPÄISCHE, AMERIKANISCHE UND MODERNE ASIATISCHE MESSER)**

Wenn Sie sehr feine und gleichmäßige Schnitte ausführen möchten, um Obst oder Gemüse leicht und sauber zu zerteilen, schärfen Sie, wie oben beschrieben, in den Stufen 1 und 2 und führen Sie zusätzliche Züge durch Stufe 3 aus. Drei oder mehr schnelle Zugpaare, die abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz von Stufe 3 erfolgen, verfeinern die dritte Facette und sorgen für bemerkenswert glatte und scharfe Schneiden (Abbildung 9a), die ideal für den Gourmetkoch sind.

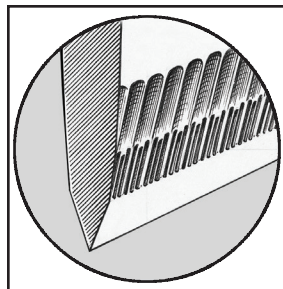
Verwenden Sie beim Nachschärfen der Gourmetschneide immer Stufe 3 (abwechselnd den linken und den rechten Schlitz). Wenn das Nachschärfen zu lange dauert, nachdem ein Messer bereits mehrmals nachgeschärft wurde, können Sie den Prozess beschleunigen, indem Sie nach dem beschriebenen Verfahren zunächst in Stufe 2 und dann in Stufe 3 nachschärfen. Durch diese Methode bleiben die Schneiden sehr glatt und die Lebensdauer Ihrer Messer verlängert sich. Dieses Verfahren sorgt, im Gegensatz zu herkömmlichen Messerschleifern, für außergewöhnlich scharfe Messer jeden Tag und entfernt dabei sehr wenig Metall.



**Abbildung 9a.** Eine größere polierte Facette in der Nähe der Schneide ist ideal für die Gourmetküche.



**Abbildung 9b.** Der Erhalt größerer Mikrorillen in der Nähe der Schneide hilft beim Zerteilen faseriger Lebensmittel.



**Abbildung 9c.** Für Fisch und Geflügel kann der Erhalt feiner Mikrorillen in der Nähe der Schneide hilfreich sein.

## FÜR FLEISCH, DAS AUSNEHMEN VON WILD UND STARK FASERIGE MATERIALIEN

Für das Zerlegen von Fleisch, das Ausnehmen von Wild oder das Schneiden faseriger Materialien ist es möglicherweise von Vorteil, wenn Sie in Stufe 1 schärfen und danach direkt in Stufe 3. Dadurch entstehen scharfe Mikrorillen entlang der Facetten in der Nähe jeder Seite der Schneide (Abbildung 9b), die beim Zerteilen solcher Materialien hilfreich sind.

Um diese Art von Schneide an Ihren europäischen/amerikanischen Messern oder modernen asiatischen Messern zu erzeugen, schärfen Sie in Stufe 1 (siehe Seite 6), bis ein Grat entlang der Schneide entstanden ist. Fahren Sie dann direkt mit Stufe 3 fort und führen Sie dort zwei oder drei Zugpaare durch.

Um diese Art von Schneide zu erhalten, wenn das Messer nachgeschärft werden muss, verwenden Sie Stufe 3 nur für ein- oder zweimaliges Nachschärfen. Gehen Sie dann zurück zu Stufe 1, um im linken und rechten Schlitz jeweils einen Zug durchzuführen und kehren Sie dann direkt zu Stufe 3 zurück. Schärfen Sie in Stufe 1 nicht zu stark.

## FÜR WILD UND FISCH

Die optimale Schneide für gekochtes Geflügel erzielt man in der Regel durch Verwenden der Stufe 2, gefolgt von Stufe 3 (Abbildung 9c). Für rohes Geflügel kann es besser sein die Stufe 1, gefolgt von Stufe 3, wie oben beschrieben, zu verwenden.

Zum Filetieren von Fisch verwenden Sie eine dünne, aber stabile Klinge, die in den Stufen 2 und 3 geschärft wurde.



Abbildung 10. Zum Schärfen gezackter Messer nur Stufe 3 verwenden.



Abbildung 11. Wiederaufbereitungswerkzeuge sparsam einsetzen (siehe Anweisungen auf der nächsten Seite).

# **VERFAHREN ZUM SCHÄRFEN GEZACKTER KLINGEN**

Gezackte Klingen ähneln Sägeblättern mit muschelförmigen Vertiefungen und einer Reihe von spitzen Zähnen. Beim normalen Gebrauch erledigen die spitzen Zähne den größten Teil des Schneidens.

Gezackte Klingen aller Arten können mit dem Chef'sChoice® Modell 15 geschärft werden. Verwenden Sie jedoch nur Stufe 3 (Abbildung 10), die die Zähne der Verzahnungen schärft und entlang der Schneide dieser Zähne Mikroklingen erzeugt. Im Allgemeinen sind fünf (5) bis zehn (10) abwechselnde Zugpaare in Stufe 3 angemessen. Wenn das Messer sehr stumpf ist, sind mehr Züge erforderlich. Falls die Messerschneide extrem abgenutzt ist, machen Sie einen schnellen Zug (2 bis 3 Sekunden bei einer 8 Zoll langen Klinge) durch den rechten und linken Schlitz der Stufe 2 und führen Sie dann eine Reihe von Zügen in Stufe 3, abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz, durch. Der übermäßige Gebrauch von Stufe 2 entfernt mehr Metall entlang der Schneide als für das Schärfen der Zähne notwendig wäre.

Da gezackte Klingen sägeähnliche Strukturen aufweisen, werden die Schneiden niemals so „scharf“ erscheinen wie die Schneide an einem Messer mit einer geraden Schneide. Ihre zahnähnliche Struktur kann jedoch hilfreich sein, zum Beispiel zum Durchbrechen der Haut oder Schale bei harten und knusprigen Speisen und zum Durchdringen anderer Materialien, wie zum Beispiel Pappe.

## **AUFBEREITUNG VON SCHLEIF-/POLIERSCHEIBEN - STUFE 3**

Das Chef'sChoice® Modell 15 ist mit einem eingebauten System zur manuellen Reinigung/Aufbereitung der Schleif-/Polierscheiben in Stufe 3 ausgestattet. Für den Fall, dass diese Scheiben mit Fett-, Lebensmittel- oder Schleifablagerungen verunreinigt werden, können Sie durch Betätigen des manuellen Hebels auf der Rückseite des Messerschleifers gereinigt und wieder in Form gebracht werden. Dieser Hebel befindet sich, wie in Abbildung 11 ersichtlich, in einer Vertiefung in der unteren linken Ecke auf der Rückseite des Messerschleifers. Um das Reinigungs-/Wiederaufbereitungswerkzeug zu aktivieren, stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist (Schalter in „ON“-Position). Dann drücken Sie einfach den kleinen Hebel in der Vertiefung nach rechts, halten ihn etwa 3 bis 4 Sekunden lang, drücken ihn dann nach links und halten ihn auch hier 3 bis 4 Sekunden lang. Wenn der Hebel in eine Richtung bewegt wird, reinigt das Aufbereitungswerkzeug die aktive Oberfläche einer Schleif-/Polierscheibe und bringt diese in Form. Durch Bewegen des Hebels in die entgegengesetzte Richtung wird die andere Scheibe gereinigt.

Verwenden Sie diesen Reinigungs-/Wiederaufbereitungsmechanismus nur, wenn die weißen Scheiben von Stufe 3 sehr dunkel geworden sind und wenn das Schleifen/Polieren in Stufe 3 nicht mehr gut zu funktionieren scheint. Durch Verwendung dieses Werkzeugs wird Material von der Oberfläche der Scheiben von Stufe 3 entfernt, was auch bedeutet, dass bei übermäßiger Nutzung unnötigerweise zu viel von der rauen Oberfläche entfernt wird und die Scheiben vorzeitig abgenutzt werden. Sollte dies auftreten, müssen die Scheiben vom Hersteller ausgewechselt werden. Wenn Sie Ihre Messer regelmäßig vor dem Schärfen reinigen, müssen Sie die Scheiben von Stufe 3 weniger als einmal jährlich reinigen oder wiederaufbereiten.

# HINWEISE

---

1. Reinigen Sie die Oberflächen der Klingen vor dem Schärfen oder Nachschärfen immer von Lebensmittelrückständen, Fett und Fremdmaterialien. Bei starken Verschmutzungen Reinigungsmittel und Wasser verwenden.
2. Einige moderne asiatische Messer und Granton-Klingen weisen Vertiefungen auf und einige moderne und traditionelle asiatische Klingen sind aus mehrschichtigem Damaszenerstahl. Sie alle sollten entsprechend dieser Anleitung geschärft werden, bei der lediglich unterschieden wird, ob es sich um ein modernes Messer (zwei Facetten) oder eine traditionelle asiatische Klinge mit einer einzigen Facette handelt.
3. Ziehen Sie die Klingen immer gleichmäßig in der empfohlenen Geschwindigkeit und über die gesamte Länge durch. Unterbrechen oder stoppen Sie die Bewegung der Klinge nicht, wenn Sie mit den Schleifscheiben in Kontakt ist.
4. Befolgen Sie die beschriebenen Verfahren für jeden Klingentyp sorgfältig, um beste Ergebnisse zu erzielen und die Lebensdauer Ihrer Messer zu verlängern. Die Reihenfolge des Schärfens ist insbesondere bei den einseitig geschliffenen traditionellen asiatischen Klingen wichtig.
5. Die Schneide der Messerklinge sollte beim Schärfen in Kontakt mit den Schleifscheiben bleiben, während das Messer aus dem Führungsschlitz zurückgezogen wird. Um eine gebogene Klinge zur Spitze hin zu schärfen, heben Sie den Griff leicht an, sobald Sie sich der Spitze der Klinge nähern, aber nur so viel, dass die Schneide, während sie geschärft wird, hörbaren Kontakt mit der Hon- oder Polierscheibe behält.
6. Um das Chef'sChoice® Modell 15 noch besser nutzen zu können, sollten Sie lernen, einen Grat entlang der Schneide zu erkennen (wie auf Seite 6 beschrieben). Sie mögen zwar in der Lage sein, auch ohne diese Technik gut zu schärfen, es handelt sich jedoch um den besten und schnellsten Weg, um festzustellen, wann Sie in den ersten Schritten genügend geschärft haben. So können Sie ein zu starkes Schärfen vermeiden und jederzeit unglaublich scharfe Klingen erzeugen. Das Schneiden einer Tomate oder eines Blatt Papiers ist eine geeignete Methode, um die Schärfe der fertigen Klinge zu überprüfen.
7. Verwenden Sie beim Schärfen nur einen leichten Abwärtsdruck, der gerade groß genug ist, um einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe herzustellen.
8. Falls Ihr Messer über eine ausgeprägte Fingermulde verfügt, ist es möglicherweise hilfreich, wenn Sie beim Einführen der Klinge in den Messerschleifer Ihren Zeigefinger in der oder gleich hinter der Fingermulde platzieren (siehe Abbildungen 12 und 13). Ihr Finger kann so als „Anschlag“ fungieren und verhindern, dass Sie die Klinge so weit einzuführen, dass der Bereich der Fingermulde beim Herausziehen der Klinge an der vorderen Anschlagleiste des Messerschleifers hängenbleibt. Mit ein wenig Übung können Sie diese Technik perfektionieren. Lassen Sie Ihren Finger an der Vorderseite des Messerschleifers nach unten gleiten, wenn Sie die Klinge einführen.

9. Bei richtiger Anwendung werden Sie feststellen, dass Sie die gesamte Klinge bis auf 1/8 Zoll um den Kropf oder den Messergriff herum schleifen können. Dies ist ein Hauptvorteil des Schärfens mit dem Chef'sChoice® Modell 15 im Vergleich zu anderen Methoden und insbesondere beim Schärfen von Kochmessern wichtig, bei denen die gesamte Klinglänge geschärft werden muss, um die Krümmung der Schneidelinie zu erhalten. Wenn Ihre Kochmesser einen schweren, dicken Kropf in der Nähe des bis zur Schneide reichenden Griffs haben kann ein handelsübliches Schleifgerät den unteren Teil des Kropfs so verändern oder entfernen, dass er den Schärfvorgang nicht stört und Sie die gesamte Klinglänge schärfen können.
10. Die Schleif-/Polierscheiben in Stufe 3 sind für eine jahrelange Nutzung ausgelegt, aber Sie können ihre Lebensdauer noch verlängern, indem Sie Ihr Schärfmuster in Stufe 2 regelmäßig ändern. Der in Stufe 2 entstandene Grat verursacht eine leichte Abnutzung der Schleif-/Polierscheibe, mit der er in Stufe 3 zum ersten Mal in Kontakt kommt. Variieren Sie Ihren letzten Zug in Stufe 2, indem Sie ihn manchmal an der linken Scheibe und manchmal an der rechten Scheibe von Stufe 2 beenden.
11. Verwenden Sie diesen Messerschleifer nicht zum Schärfen von Keramikmessern oder Scheren.



**Abbildung 12.** Wenn Ihre Klinge über eine ausgeprägte Fingermulde verfügt, kann es hilfreich sein, wenn Sie Ihren Finger beim Schärfen, wie abgebildet, dahinter platzieren.



**Abbildung 13.** Platzieren Sie Ihren Zeigefinger beim Einführen des Messers in den Schleifschlitz, wie abgebildet, hinter die Fingermulde (siehe Hinweis 8).

## NORMALE WARTUNG

Für bewegliche Teile, Motor, Lager oder Schleifflächen ist KEIN Schmiermittel notwendig. Auf Schleifmaterialien ist kein Einsatz von Wasser erforderlich. Das Äußere des Messerschleifers kann durch vorsichtiges Wischen mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Einmal jährlich oder bei Bedarf sollte Metallstaub, der sich bei wiederholtem Schärfen im Innern des Messerschleifers ansammelt, entfernt werden. Entfernen Sie die kleine rechteckige Reinigungsabdeckung (Abbildung 14), die sich über einer Öffnung an der Unterseite des Messerschleifers befindet. Sie werden Metallpartikel vorfinden, die an einem Magneten haften, der an der Innenseite dieser Abdeckung befestigt ist.

Das angesammelte Material einfach mit einem Papiertuch oder einer Zahnbürste vom Magneten abreiben oder abbürsten und die Abdeckung wieder in die Öffnung einsetzen. Wenn größere Mengen Metall oder Staub entstanden sind, können Sie verbleibenden Schmutz durch die untere Öffnung ausschütteln, nachdem die Abdeckung abgenommen wurde. Setzen Sie die Abdeckung nach der Reinigung wieder fest mit dem Magneten auf.



**Abbildung 14. Abdeckung auf der Unterseite entfernen, um das Gerät von Metallstaub zu reinigen (siehe Abschnitt „Normale Wartung“).**

## KUNDENSERVICE

Für den Fall, dass Sie nach Ablauf der Garantie Kundenservice benötigen, senden Sie Ihren Messerschleifer an das The Legacy Companies-Werk, wo die Reparaturkosten vor Durchführung der Reparatur geschätzt werden können.

Außerhalb den USA wenden Sie sich an Ihren Händler oder nationalen Vertriebspartner. Bitte fügen Sie Ihre Rücksendeadresse und die Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind, bei, und beschreiben Sie kurz auf einem separaten Blatt, das Sie dem Paket beilegen, worin das Problem oder der Schaden besteht. Bewahren Sie die Versandbestätigung als Nachweis für den Versand und als Schutz vor Verlust während des Versands auf.

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**  
**Kundenservice 888-610-0498**

Hergestellt in den USA mit Materialien aus den USA und weltweit.

**chefschoice.com**

Dieses Produkt könnte durch eines oder mehrere EdgeCraft-Patente und/oder beantragte Patente geschützt sein, wie auf dem Produkt kenntlich gemacht

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

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

© The Legacy Companies 2021

A21 En/Pl/Gr

C115980