

Chef'sChoice® EdgeCraft® by Chef'sChoice

KNIFE SHARPENER

1520 | DC

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION! To prevent risk of injury, stay clear of the knife guide slots when the unit is turned on.

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® AngleSelect DC 1520 sharpener or detachable power supply cord in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the sharpener.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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. Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in fire.

U.S. customers: For warranty claims, please visit www.chefschoice.com and click "Customer Service" in the footer at the bottom of the page. Please fill out the webform and a Customer Relations Representative will respond with additional information unique to your claim.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice® distributor.

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. Use only with the Listed/Certified ITE Power Supply provided with the appliance.

9. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.
10. The Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 is designed to sharpen American, European, and Asian style knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. When the power is in the "ON" position (Green flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table. See ON/OFF power switch positions on page 5.
13. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 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.**
14. Do not use outdoors.
15. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
16. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 sharpener.
17. For household use only.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM
www.P65Warnings.ca.gov

CHARGING THE CHEF'SCHOICE ANGLESELECT DC 1520 ELECTRIC KNIFE SHARPENER

Plug the adapter into the sharpener, then plug the cord into a wall outlet. For Optimum Performance and Battery Life, charge fully before use. The battery takes 45-60 minutes to recharge. One battery charge will last for up to 45 minutes of continuous sharpening.

Use only with Listed/Certified ITE Power Supply. Do not use an extension cord. Plug charger directly into electrical outlet. Use only with the charger provided with the appliance. Do not attempt to use this charger with any other product. Likewise, do not attempt to charge this appliance with any other charger. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while sharpening.

WHEN PLUGGED IN AND TURNED OFF:

Blinking Green	charging
Solid Green	fully charged

WHEN PLUGGED IN AND TURNED ON:

Blinking Green	charging and running
Solid Green	fully charged and running

WHEN UNPLUGGED AND TURNED ON:

Solid Green	not charging and running
Blinking Red	low battery, turn off and charge at least 3-5 min
Solid Red	battery is dead, turn off and charge at least 3-5 min

GETTING ACQUAINTED WITH THE CHEF'SCHOICE ANGLESELECT DC 1520 SHARPENER

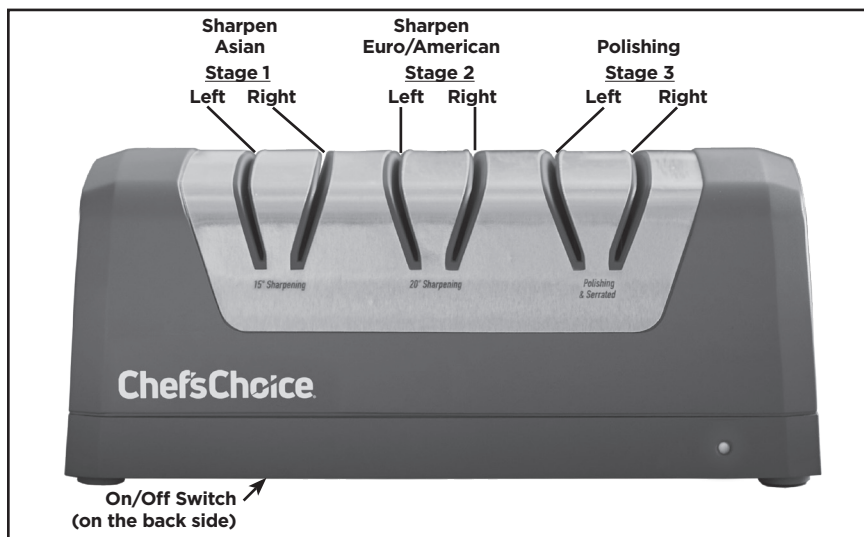


Figure 1. Chef'sChoice® AngleSelect® Sharpener DC 1520 designed to sharpen both Asian and the Euro-American style knives.

The DC 1520 (Figure 1) is a unique three stage sharpener with Stage 1 designed exclusively to sharpen Asian style (15° faceted) knives. Stage 2 is designed primarily to sharpen conventional American and European knives. Stage 3 is designed for both Asian and Euro/American blades to create a microscopic bevel along the edge and to polish it to astonishing sharpness.

Asian knives (15 degrees) are sharpened first with fine diamond abrasives in Stage 1, and then finished in Stage 3.

American and European knives (20 degrees) are sharpened first with fine diamond abrasives in Stage 2, followed by refining with micro abrasives in Stage 3. Knives of the 20° design are not sharpened in Stage 1 unless as described later you wish to convert this 20° edge facet to the smaller Asian angle of 15°.

Special procedures for sharpening serrated blades are included beginning on page 10.

We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them.

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 rotating abrasive disks on each stroke. (See Suggestions, 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 with the power “OFF”. Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 or Stage 2. 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.

ON/OFF POWER SWITCH

The power switch positions are indicated by the “I” and “O” symbols. See symbols below.



Symbol for OFF position



Symbol for ON position

DESCRIPTION OF EURO/AMERICAN AND ASIAN BLADES

Over the years, the European and American blades have been designed to prepare foods common to their own culture and heritage – namely for heavier foods including a wide variety of meats and more fibrous vegetables. As a result these knives are generally heavier, thicker, and sharpened with sturdy 20 degree facets (40 degree total angle)

(See Figure 3b). By contrast the Asian foods have been lighter, designed primarily for seafood, and less fibrous vegetables. Consequently many of the Asian knives are thinner and sharpened

with the more delicate 15 degree facets (See Figure 3a). Some Asian blades are very specialized such as the traditional Japanese blades which are formed as single sided blades with a single 15 degree facet. Sharpened correctly they are exceedingly sharp.

In recent years, as cultures and foods of the eastern and the western countries have become more ubiquitous and available on a global scale, the knives commonly associated with those foods also have become widely

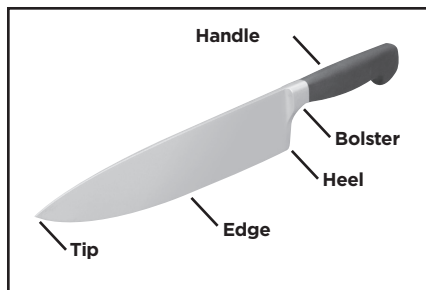


Figure 2. A typical kitchen knife.

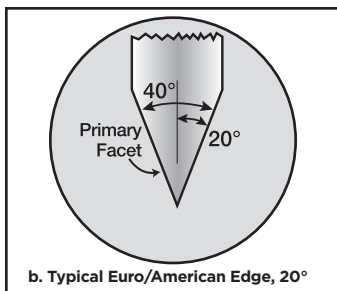
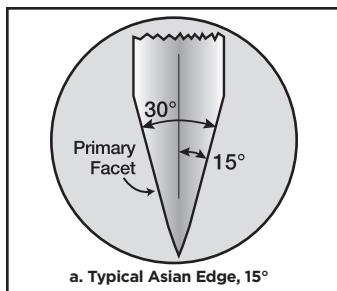


Figure 3. Typical edge, illustrating the primary facet.

available. Many European and American brands are selling Santoku blades and certain traditional European styles are now sold under Asian brands.

The DC 1520 is designed to sharpen most of this growing variety of blades and to maintain the angles and edge designs of their tradition.

If one can identify the manufacturer of a knife or establish its country of origin it is relatively easy to classify the edge as Asian (15 degrees) or as American/European (20 degrees) and to sharpen accordingly. For example the Santoku knife is characteristically sharpened as an Asian blade (15 degrees) regardless of where the knife is manufactured. Otherwise if you are using a given knife for heavier cutting or chopping it probably is best sharpened as an American/European blade at 20 degrees. If you use a small or medium size knife only for light work such as paring, peeling, or light slicing you may prefer to sharpen it as an Asian knife at 15 degrees in order to take advantage of its increased sharpness.

The following descriptions may be helpful in identifying your knives or in explaining their edge structures.

EUROPEAN/AMERICAN BLADES (20 DEGREE FACETS)

European/American fine edge blades are universally double beveled and are sharpened on both sides of the blade. Most of the Euro/American knives, shown on the right, Figure 4 have a thick cross-section designed for heavier work. However, the associated conventional paring, fillet and utility blades, are smaller and have a relatively thin cross-section well suited to their intended application.

CONTEMPORARY ASIAN KNIVES (15 DEGREE FACETS)

The most popular Asian blades; the thin, light weight Santoku and Nakiri for example are generally double faceted (sharpened on both faces of the blade) as shown in Figure 5. Occasionally Santoku knives are sold with single facets but these are not readily available in the United States.

There are other but somewhat heavier double-faceted Asian knives, the Deba and Gyutou, popular in Asia, which are used for chopping hard vegetables, for tailing and filleting fish and for meats. These are basically Asian chefs knives designed for heavier duty work. While these heavier knives are commonly sold with 15 degree facets, you may wish to sharpen them with 20° angles. The Chinese cleaver is included in this class.

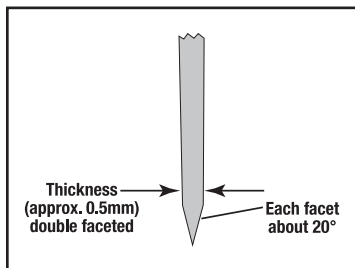


Figure 4. European/American blades are generally thicker.

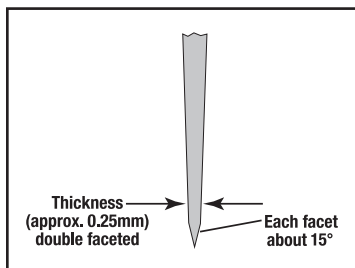
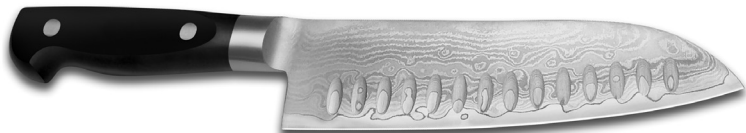


Figure 5. Double faceted contemporary Asian blades are usually thinner.

SHARPENING THE CONTEMPORARY ASIAN KNIFE OR OTHER DOUBLE-FACETED EDGE AT 15 DEGREES (30° TOTAL)



Most Asian blades are factory sharpened at 15 degrees. The popular Santoku blade shown above is a typical contemporary Asian style, double faceted and each of its facets is sharpened on each side at 15 degrees to create a total edge angle of 30°.

SHARPENING THE EDGE IN STAGE 1

Turn ON the power and pull the blade through the left slot (Figure 6) of Stage 1, then through the adjacent right slot. Repeat pairs of pulls in Stage 1 using the left and right slots on alternate pulls. Take pulls of about 1" per second (6" blade = 6 second pull).

The first time you sharpen this type of knife it may take up to 10 pair of pulls (alternating left and right slots) to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check for a burr as described below and as necessary continue to make more pairs of pulls until you create a small burr along the entire length of the blade.

If you are sharpening a contemporary Asian blade you will find that only a few (2-4) 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 3.

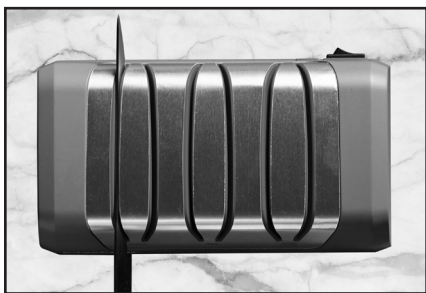


Figure 6. Sharpen contemporary Asian knives first in Stage 1.

DETECTING THE BURR

To confirm the presence of a burr (see Figure 7) 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 3.

POLISHING THE CONTEMPORARY ASIAN EDGE IN STAGE 3

Pull the blade through the left slot (see Figure 8) and then through the right slot of Stage 3. Make 1-2 pairs of pulls, (1 second per 1" of blade) alternating each pull in the left and right slots of Stage 3. You should then make about 1 pair of alternating faster pulls in this Stage, about 1-2 seconds per pull for a 5 inch (12 cm) blade to put a final polish on the edge.

Check the blade for sharpness. Repeat this procedure as needed to create an exceedingly sharp edge.

RE-SHARPENING THE CONTEMPORARY ASIAN BLADES

Re-sharpen following the Polishing procedure in Stage 3 as described above. Depending on its use, you should be able to re-sharpen to a razor sharp edge 1-2 times using only Stage 3 before finding it necessary to again sharpen in Stage 1. In that event, follow the entire sequence in Stages 1 and 3 as described above.

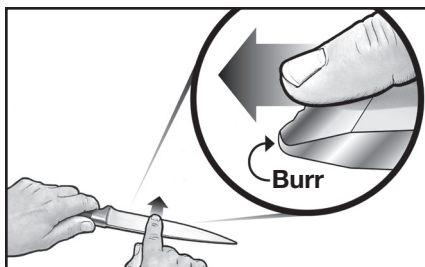


Figure 7. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

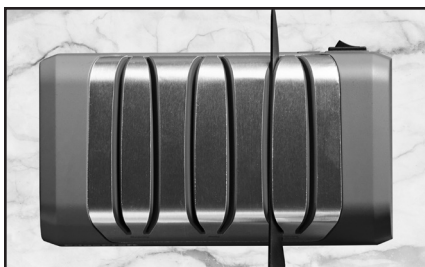


Figure 8. Stropping/Polishing a contemporary Asian knife in Stage 3.

SHARPENING EUROPEAN/AMERICAN KNIVES



All knives from European or American manufacturers are double sided, and consequently must be sharpened on both sides of the blade. The edge is customarily sharpened at 20 degrees forming two facets at that angle to create a total edge angle of 40 degrees. Where these knives are generally used for heavier tasks the stronger 20 degree faceted edge is usually most appropriate.

Sharpening the European/American knife is a two step sharpening process, sharpening first in Stage 2 and followed by polishing in Stage 3. (You do not use Stage 1 for these knives unless you wish to convert them to the Asian angle of 15 degrees as described later.)

STEP 1: SHARPENING, STAGE 2

Do **not** use Stage 1.

Stage 2 will create the primary facet of 20 degrees on the European/American knife. Turn on the power switch. Start by slipping the blade between the left angle guide of Stage 2 (Figure 9) and the knife holding spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the rotating diamond coated disk. You will hear it contact the disk. Insert the blade as close as possible to the bolster or handle. If the blade is curved lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife. Sharpen the entire blade length. Then repeat with one full length pull in the right slot of Stage 2. Always make pairs of pulls, alternating pulls in the left and right slots of that Stage. Each pull should be about 4-5 seconds for 5" long blade and slightly slower for longer blades. Make about five (5) pairs of pulls, then check for a burr along the entire edge length. (See page 8 and Figure 7). Continue with more alternating pairs of pulls until the presence of a burr is confirmed. More pulls will be needed if the knife is very dull.

STEP 2: POLISHING, STAGE 3

In Stage 3 make one(1) to two(2) pairs of slow pulls each for about 1 second per inch of the blade, alternating in the left and right slots.

Follow this, still in Stage 3, with one (1) pair of faster pulls each about 1-2 seconds, alternating in the left and right slots. There should not be a noticeable burr along the edge. Test blade for sharpness. It should be incredibly sharp.

RESHARPENING EUROPEAN/AMERICAN KNIVES

Re-sharpen the European/American knives whenever practical using just Stage 3 following the instructions (Step 2) above. When that fails to quickly re-sharpen, return to Stage 2 and make two or three pairs of alternating pulls. Check for a burr along the edge and when a burr exists proceed again to Stage 3 following the instructions in the preceding section.

CONVERTING EUROPEAN/AMERICAN KNIFE EDGE TO 15 DEGREE ASIAN STYLE EDGE

With the DC 1520 you can convert most European or American style knives that are used primarily for light duty work to the 15 degree Asian edge. For example you might consider converting light duty paring knives and thin utility blades to 15 degrees. To make this conversion follow the Instructions for Sharpening Asian Blades, pages 5 to 7. Initial sharpening in Stage 1 will take longer than you might expect but subsequent resharpening time will be normal.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 10). If the serrated edge is on the left side of the knife, place in the left slot and vice versa. Generally, three to five pulls in Stage 3 will be adequate. If the serrated knife is very dull, more pulls will be needed.

Because of their saw-like structures, the edges of serrated blades will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife.

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 rotating 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® AngleSelect DC 1520, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 8). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the 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.

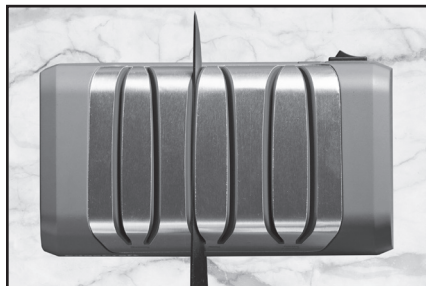


Figure 9. Honing in Stage 2 (left slot). European and American style blade.

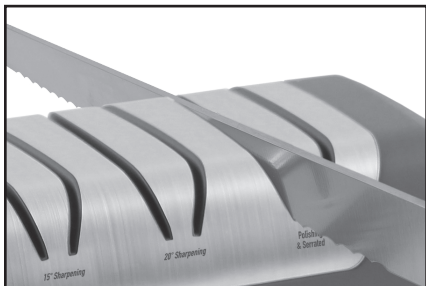


Figure 10. Use only Stage 3 for sharpening serrated knives.

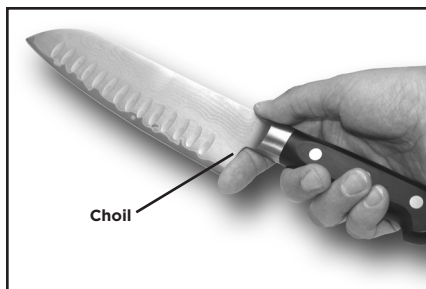


Figure 11. If your blade has a significant chisel it may be helpful to place a finger behind it as shown when sharpening.



Figure 12. Insert your index finger as shown behind the chisel as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

8. If your knife has a significant chisel you may find it helpful to place your index finger within or just behind the chisel (see Figures 11 and 12) as you insert the blade in the sharpener (Be careful! The tip of the chisel may be sharp). Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the chisel 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. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, please visit www.chefschoice.com and click “Customer Service” in the footer, at the bottom of the page. Please fill out the webform and a Customer Relations Representative will respond with additional information unique to your claim. For Product Registration, please visit <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>.

LIMITED WARRANTY

Limited Warranty: Used with normal care, this DC MOTOR product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase (“Warranty Period”). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement or abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. CHEF’S CHOICE CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. This warranty applies only to normal household use of this sharpener and is void for industrial or commercial use.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

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

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

© 2022 The Legacy Companies

E22

En/Fr/Sp

D233400

Chef'sChoice® EdgeCraft® by Chef'sChoice

AIGUISEUR DE COUTEAU

1520 | DC

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT
TOUTE UTILISATION. IL EST ESSENTIEL QUE VOUS
RESPECTIEZ CES INSTRUCTIONS POUR OBTENIR DES
RÉSULTATS OPTIMAUX.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE! Pour éviter tout risque de blessure, restez à l'écart des fentes de guidage des couteaux lorsque l'appareil est allumé.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lire le mode d'emploi en entier. *Chaque utilisateur doit lire ce manuel.*
2. Pour vous protéger contre les risques électriques, ne plongez pas le Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 ou cordon d'alimentation détachable dans l'eau ou un autre liquide.
3. Assurez-vous que seules des lames de couteau propres sont insérées dans l'aiguiseur.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et tirer de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil a mal fonctionné, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne pas incinérer cet appareil même s'il est gravement endommagé. Les batteries peuvent exploser au feu.

Clients aux États-Unis : Pour les réclamations au titre de la garantie, veuillez visiter www.chefschoice.com et cliquez sur « Service client » dans le pied de page au bas de la page. Veuillez remplir le formulaire Web et un représentant des relations avec la clientèle vous répondra avec des informations supplémentaires propres à votre réclamation.

Hors États-Unis : Veuillez retourner votre taille-crayon à votre distributeur où le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique peut être estimé. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un centre de réparation désigné par le fabricant car des outils spéciaux sont nécessaires. Veuillez consulter votre distributeur Chef'sChoice®.

7. **ATTENTION !** Cet appareil peut être fourni avec une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. *Ne faites aucune modification sur la prise.*
8. Utiliser uniquement avec l'alimentation électrique ITE répertoriée/certifiée fournie avec l'appareil.

9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société The Legacy Companies peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
10. L'aiguiser de Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain, européen et asiatique. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas facilement dans les fentes.
11. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
12. Lorsque l'alimentation est en position "ON" (le flash vert sur l'interrupteur est exposé lorsque "ON"), l'aiguiser Chef'sChoice® doit toujours être sur un comptoir ou une table stable. Voir les positions de l'interrupteur marche/arrêt à la page 5.
13. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ ET MANIPULEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE FAITES PAS COURIR VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGEZ-LES DE MANIÈRE SÛRE.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance.
16. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'aiguiser de Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520.
17. Pour usage domestique uniquement.
18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de ferme ; - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS
REPRODUCTRICES - www.P65Warnings.ca.gov

CHARGEMENT DE L’AFFÛTEUR CHEF’SCHOICE ANGLESELECT DC 1520 AIGUISEUR COUTEAUX ÉLECTRIQUE

Branchez l’adaptateur dans l’affûteur, puis branchez le cordon dans une prise murale. Pour des performances et une autonomie optimales, chargez complètement avant utilisation. La batterie prend 45 à 60 minutes pour se recharger. Une charge de batterie durera jusqu’à 45 minutes d’affûtage continu.

Utiliser uniquement avec une alimentation ITE homologuée/certifiée. N’utilisez pas de rallonge. Branchez le chargeur directement dans la prise électrique. Utilisez uniquement avec le chargeur fourni avec l’appareil. N’essayez pas d’utiliser ce chargeur avec un autre produit. De même, n’essayez pas de charger cet appareil avec un autre chargeur. Acheminez soigneusement le cordon d’alimentation pour éviter d’endommager les lames du couteau lors de l’affûtage.

LORSQU’IL EST BRANCHÉ ET ÉTEINT :

Vert clignotant	chargement
Vert solide	complètement chargé

LORSQU’IL EST BRANCHÉ ET ALLUMÉ :

Vert clignotant	chargement et fonctionnement
Vert solide	complètement chargé et en cours d’exécution

LORSQU’IL EST DÉBRANCHÉ ET ALLUMÉ :

Vert solide	ne charge pas et ne fonctionne pas
Rogue clignotant	batterie faible, éteignez et chargez au moins 3 à 5 min
Rogue solide	la batterie est déchargée, éteignez et chargez au moins 3 à 5 minutes

SE FAMILIARISER AVEC L’AIGUISEUR CHEF’SCHOICE ANGLESELECT DC 1520

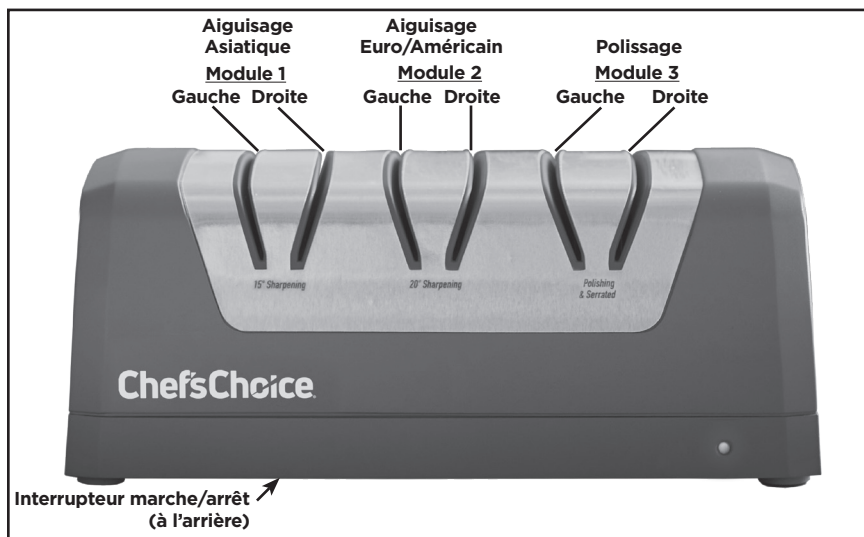


Figure 1. Aiguseur DC 1520 AngleSelect® Chef'sChoice®, conçu pour aiguiser aussi bien les couteaux de type asiatique que ceux de type euro-américain.

Le DC 1520 (Figure 1) est un aiguisoir unique comportant trois modules. Le module 1 est conçu exclusivement pour aiguiser les couteaux de style asiatique (faces de 15°). Le module 2 est conçu principalement pour affûter les couteaux conventionnels américains et européens. L'étape 3 est conçue pour les lames asiatiques et européennes/américaines afin de créer un biseau microscopique le long du bord.

Les couteaux asiatiques (15 degrés) sont d'abord affûtés avec des abrasifs diamantés fins à l'étape 1, puis finis à l'étape 3.

Les couteaux américains et européens (20 degrés) sont d'abord affûtés avec des abrasifs diamantés fins à l'étape 2, suivis d'un affinage avec des micro-abrasifs à l'étape 3. Les couteaux de conception à 20° ne doivent pas être aiguisés dans le module 1, à moins que vous ne désiriez transformer leurs faces de tranchant à 20° en un angle asiatique plus aigu de 15° comme décrit plus loin.

Les procédures spécifiques à l'affûtage des lames dentées sont décrites à partir de la page 10.

Nous vous recommandons vivement de nettoyer minutieusement vos couteaux avant de les aiguiser.

N'utilisez jamais l'aiguisoir depuis le côté arrière. Quand vous aiguisiez, exercez seulement la pression nécessaire vers le bas pour garantir un contact constant et uniforme de la lame avec les disques abrasifs lors de chaque mouvement. (Voir les suggestions, page 11.) Une pression supérieure est inutile et n'accélérera pas le processus d'aiguisage. Évitez de trop couper le boîtier en plastique. Couper accidentellement le boîtier n'affectera cependant pas le fonctionnement des opérations de l'aiguisoir et n'endommagera pas le fil.

Entraînez-vous à faire un passage dans l'aiguisoir avec l'alimentation coupée sur « ARRÊT ». Faites glisser la lame du couteau doucement dans la fente de gauche entre le guide d'angle de gauche du module 1 ou du module 2. Ne faites pas tourner le couteau. Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à sentir qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous arrivez à la pointe. Ce passage d'essai vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et lisez les instructions suivantes spécifiques au type de couteau que vous allez aiguiser.

INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT

Les positions de l'interrupteur d'alimentation sont indiquées par les symboles « I » et « O ». Voir les symboles ci-dessous.



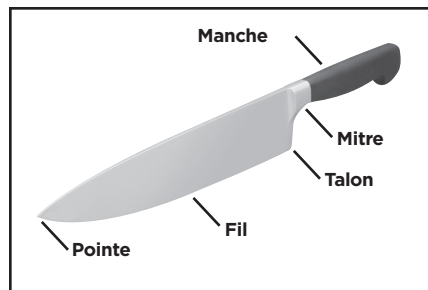
Symbole pour la position OFF



Symbole pour la position ON

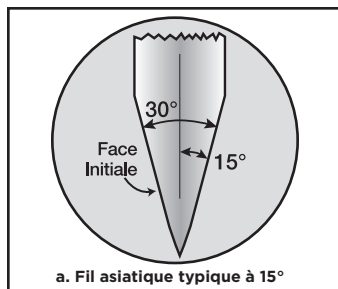
DESCRIPTION DES LAMES EURO/AMÉRICAINES ET ASIATIQUES

Au fil du temps, les lames européennes et américaines ont été conçues pour la préparation de plats caractéristiques de leur propre culture et de leurs traditions, à

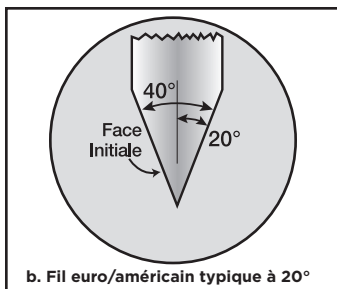


savoir des plats lourds comprenant une grande variété de viandes et de légumes fibreux. Par conséquent, ces couteaux sont généralement plus lourds, plus épais et aiguisés avec des faces robustes à 20 degrés (un angle de 40° au total) (voir figure 3b). Au contraire, les plats asiatiques ont toujours été plus légers, constitués principalement de produits de la mer et de légumes moins fibreux. Un grand nombre

Figure 2. Un couteau de cuisine typique.



a. Fil asiatique typique à 15°



b. Fil euro/américain typique à 20°

Figure 3. Fil caractéristique, illustrant la face initiale.

de couteaux asiatiques sont donc plus fins et leurs faces affûtées selon un angle plus délicat de 15 degrés (voir figure 3a). Certaines lames asiatiques sont très spécifiques, par exemple les lames traditionnelles japonaises dont le tranchant ne comporte qu'une seule face de 15 degrés. Aiguisés correctement ils offrent un tranchant exceptionnel.

Ces dernières années, tandis que les cultures et les plats des pays orientaux et occidentaux sont devenus plus omniprésents et disponibles à l'échelle mondiale, les couteaux habituellement associés à ces plats sont également devenus disponibles partout dans le monde. De nombreuses marques européennes et américaines vendent des lames Santoku et certains types traditionnels européens sont maintenant vendus par des marques asiatiques.

Le DC 1520 est conçu pour affûter la plupart de cette variété croissante de lames et pour maintenir les angles et les conceptions de bord de leur tradition.

Si l'on peut déterminer le fabricant d'un couteau ou établir le pays d'origine d'un type de couteau particulier, il est relativement simple ensuite de classer les tranchants comme asiatiques (15 degrés) ou américains/européens (20 degrés) et de les affûter en conséquence. Par exemple le couteau Santoku est typiquement aiguisé comme une lame asiatique (15 degrés) quel que soit son lieu de fabrication. Néanmoins, si vous utilisez un couteau particulier pour des travaux intensifs ou pour hacher, il sera plus judicieux de l'aiguiser comme une lame américaine/européenne à 20 degrés. Si vous utilisez un couteau de petite ou moyenne taille uniquement pour des travaux légers comme parer, éplucher ou faire des tranches fines, vous préférerez peut-être l'aiguiser comme un couteau asiatique à 15 degrés afin de profiter de son tranchant accru.

Les descriptions suivantes vous aideront peut-être à identifier vos couteaux ou à expliquer la structure de leur tranchant.

LAMES EUROPÉENNES/AMÉRICAINES (FACES À 20 DEGRÉS)

Les lames à tranchant fin européennes/américaines sont universellement à double biseau et sont affûtées des deux côtés de la lame. La plupart des couteaux euro/américains, montrés à droite, figure 4, possèdent une section transversale épaisse conçue pour des travaux intensifs. Cependant, les couteaux conventionnels à parer, à filer ou d'office associés, sont plus petits et possèdent une section transversale relativement fine bien adaptée à l'usage pour lequel ils sont prévus.

COUTEAUX ASIATIQUES CONTEMPORAINS (FACES À 15 DEGRÉS)

Les couteaux asiatiques les plus populaires, les Santokus et Nakiris par exemple, sont fins et légers et généralement double-face (aiguisés des deux cotés de la lame) comme montré sur

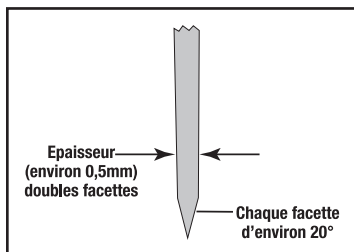


Figure 4. Les lames européennes/américaines sont généralement plus épaisses.

la figure 5. Parfois, les couteaux Santoku sont vendus avec une seule face, mais on ne les rencontre pas facilement aux États-Unis.

Il existe d'autres couteaux asiatiques à double face un peu plus lourds, le Deba et le Gyutou, populaires en Asie, qui servent à hacher les légumes durs, à ébarber et fileter les poissons et pour les viandes. Ce sont en fait des couteaux de chefs asiatiques conçus pour un travail plus intensif. Bien que ces couteaux plus lourds soient généralement vendus avec des faces à 15 degrés, vous pouvez les affûter si vous le désirez avec un angle de 20 degrés. Le couperet chinois appartient à cette catégorie.

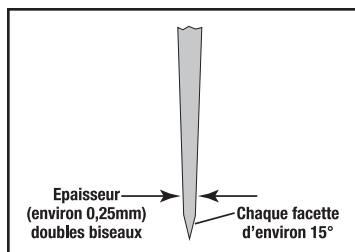


Figure 5. Les lames asiatiques contemporaines à double face sont généralement plus fines.

AIGUISER LES COUTEAUX ASIATIQUES CONTEMPORAINS OU TOUT AUTRE TRANCHANT À DOUBLE FACE DE 15 DEGRÉS (30° AU TOTAL)



La plupart des lames asiatiques sont affûtées en usine à 15 degrés. La lame populaire du Santoku montrée ci-dessus est de type asiatique contemporain classique, à double face, et chacune de ses faces est affûtée à 15 degrés de chaque côté, afin que le tranchant forme un angle total de 30°.

AIGUISER LE BORD À L'ÉTAPE 1

Allumez l'alimentation et tirez la lame à travers la fente gauche (Figure 6) de l'étape 1, puis à travers la fente droite adjacente. Répétez les paires de tractions à l'étape 1 en utilisant les fentes gauche et droite sur des tractions alternées. Prenez des tirages d'environ 1" par seconde (lame de 6" = 6 secondes de tirage). La première fois que vous aiguisiez ce type de couteau, jusqu'à 10 passages doubles (alternant les fentes gauche et droite) peuvent s'avérer nécessaires pour reformer complètement le fil d'une lame fine. Les lames plus épaisses nécessiteront un plus grand nombre de passages. Après 3 passages doubles vérifiez la présence d'un morfil comme décrit ci-dessous, et si cela est nécessaire continuez à effectuer d'autres passages doubles jusqu'à créer un petit morfil sur toute la longueur de la lame.

Si vous aiguisiez une lame asiatique contemporaine vous constaterez que seuls quelques passages doubles (2 à 4) alternés (la fente gauche puis celle de droite) seront nécessaires pour former un morfil. N'aiguisiez pas de façon excessive. Lorsque vous avez formé un morfil sur toute la longueur de la lame, passez au module 3.

DÉTECTER LE MORFIL

Pour s'assurer de la présence d'un morfil (voir figure 7) passez votre doigt avec précaution en travers du tranchant dans la direction indiquée. Ne passez pas votre doigt le long de la lame, pour éviter de le



Figure 6. Aiguisiez d'abord les couteaux asiatiques contemporains dans le module 1.

couper. Si le dernier passage a été effectué dans la fente de droite, le morfil apparaîtra uniquement du côté droit de la lame quand vous la tenez normalement et vice-versa. Le morfil, lorsqu'il est présent, donne la sensation d'une prolongation rugueuse et bosselée du tranchant ; en comparaison, le côté opposé paraît très lisse. S'il n'y a pas de morfil, continuez à aiguiser dans le module 1, en alternant les fentes gauche et droite jusqu'à ce qu'un morfil complet se forme. Lorsqu'un morfil est obtenu sur toute la longueur de la lame, passez au module 3 comme décrit ci-dessous.

POLIR LE FIL ASIATIQUE CONTEMPORAIN DANS LE MODULE 3

Passez la lame dans la fente de gauche (voir figure 8) puis dans la fente de droite du module 3. Effectuez 1-2 passages doubles, (1 seconde par 1" de lame) en passant alternativement de la fente gauche à la fente droite du module 3. Vous devriez ensuite faire environ 1 paire de tirages alternés plus rapides dans cette étape, environ 1 à 2 secondes par tirage pour une lame de 12 cm pour mettre un polissage final sur le bord. Vérifiez le tranchant de la lame. Répétez cette procédure si nécessaire afin d'obtenir un fil extrêmement tranchant.

RÉ-AIGUISER LES LAMES CONTEMPORAINES ASIATIQUES

Ré-aiguiser dans le module 3 en suivant la procédure polissage décrite ci-dessus. En fonction de son utilisation, vous devriez pouvoir réaffûter jusqu'à un tranchant de rasoir 1 à 2 fois en utilisant uniquement l'étape 3 avant de trouver nécessaire d'affûter à nouveau à l'étape 1. Dans ce cas, suivez toute la séquence des étapes 1 et 3 comme décrit ci-dessus.

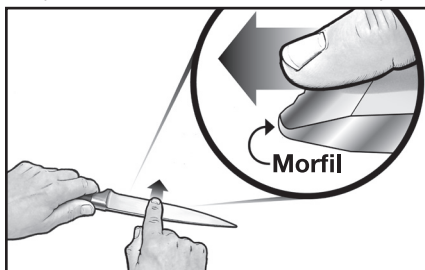


Figure 7. Lorsque vous avez formé un net morfil le long du fil de la lame, sa présence peut être détectée en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.

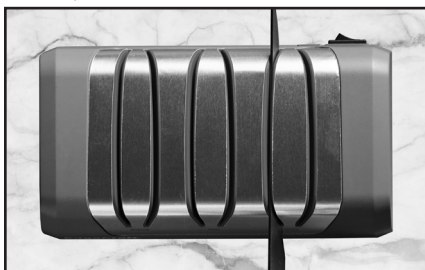


Figure 8. Émorfilez/polissez un couteau asiatique contemporain dans le module 3.

AIGUISER LES COUTEAUX EUROPÉENS/AMÉRICAINS



Tous les couteaux de fabricants européens ou américains sont double face, et par conséquent ils doivent être aiguisés des deux côtés de la lame. Le fil est habituellement aiguisé à 20 degrés, ce qui crée deux faces selon cet angle et forme donc un angle de fil total de 40 degrés. Ces couteaux étant généralement utilisés pour des tâches plus dures, un fil facetté à 20 degrés est habituellement plus approprié.

Aiguiser un couteau européen/américain est un processus en deux étapes : l'affilage dans un premier temps dans le module 2, puis polissage dans le module 3. (On n'utilise pas le module 1 pour ces couteaux, à moins que l'on veuille les transformer en leur donnant l'angle asiatique de 15 degrés comme décrit plus loin.)

ÉTAPE 1 : AFFÛTAGE, ÉTAPE 2

Ne **pas** utiliser le module 1.

Le module 2 va créer la face initiale de 20 degrés des couteaux européens/américains. Mettez l'interrupteur sur marche. Commencez par glisser la lame entre le guide d'angle de gauche du module 2 (figure 9) et le couteau tenant le ressort tout en tirant la lame vers vous et déplacer simultanément la lame vers le bas dans la fente jusqu'à ce qu'elle engage le disque diamanté rotatif. Vous l'entendrez toucher le disque. Insérez la lame aussi près que possible de la mitre ou de la poignée. Si la lame est courbe, soulevez légèrement le manche lorsque vous aiguisiez près de la pointe du couteau. Aiguisiez la lame sur toute sa longueur. Refaites un passage sur toute la longueur dans la fente de droite du module 2. Faites toujours des passages doubles, en alternant les passages dans les fentes gauche et droite de ce module. Chaque passage devra durer environ 4 ou 5 secondes pour une lame de 12 cm de long et être légèrement plus lent pour une lame plus longue. Faites environ cinq (5) passages doubles, puis vérifiez la présence d'un morfil sur toute la longueur de la lame. (Voir page 8 et figure 7). Continuez à alterner des passages doubles jusqu'à vous assurer d'avoir créé un morfil.

ÉTAPE 2 : POLIR, MODULE 3

À l'étape 3, effectuez une (1) à deux (2) paires de tractions lentes chacune pendant environ 1 seconde par pouce de la lame, en alternance dans les fentes gauche et droite.

Toujours dans le module 3, faites ensuite une (1) paire doubles plus rapides de 1 ou 2 secondes, en alternant les fentes gauche et droite. Il ne devrait pas y avoir de morfil perceptible le long de la lame. Vérifiez le tranchant de la lame. Elle devrait être incroyablement tranchante. S'il n'est pas net, redémarrez le processus d'affûtage.

RÉ-AIGUISER LES COUTEAUX EUROPÉENS/AMÉRICAINS

Ré-aiguiser les couteaux européens/américains chaque fois que c'est nécessaire en utilisant uniquement le module 3 et en suivant les instructions (étape 2) ci-dessus. Quand vous ne parvenez pas à ré-aiguiser rapidement, repassez au module 2 et faites deux ou trois passages doubles en alternance. Vérifiez la présence d'un morfil le long de la lame et lorsqu'il est formé, passez au module 3 et suivez les instructions du chapitre précédent.

TRANSFORMER LE FIL D'UN COUTEAU EUROPÉEN/AMÉRICAIN EN FIL ASIATIQUE À 15 DEGRÉS

Grâce au DC 1520, vous pouvez donner à n'importe quel couteau de type européen/américain qui sert principalement à effectuer des travaux faciles le fil asiatique à 15 degrés. Par exemple, vous voudrez peut-être transformer des petits couteaux à parer ou des couteaux d'office fins et les passer à 15 degrés. Pour effectuer cette conversion, suivez les instructions pour aiguiser des lames asiatiques, pages 5 à 7. L'aiguisage initial dans le module 1 prendra plus de temps que prévu mais les ré-aiguisages suivants prendront le temps normal.

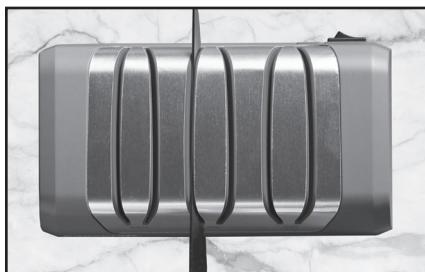


Figure 9. Affilage dans le module 2 (fente de gauche). Lames de type européen et américain.

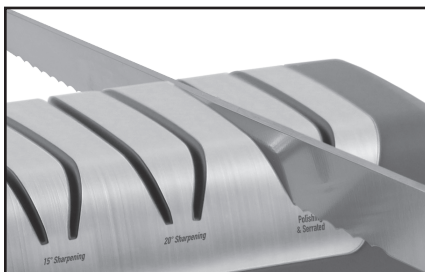


Figure 10. Utilisez uniquement le module 3 pour aiguiser les couteaux à dents.

PROCÉDURE POUR L'AIGUISAGE DES COUTEAUX À DENTS

Les lames dentelées peuvent être affûtées à l'étape 3 (voir Figure 10). Si le bord dentelé est sur le côté gauche du couteau, placez-le dans la fente de gauche et vice versa. Généralement, trois à cinq tirages à l'étape 3 suffiront. Si le couteau dentelé est très émoussé, il faudra plus de tractions.

En raison de leurs structures en forme de scie, les bords des lames dentelées n'apparaîtront jamais aussi "tranchants" que le bord d'un couteau à bord droit.

SUGGESTIONS

1. Éliminez toujours les aliments, la graisse et les matériaux étrangers de la surface des lames avant d'aiguiser ou de ré-aiguiser. Si elles sont très sales, utilisez du détergent et de l'eau pour les nettoyer.
2. Certains couteaux asiatiques contemporains et certaines lames de type Granton sont ondulés et certaines lames asiatiques contemporaines et traditionnelles sont faites de couches superposées d'acier Damas. Ils doivent tous être aiguisés en suivant ces instructions et en ne prenant seulement en compte que le type de lame du couteau : contemporain (double face) ou traditionnel asiatique à simple face.
3. Passez toujours les lames à la vitesse recommandée et à un rythme constant le long de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame quand elle est en contact avec les disques abrasifs.
4. Suivez soigneusement les procédures détaillées pour chaque type de lame afin d'obtenir de meilleurs résultats et de prolonger ainsi la durée de vie de vos couteaux. La séquence d'aiguisage est particulièrement importante pour les lames traditionnelles à simple face.
5. Le fil d'une lame de couteau, lorsque l'on aiguisé, doit rester en contact avec les disques abrasifs lorsque le couteau est retiré de la fente de guidage. Pour aiguiser le bout de la lame d'un couteau courbe, levez légèrement le manche lorsque vous approchez de l'extrémité de la lame, juste assez pour maintenir un contact audible entre le fil et le disque à affiler ou à émorfiler lorsqu'elle est aiguisée.
6. Afin d'améliorer votre maîtrise du AngleSelect DC 1520 Chef'sChoice®, apprenez à vérifier la présence du morfil le long de la lame (comme décrit à la page 8). Bien qu'il soit possible d'aiguiser correctement sans utiliser cette technique, c'est la manière la plus rapide de déterminer quand vous avez suffisamment aiguisé durant les étapes préliminaires. Cela vous aidera à éviter les sur aiguisages et garantira un fil incroyablement tranchant à chaque aiguisage. Couper une tomate ou un bout de papier est une méthode pratique pour vérifier le tranchant de la lame.

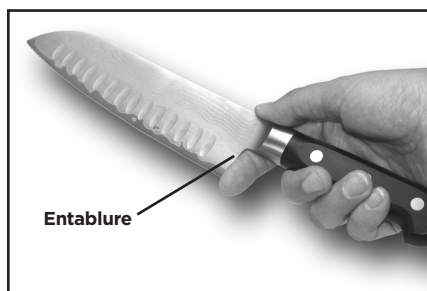


Figure 11. Si votre lame comporte une entablure significative, il peut s'avérer utile de mettre un doigt à l'arrière comme illustré lors de l'aiguisage.



Figure 12. Placez votre index comme illustré derrière l'entablure lorsque vous insérez le couteau dans la fente à aiguiser (voir Suggestion 8.)

7. Appuyez doucement vers le bas lorsque vous aiguisiez, juste assez pour assurer le contact avec le disque abrasif.
8. Si votre couteau possède une entablure significative, il vous paraîtra peut-être utile de placer votre index dans la zone de l'entablure ou juste derrière (voir figures 11 et 12) quand vous insérez la lame dans l'aiguisoir. Soyez prudent ! L'extrémité de l'entablure est peut-être tranchante. Votre doigt servira de butée et vous empêchera d'insérer la lame trop loin, ce qui pourrait avoir pour conséquence que la zone de l'entablure entraîne la barre d'arrêt du devant de l'aiguisoir lorsque vous retirez la lame. Un peu de pratique vous aidera à perfectionner cette technique. Quand vous insérez la lame, laissez glisser votre doigt vers le bas contre la face avant de l'aiguisoir.
9. N'essayez pas d'utiliser cet aiguisoir pour aiguiser des couteaux en céramique ou des ciseaux.

MAINTENANCE

Dans le cas où un service après-garantie est nécessaire, veuillez visiter www.chefschoice.com et cliquez sur « Service client » dans le pied de page, en bas de la page. Veuillez remplir le formulaire Web et un représentant des relations avec la clientèle vous répondra avec des informations supplémentaires propres à votre réclamation.

Pour l'enregistrement du produit, veuillez visiter <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée : Utilisé avec un entretien normal, ce produit DC MOTOR, conçu pour une utilisation manuelle uniquement, est garanti contre les défauts de matériel et de fabrication pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, tout produit ou pièce présentant un défaut de matériau ou de fabrication sans frais si le produit nous est retourné port payé, avec une preuve d'achat datée, pendant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement ou les tampons abrasifs rendus nécessaires par l'utilisation du produit ou les dommages au produit résultant d'une mauvaise utilisation. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. CHEF'S CHOICE CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite et certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Cette garantie s'applique uniquement à l'utilisation domestique normale de cet affûteur et est nulle pour un usage industriel ou commercial.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Fabriqué aux États-Unis avec des matériaux provenant des É-U et du monde entier.

chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft ou des brevets en instance comme indiqué sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® et la conception globale de ce produit sont des marques déposées de 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

© 2022 The Legacy Companies

E22

En/Fr/Sp

D233400

Chef'sChoice® EdgeCraft® by Chef'sChoice

AFILADOR DE CUCHILLOS

1520 | DC

LEE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.
ES ESENCIAL QUE SIGAS ESTAS
INSTRUCCIONES PARA LOGRAR ÓPTIMOS RESULTADOS.



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡PRECAUCIÓN! Para evitar el riesgo de lesiones, manténgase alejado de las ranuras de la guía de la cuchilla cuando la unidad esté encendida.

Al utilizar artefactos eléctricos, siempre deben tenerse en cuenta las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. *Todo usuario debe leer este manual.*
2. Para protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja el Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 o cable de alimentación desmontable en agua u otro líquido.
3. Asegúrese de que solo se inserten hojas de cuchillos limpias en el afilador.
4. Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. No incinere este aparato aunque esté gravemente dañado. Las baterías pueden explotar en el fuego.

Para clientes residentes en Estados Unidos: Para reclamos de garantía, visite www.chefschoice.com y haga clic en "Servicio al cliente" en el pie de página en la parte inferior de la página. Complete el formulario web y un representante de atención al cliente le responderá con información adicional exclusiva de su reclamo.

Para clientes no residentes en Estados Unidos: Devuelva su afilador a su distribuidor donde se puede estimar el costo de reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reemplazado por un centro de reparación designado por el fabricante porque se requieren herramientas especiales. Consulte a su distribuidor Chef'sChoice®.

7. **¡PRECAUCIÓN!** Este aparato puede tener un enchufe de alimentación polarizado (una de sus patas es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, sólo es posible colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado en una posición determinada. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, dé la vuelta al enchufe. Si aún no lo puede colocar, comuníquese con un electricista cualificado. *No modifique el enchufe de ninguna manera.*
8. Úselo solo con la fuente de alimentación ITE listada/certificada provista con el aparato.

9. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por The Legacy Companies pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El afilador Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo europeo y americano tal como se describe en las siguientes secciones. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. Cuando la alimentación está en la posición "ENCENDIDO" (el interruptor de encendido verde está expuesto cuando está "ENCENDIDO"), el afilador Chef'sChoice® siempre debe estar sobre una encimera o mesa estable. Consulte las posiciones del interruptor de encendido/apagado en la página 5.
13. ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE AFILAN DE MANERA ADECUADA EN SU AFILADOR Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520 ESTARÁN MAS AFILADOS DE LO ESPERADO. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.
14. No usar al aire libre.
15. La aplicación no está concebida para ser usada o limpiada por niños o personas con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales así como falta de experiencia sobre los peligros que pudieran surgir.
16. No utilice aceites para amolado, agua ni ningún otro lubricante cuando opere el afilador Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520.
17. Sólo para uso doméstico.
18. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO REPRODUCTIVO - www.P65Warnings.ca.gov

CARGA DEL CHEF'SCHOICE ANGLESELECT DC 1520 AFILADOR DE CUCHILLOS ELÉCTRICO

Enchufe el adaptador en el afilador, luego enchufe el cable en un tomacorriente de pared. Para obtener un rendimiento y una duración de la batería óptimos, cárguela por completo antes de usarla. La batería tarda entre 45 y 60 minutos en recargarse. Una carga de batería durará hasta 45 minutos de afilado continuo.

Úselo solo con fuente de alimentación ITE listada/certificada. No utilice un cable de extensión. Enchufe el cargador directamente en el tomacorriente. Úselo únicamente con el cargador provisto con el aparato. No intente utilizar este cargador con ningún otro producto. Asimismo, no intente cargar este aparato con ningún otro cargador. Dirija con cuidado el cable de alimentación para evitar daños por las hojas de los cuchillos mientras los afila.

CUANDO ESTÁ ENCHUFADO Y APAGADO:

Verde parpadeante	cargando
Verde sólido	completamente cargado

CUANDO ESTÁ ENCHUFADO Y ENCENDIDO:

Verde parpadeante	cargando y funcionando
Verde sólido	completamente cargado y en funcionamiento

CUANDO ESTÁ DESENCUFADO Y ENCENDIDO:

Verde sólido	no carga y funciona
Rojo parpadeante	batería baja, apague y cargue al menos 3-5 min
Rojo sólido	la batería está descargada, apáguela y cárguela durante al menos 3 a 5 minutos

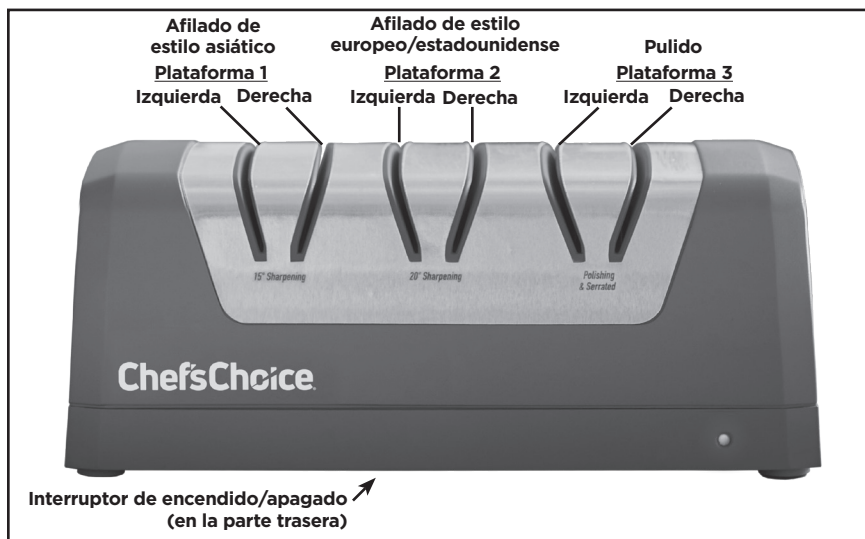


Figura 1. Afiladora Angle Select® - DC 1520 de Chef'sChoice® diseñada para afilar cuchillos de estilo asiático, europeo y estadounidense.

CONOZCA LA AFILADORA CHEF'SCHOICE ANGLESELECT DC 1520

El DC 1520 (Figura 1) es una exclusiva afiladora de tres plataformas, en la que la Plataforma 1 está diseñada específicamente para afilar cuchillos de estilo asiático (con facetas a 15°). La Plataforma 2 está diseñada principalmente para afilar cuchillos de estilo estadounidense y europeo convencionales. La etapa 3 está diseñada para cuchillas asiáticas y europeas/americanas para crear un bisel microscópico a lo largo del borde.

Los cuchillos asiáticos (15 grados) se afilan primero con abrasivos de diamante fino en la Etapa 1 y luego se terminan en la Etapa 3.

Los cuchillos americanos y europeos (20 grados) se afilan primero con abrasivos finos de diamante en la Etapa 2, y luego se refinan con microabrasivos en la Etapa 3. Los cuchillos con diseño de 20° no se afilan en la Plataforma 1, excepto si, como se describe más adelante, desea convertir esta faceta de borde de 20° en un ángulo asiático más pequeño de 15°.

Los procedimientos especiales para afilado de hojas aserradas se incluyen a partir de la página 10. Recomendamos muy especialmente que limpie los cuchillos con sumo cuidado antes de afilarlos.

Nunca opere la afiladora desde la parte posterior. Al afilar, aplique sólo la presión descendente necesaria para asegurar un contacto uniforme y fluido del filo de la hoja con los discos abrasivos en cada carrera. (Vea las sugerencias en la página 11). No es necesario que aplique presión adicional, ya que esto no acelerará el proceso de afilado. Evite cortes excesivos dentro del cerramiento plástico. Sin embargo, realizar cortes dentro del cerramiento en forma accidental no afectará la funcionalidad de las operaciones de la afiladora ni dañará el filo.

Practique haciendo pasadas con la afiladora desconectada de la corriente, en posición "OFF" [apagado]. Deslice suavemente la hoja del cuchillo dentro de la ranura izquierda, entre la guía del ángulo izquierdo de la Plataforma 1 o de la Plataforma 2. No tuerza el cuchillo. Desplace la hoja hacia abajo dentro de la ranura hasta que perciba que hace contacto con el disco de diamante. Tire hacia usted y levante el mango ligeramente mientras se aproxima a la punta. Esta pasada de práctica le dará una idea de la tensión del resorte. Retire el cuchillo y lea las siguientes instrucciones específicas para el tipo de cuchillo que va a afilar.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Las posiciones del interruptor de encendido se indican mediante los símbolos "I" y "O". Consulte los símbolos a continuación.



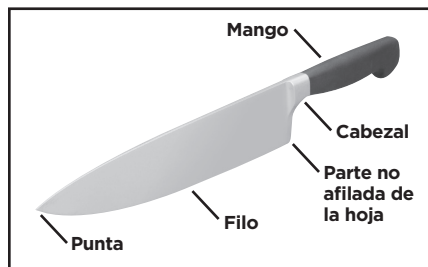
Símbolo de posición OFF



Símbolo de posición ON

DESCRIPCIÓN DE HOJAS DE ESTILO EUROPEO, ESTADOUNIDENSE Y ASIÁTICO

A lo largo de los años, se han diseñado hojas de estilo europeo y estadounidense para preparar platos comunes para las culturas y tradiciones de tales orígenes, es decir, con alimentos más



contundentes que incluyen una amplia variedad de carnes y verduras más fibrosas. Por lo tanto, estos cuchillos son generalmente más pesados y de mayor espesor, y están afilados con sólidas facetas de 20 grados (ángulo total de 40 grados). (Vea la Figura 3b). Por el contrario, los platos asiáticos son más livianos y están diseñados, principalmente, para alimentos de origen marino y verduras

Figura 2. Un típico cuchillo de cocina.

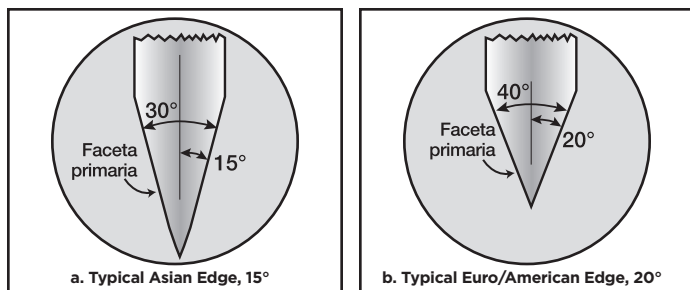


Figura 3. Filo típico, se muestra la faceta primaria.

menos fibrosas. En consecuencia, muchos de los cuchillos de estilo asiático son más delgados y están afilados con facetas más delicadas de 15 grados. (Vea la Figura 3a). Algunas hojas de estilo asiático son muy especializadas, por ejemplo, las tradicionales hojas japonesas moldeadas con una sola cara y una faceta única de 15 grados. Si se afilan correctamente, sus bordes son extraordinariamente afilados.

Durante los últimos años, en que las culturas y los alimentos de los países orientales y occidentales están presentes en todas partes del mundo y disponibles a escala global, los cuchillos que comúnmente se asocian a esos alimentos también se encuentran ampliamente disponibles. Diversas marcas europeas y estadounidenses están vendiendo hojas de cuchillos Santoku, y ciertos estilos europeos tradicionales ahora se venden bajo marcas asiáticas.

La DC 1520 está diseñada para afilar la mayor parte de esta creciente variedad de hojas y para mantener los ángulos y diseños de filo de su tradición.

Si podemos identificar al fabricante de un cuchillo o establecer el país de origen del diseño específico de ese cuchillo, es relativamente fácil clasificar el filo como asiático (15 grados) o estadounidense/europeo (20 grados) y afilarlo de manera acorde. Por ejemplo, el cuchillo Santoku se afila de manera característica como una hoja de estilo asiático (15 grados), independientemente del lugar donde se fabricó. De otro modo, si utiliza un determinado cuchillo para un corte o troceado más exigente, probablemente lo mejor sea afilarlo a 20 grados, como una hoja de estilo estadounidense/europeo. Si utiliza un cuchillo pequeño o mediano sólo para tareas livianas tales como recortar, pelar o cortar en rebanadas finas, es posible que prefiera afilarlo a 15 grados, como uno de estilo asiático, a fin de aprovechar su mayor agudeza de filo.

Las siguientes descripciones pueden ser útiles para identificar sus cuchillos o para explicar la estructura de los filos.

HOJAS DE ESTILO EUROPEO/ESTADOUNIDENSE (FACETAS DE 20 GRADOS)

Las hojas de filo agudo de estilo europeo/estadounidense tienen doble bisel universal y están afiladas por ambos lados. La mayoría de los cuchillos europeos/estadounidenses, que se muestran a la derecha (Figura 4), poseen una sección transversal gruesa diseñada para trabajos más pesados. Sin embargo, las hojas convencionales asociadas para recorte, fileteado y usos múltiples son más pequeñas y poseen una sección transversal relativamente estrecha, bien adaptada para la aplicación prevista.

CUCHILLOS ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS (FACETAS DE 15 GRADOS)

Las hojas de estilo asiático más populares —las delgadas y livianas Santoku y Nakiri, por ejemplo— son generalmente de faceta doble (afiladas por

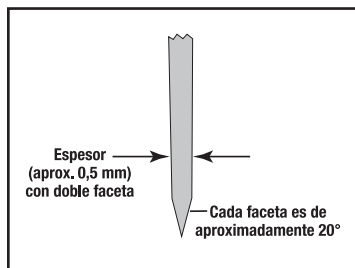


Figura 4. Generalmente, las hojas europeas/estadounidenses son más gruesas.

ambos lados) tal como se muestra en la Figura 5. En ocasiones, los cuchillos Santoku se venden con facetas únicas, pero no están a la venta actualmente en Estados Unidos.

Otros cuchillos asiáticos de doble faceta, pero algo más pesados, son el Deba y el Gyutou, populares en Asia y utilizados para cortar verduras fibrosas, para limpiar y filetear pescado, y para cortar carnes. Básicamente, son cuchillos asiáticos para chefs, diseñados para tareas de mayor exigencia. Aunque estos cuchillos más pesados se venden generalmente con facetas de 15 grados, es posible que desee afilarlos a un ángulo de 20°. La cuchilla de carnicero china está incluida en esta clase.

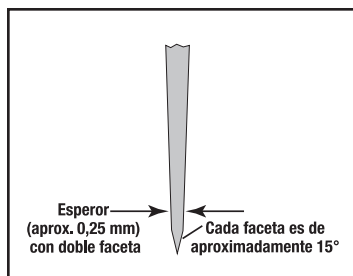
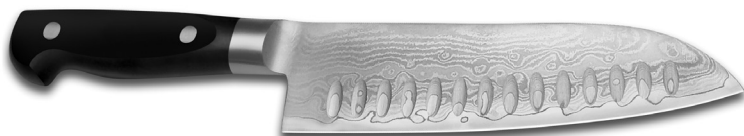


Figura 5. Las hojas asiáticas contemporáneas de doble faceta generalmente son más delgadas.

AFILADO DEL CUCHILLO ASIÁTICO CONTEMPORÁNEO O DE OTRA HOJA DE DOBLE FACETA A 15 GRADOS (30° TOTAL)



La mayoría de las cuchillas asiáticas vienen afiladas de fábrica a 15 grados. La popular hoja Santoku que se muestra arriba es de un típico estilo contemporáneo y con doble faceta, cada una de las cuales está afilada a 15 grados en ambas caras para crear un ángulo de hoja total de 30°.

AFILADO DEL BORDE EN LA ETAPA 1

Encienda la alimentación y tire de la cuchilla a través de la ranura izquierda (Figura 6) de la Etapa 1, luego a través de la ranura derecha adyacente. Repita pares de tirones en la Etapa 1 usando las ranuras izquierda y derecha en tirones alternos. Tome tirones de aproximadamente 1" por segundo (cuchilla de 6" = 6 segundos de tiro). Es posible que la primera vez que afile este tipo de cuchillo deba realizar hasta 10 pares de pasadas (alternando las ranuras izquierda y derecha) hasta volver a colocar en ángulo el filo de una hoja delgada. Las hojas más gruesas requieren más pasadas. Tras realizar 3 pares de pasadas, verifique si hay rebaba, tal como se describe abajo y, según sea necesario, continúe efectuando más pares de pasadas hasta crear una pequeña rebaba en toda la extensión de la hoja.

Si afila una hoja asiática contemporánea, descubrirá que sólo se necesitarán algunos pares (2-4) de pasadas alternativas (alternando las ranuras izquierda y derecha) para crear una rebaba. No afile en exceso. Cuando se haya generado una rebaba a lo largo de toda la extensión de la hoja, continúe con la Plataforma 3.

DETECCIÓN DE LA REBABA

Para confirmar la presencia de una rebaba (vea la Figura 7), deslice cuidadosamente su dedo índice a lo largo del filo en la dirección

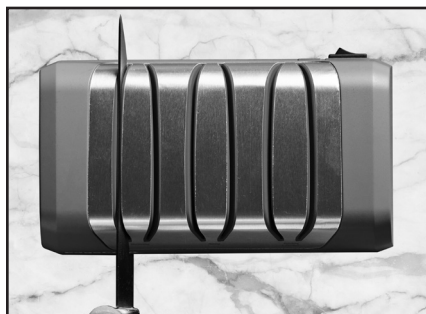


Figura 6. Afile los cuchillos asiáticos contemporáneos en la Plataforma 1.

que se muestra. No mueva el dedo cuando lo desplace por el filo para evitar cortarse. Si la última pasada se efectuó en la ranura derecha, la rebaba sólo aparecerá en el lado derecho de la hoja, en la posición en que usted la sostiene normalmente y viceversa. Cuando está presente, la rebaba se percibe como una extensión áspera y curvada de la hoja; en comparación, el lado contrario de la hoja es muy suave. Si no aparece rebaba, continúe afilando en la Plataforma 1, alternando las ranuras izquierda y derecha hasta que se forme una rebaba completa. Cuando la rebaba se forme a lo largo de toda la extensión de la hoja, continúe con la Plataforma 3 tal como se indica abajo.

PULIDO DE LA HOJA ASIÁTICA CONTEMPORÁNEA EN LA PLATAFORMA 3

Tire de la hoja a través de la ranura izquierda (vea la Figura 8) y luego a través de la ranura derecha de la Plataforma 3. Efectúe 1-2 pares de pasadas (1 segundo por 1" de hoja), alternando cada una en las ranuras izquierda y derecha de la Plataforma 3. Luego, debe hacer alrededor de 1 par de tirones alternados más rápidos en esta etapa, alrededor de 1-2 segundos por tiro para una hoja de 12 cm (5 pulgadas) para poner un pulido final en el borde.

Verifique la agudeza del filo de la hoja. Repita este procedimiento, según sea necesario, para crear una hoja con un borde extraordinariamente afilado.

REAFILADO DE LAS HOJAS ASIÁTICAS CONTEMPORÁNEAS

Vuelva a afilar siguiendo el procedimiento de pulido en la Plataforma 3, según se describió anteriormente. Dependiendo de su uso, debería poder volver a afilar hasta obtener un borde afilado como una navaja 1 o 2 veces usando solo la Etapa 3 antes de que sea necesario volver a afilar en la Etapa 1. En ese caso, siga la secuencia completa en las Etapas 1 y 3 como se describe arriba.

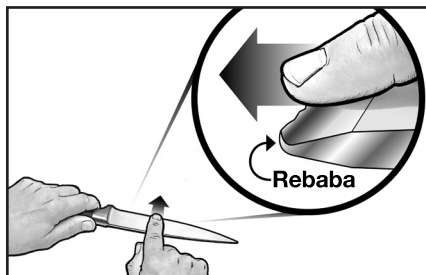


Figura 7. Cuando se forma una rebaba distintiva a lo largo del filo de una hoja, esta rebaba puede detectarse deslizando el dedo sobre dicho filo. ¡Precaución! Vea el texto.

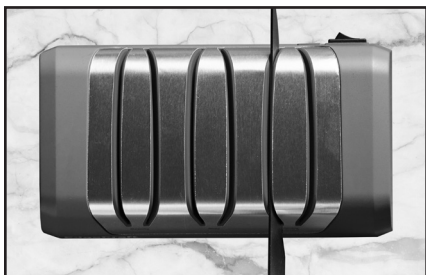


Figura 8. Asentado/pulido de un cuchillo asiático contemporáneo en la Plataforma 3.

AFILADO DE CUCHILLOS EUROPEOS/ESTADOUNIDENSES



Todos los cuchillos de fabricantes europeos o estadounidenses tienen doble cara y, en consecuencia, deben afilarse por ambos lados de la hoja. El borde se afila generalmente a 20 grados, de modo que se forman dos facetas a ese ángulo para crear un ángulo total de 40 grados. Cuando estos cuchillos se utilizan normalmente para tareas de mayor exigencia, el filo de facetas de 20 grados, que es más resistente, por lo general resulta más adecuado.

El afilado de un cuchillo europeo/estadounidense es un proceso de dos pasos, que consiste primero en el amolado del filo en la Plataforma 2 y luego el pulido en la Plataforma 3. (No debe utilizar la Plataforma 1 para estos cuchillos, a menos que desee convertir el filo a un ángulo asiático de 15 grados, tal como se describe más adelante.)

PASO 1: AFILADO, ETAPA 2

No utilice la Plataforma 1.

La Plataforma 2 crea la faceta primaria de 20 grados del cuchillo europeo/estadounidense. Encienda el interruptor de corriente. Comience deslizando la hoja entre la guía del ángulo izquierdo de la Plataforma 2 (Figura 9) y el resorte de sujeción de la cuchilla mientras tira de la hoja hacia usted y, al mismo tiempo, mueve la hoja hacia abajo en la ranura hasta que se acopla con el disco recubierto de diamante giratorio. Escuchará el sonido de contacto con el disco. Inserte la hoja tan cerca como pueda del cabezal o mango. Si la hoja es curva, eleve el mango levemente mientras realiza el afilado cerca de la punta del cuchillo. Afile toda la extensión de la hoja. Luego repita con una pasada completa por toda la extensión en la ranura derecha de la Plataforma 2. Siempre efectúe pares de pasadas, alternando las ranuras izquierda y derecha de esa plataforma. Cada pasada debe ser de aproximadamente 4 a 5 segundos para una hoja larga de 5" (12 cm) y ligeramente más lenta para hojas más extensas. Realice aproximadamente cinco (5) pares de pasadas, luego verifique si hay rebaba en toda la extensión del filo. (Vea la página 8 y la Figura 7). Continúe con más pares de pasadas alternativas hasta que confirme la presencia de rebaba.

PASO 2: PULIDO, PLATAFORMA 3

En la Etapa 3, haga uno (1) a dos (2) pares de tirones lentos cada uno durante aproximadamente 1 segundo por pulgada de la hoja, alternando en las ranuras izquierda y derecha.

Luego de esto, aún en la Plataforma 3, con un (1) par de pasadas más rápidas de aproximadamente 1 a 2 segundos, alternando las ranuras izquierda y derecha. No debería formarse una rebaba significativa a lo largo del borde. Pruebe la agudeza del filo de la hoja. Debe ser increíblemente afilado. Si no está afilado, reinicie el proceso de afilado.

REAFILADO DE CUCHILLOS EUROPEOS/ESTADOUNIDENSES

Reafile los cuchillos europeos/estadounidenses cuando resulte práctico utilizando sólo la Plataforma 3 y siguiendo las instrucciones descritas anteriormente (Paso 2). Cuando no logre volver a afilar rápidamente, regrese a la Plataforma 2 y efectúe dos o tres pares de pasadas alternativas. Verifique que se forme rebaba a lo largo del filo y, cuando se haya formado, continúe otra vez con la Plataforma 3 siguiendo las instrucciones provistas en la sección anterior.

CONVERSIÓN DEL FILO DEL CUCHILLO EUROPEO/ESTADOUNIDENSE AL ESTILO ASIÁTICO DE 15 GRADOS

Con el DC 1520, puede convertir cualquier cuchillo europeo o estadounidense que se utilice principalmente para tareas livianas a un ángulo de filo asiático de 15 grados. Por ejemplo, podría considerar la conversión a 15 grados de cuchillos para recortar para tareas livianas y hojas

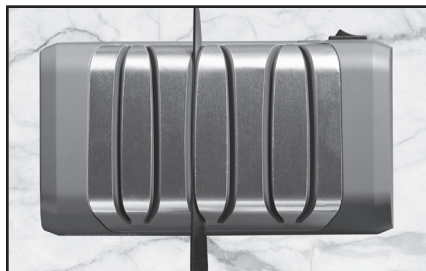


Figura 9. Amolado en la Plataforma 2 (ranura izquierda). Hoja de estilo europeo y estadounidense.

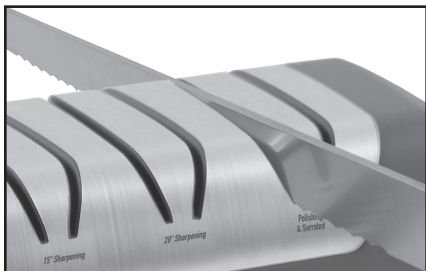


Figura 10. Utilice sólo la Plataforma 3 para afilar cuchillos de sierra.

multiuso delgadas. Para realizar esta conversión, siga las Instrucciones para afilar hojas asiáticas, páginas 5 a 7. El afilado inicial en la Plataforma 1 llevará más tiempo de lo que espera, pero el período de tiempo subsiguiente del proceso será normal.

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR HOJAS DE SIERRA

Las hojas dentadas se pueden afilar en la Etapa 3 (consulte la Figura 10). Si el borde dentado está en el lado izquierdo del cuchillo, colóquelo en la ranura izquierda y viceversa. Generalmente, de tres a cinco tirones en la Etapa 3 serán adecuados. Si el cuchillo dentado está muy desafilado, se necesitarán más tirones.

Debido a sus estructuras en forma de sierra, los bordes de las hojas dentadas nunca parecerán tan “afilados” como el borde de un cuchillo de borde recto.

SUGERENCIAS

1. Siempre limpie todos los restos de alimentos, grasa y partículas extrañas de la superficie de la hoja antes de afilar o reaflar. Si se encontrara muy sucia, utilice detergente y agua para limpiar.
2. Algunos cuchillos asiáticos contemporáneos y hojas de tipo Granton presentan hoyuelos, y algunas hojas asiáticas contemporáneas y tradicionales están hechas de acero damasquino en capas. Todas estas hojas deben afilarse de acuerdo con estas instrucciones y teniendo en cuenta exclusivamente si el estilo de cuchillo es contemporáneo (dos facetas) o si se trata de una hoja asiática tradicional de una sola faceta.
3. Siempre pase las hojas a la velocidad recomendada y a un ritmo constante en toda la extensión de aquéllas. Nunca interrumpa ni detenga el movimiento de la hoja cuando ésta se encuentre en contacto con los discos abrasivos.
4. Siga con cuidado los procedimientos detallados para cada tipo de hoja a fin de obtener resultados óptimos y de prolongar la vida útil de los cuchillos. La secuencia de afilado es especialmente importante con las hojas asiáticas tradicionales de una sola cara.
5. Cuando se afila, el filo de la hoja del cuchillo debe permanecer en contacto con los discos abrasivos mientras se retira de la ranura guía. Para afilar cerca de la punta de una hoja curva, eleve el mango ligeramente mientras aproxima dicha punta, pero sólo lo suficiente para que, mientras se afila, el borde se mantenga en contacto audible con el disco de amolado o asentado.
6. Para aumentar su competencia con el Chef'sChoice® AngleSelect DC 1520, aprenda a detectar una rebaba a lo largo del borde (como se describe en la página 8). Aunque

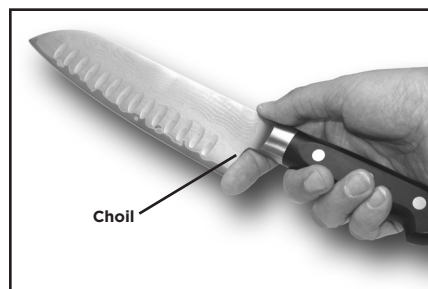


Figura 11. Si la hoja posee una parte sin filo considerable, puede serle útil colocar el dedo detrás, tal como se muestra, al realizar la operación de afilado.



Figura 12. Inserte el dedo índice, como se muestra, detrás de la parte no afilada mientras coloca el cuchillo dentro de la ranura (vea la Sugerencia 8).

es posible que pueda afilar bien sin utilizar esta técnica, es la forma más rápida de determinar cuándo la hoja se encuentra suficientemente afilada en los pasos preliminares. Esto ayudará a evitar un sobreafilado y a asegurar bordes de increíble agudeza en todo momento. Cortar un tomate o un trozo de papel es un método conveniente de verificar la agudeza de una hoja terminada.

7. Sólo utilice una leve presión descendente al afilar, apenas suficiente para establecer un contacto seguro con el disco abrasivo.
8. Si el cuchillo posee una parte no afilada considerable, es posible que le resulte útil colocar el dedo índice en dicha parte o detrás de ella (vea las Figuras 11 y 12) mientras inserta la hoja en la afiladora (tenga cuidado, ya que la punta de la parte no afilada puede cortar). Su dedo puede actuar como “tope” y evitar que inserte la hoja con demasiada profundidad y que el área no afilada atrape la barra tope frontal de la afiladora mientras retira la hoja. Un poco de práctica le ayudará a perfeccionar esta técnica. Mientras inserta la hoja, deje que el dedo se deslice hacia abajo por el frente de la afiladora.
9. No intente utilizar esta afiladora con tijeras o cuchillos de cerámica.

SERVICIO DE REPARACIÓN

En caso de que se necesite un servicio posterior a la garantía, visite www.chefschoice.com y haga clic en “Servicio al cliente” en el pie de página, en la parte inferior de la página. Complete el formulario web y un representante de atención al cliente le responderá con información adicional exclusiva de su reclamo.

Para el registro de productos, visite <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada: Usado con cuidado normal, este producto DC MOTOR, diseñado para uso manual únicamente, está garantizado contra defectos de material y mano de obra por un período de 1 año a partir de la fecha de compra (“Período de garantía”). Repararemos o reemplazaremos, a nuestro criterio, cualquier producto o pieza que tenga defectos de material o mano de obra sin cargo si el producto se nos devuelve con franqueo pagado, con comprobante de compra fechado, dentro del Período de garantía. Esta Garantía limitada no cubre el reemplazo o las alomohadillas abrasivas necesarias por el uso del producto o los daños al producto que resulten del mal uso. **TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. CHEF’S CHOICE CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE.** Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta Garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico normal de este afilador y no es válida para uso industrial o comercial.

The Legacy Companies 149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Fabricado en los EE. UU. Con materiales de origen estadounidense y mundial.

chefschoice.com

Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft y/o otras patentes pendientes, tal como se indique en el producto mismo. Chef’sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® y el diseño integral de este producto son marcas comerciales registradas de 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

© 2022 The Legacy Companies

E22

En/Fr/Sp

D233400