

**INSTRUCTION MANUAL**

ITM. / ART. 1169999

# Chef'sChoice®

**Hybrid® AngleSelect® 15°/20°  
Diamond Hone® Knife Sharpener  
Model 290**

**GB E**



Read instructions before use.  
It is essential that you follow these  
instructions to achieve optimal results.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. *For your safety, every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model 290.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
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 EdgeCraft's 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® factory or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

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

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized 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. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 290 sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® Hybrid® Model 290 SHARPENER WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. 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.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener Model 290.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Hybrid® AngleSelect® 290!

Congratulations! As an owner of the highly versatile Chef'sChoice® Hybrid® AngleSelect® 290 knife sharpener you will appreciate how easy it is to maintain all of your American, European and double-sided Asian style knives in factory sharp condition. A guide system is provided to position each style knife at the optimum sharpening angle as customized diamond abrasive disks quickly restore and hone a fresh edge. You will appreciate the joy of effortless cutting and the unmatched presentation of each flawless slice.

The Model 290 is designed to sharpen your Asian style knives with primary edge facets of 15 degrees (30 degree total) matching the sharpness and edge shape of the highest quality Asian style knives. Your traditional American or European knives on the other hand will be sharpened with primary edge facets of 20 degrees (40 degrees total), the conventional angle for those knives.

Because the typical Asian edge is formed with its primary edge facet at an angle of 15 degrees (30 degrees total) it is inherently a "sharper" edge than the conventional European/American edge formed at the larger 20 degrees (40 degrees total). Since the Asian edge is thinner it is usually considered to be a weaker edge.

We strongly encourage you to read the following sections that detail optimum sharpening procedures for each style blade. Enjoy!

## DESCRIPTION OF THE

### CHEF'SCHOICE® HYBRID® ANGLESELECT® KNIFE SHARPENER MODEL 290

The Model 290 (Figure 1) is a unique three stage sharpener with Stage 1 designated to sharpen Asian style and other 15° edge knives. Stage 2 is designed primarily to sharpen

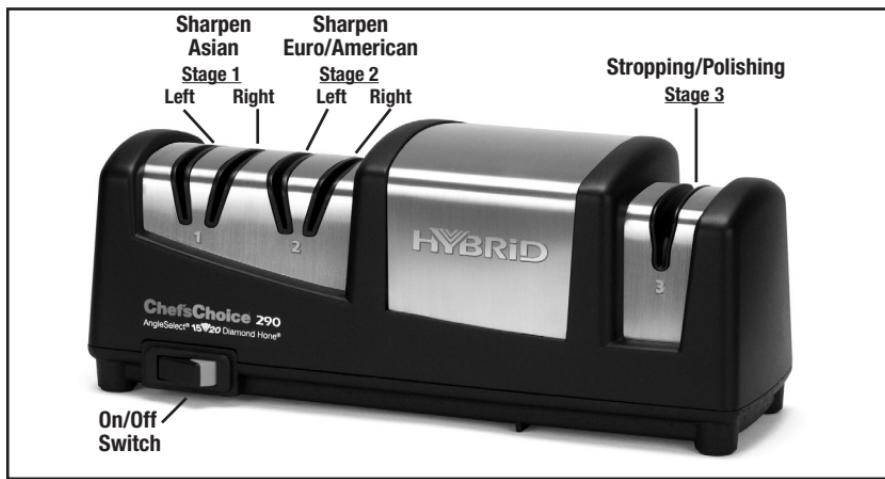


Figure 1. Chef'sChoice® AngleSelect® Sharpener Model 290 designed to sharpen both Asian style and Euro-American style knives.

conventional American and European knives ( $20^\circ$  edge). Stage 3 contains ultrafine abrasive disks designed for both Asian and Euro/American blades to create a microscopic bevel along the edge and to polish it to a super sharp and effective edge.

Asian style and other  $15^\circ$  edge knives are sharpened first with fine diamond abrasives in Stage 1 and then polished with micro diamond abrasives in Stage 3.

American and European knives ( $20^\circ$  edge) are sharpened first with fine diamond abrasives in Stage 2, followed by polishing with diamond micro abrasives in Stage 3. Knives of the  $20^\circ$  design are not sharpened in Stage 1 unless you wish to convert this  $20^\circ$  edge facet to the narrower Asian angle of  $15^\circ$  (see Page 9).

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

The Model 290 is not recommended for sharpening traditional-single sided Asian style knives such as sashimi knives.

Because of their thickness and heavy duty blade design we do not recommend the Model 290 for the much older thick European cleavers. These can be readily sharpened in Chef'sChoice Models 120, 2000 and 2100. However, the Model 290 is ideal for sharpening Asian cleavers.

**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 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 of Stage 1 or Stage 2 allowing the left face of the blade to rest

on the left face of the slot. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk while maintaining contact with the left angle guide. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the proper use of the sharpener. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

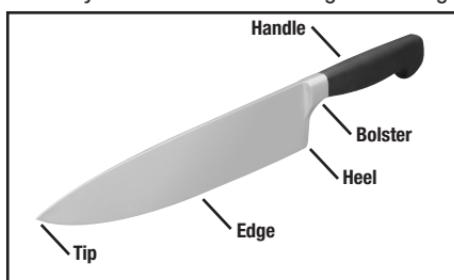
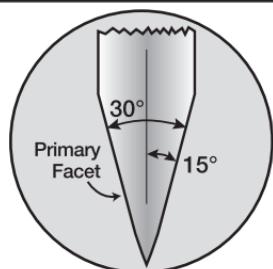
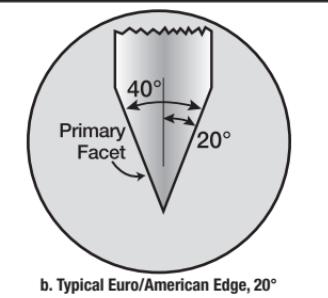


Figure 2. A typical kitchen knife.



a. Typical Asian Edge,  $15^\circ$



b. Typical Euro/American Edge,  $20^\circ$

Figure 3. Typical edge, illustrating the primary facet.

## 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  $20^\circ$  edge facets ( $40^\circ$  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  $15^\circ$  facets (see Figure 3a). 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 available. Many European and American brands are selling Santoku blades and certain traditional European styles are now manufactured with the narrower  $15^\circ$  edge angle.

The Model 290 is designed to sharpen virtually any 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 the country of origin of the knife's particular design it is relatively easy to classify the edge as Asian ( $15^\circ$ ) or as European/American ( $20^\circ$ ) and to sharpen accordingly. For example the Santoku knife is characteristically sharpened as an Asian blade ( $15^\circ$ ) regardless of where the knife is manufactured. Otherwise if you are using a given knife for heavier cutting or chopping it is probably best sharpened as an European/American blade at  $20^\circ$ . 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  $15^\circ$  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

#### ( $20^\circ$ 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

#### ( $15^\circ$ FACETS)

The most popular Asian style 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.

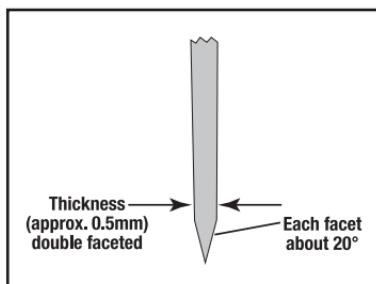


Figure 4. European/American blades are generally thicker.

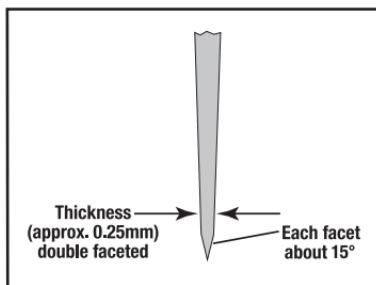


Figure 5. Double faceted contemporary Asian style blades are usually thinner.

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 Chef's knives designed for heavier duty work. While these heavier knives are commonly sold with 15° facets, you may wish to sharpen them with 20° angles. The Chinese cleaver is included in this class.

## SHARPENING CONTEMPORARY ASIAN KNIVES AND OTHER 15° KNIVES

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

### STAGE 1 (SHARPENING) 15° KNIVES

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 6) near its handle, into the far left slot of Stage 1 and allow the left face of the blade to rest on the slanted left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the



Figure 6. Sharpen contemporary Asian style knives first in the left slot of Stage 1.

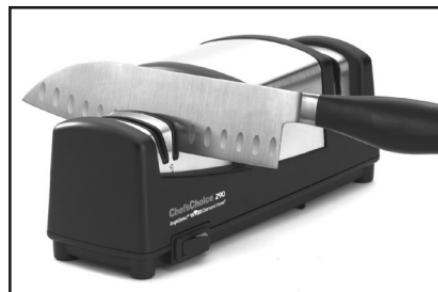


Figure 7. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.

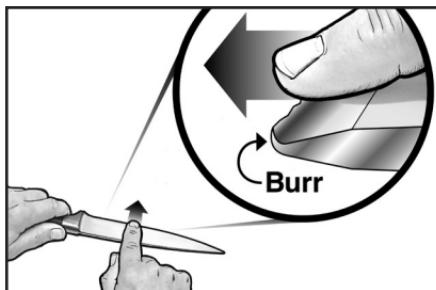


Figure 8. Develop a distinct burr along knife edge before polishing in Stage 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge.  
Caution! Do not slide your finger along the edge to avoid cutting your finger.



Figure 9. Stropping/Polishing a contemporary Asian style knife in Stage 3.

rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1 (see Figure 7). As you pull the knife through the right slot, hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5-6 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 8 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the entire edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the entire edge after each pull. Only then are you ready to polish the edge in Stage 3.

### **STAGE 3 (POLISHING) 15° KNIVES**

Since Stage 3 is a manual polishing stage, you can turn off the power switch. If the 15° knife has been adequately sharpened in Stage 1 only 6-7 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 9) will create a small second bevel and the edge will be very sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily. If not make a few additional stroke pairs.

For optimum results center the blade (left and right) in the Stage 3 slot and keep the entire length of the blade edge in contact with the two internal sharpening disks as you hone and polish. Apply only light downward pressure, about 3-4 pounds on the blade in Stage 3. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm that the two sharpening disks are turning. Do not polish excessively in Stage 3.

## **SHARPENING EUROPEAN/AMERICAN KNIVES AT 20°**

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° forming two facets, each at that angle to create a total edge angle of 40°. Whereas these knives are generally used for heavier tasks, the stronger 20° 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 style angle of 15° as described later.)

## STAGE 2 (SHARPENING) 20° KNIVES

Do not use Stage 1.

Stage 2 will create the primary facet of 20° on the European/American knife. To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 10) near its handle, into the far left slot of Stage #2 and allow the left face of the blade to rest on the slanted left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 2 (see Figure 11). As you pull the knife through the right slot, hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 6-8 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 2, will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 2 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 2. Before leaving Stage 2 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 12 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the entire edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you ready to polish the edge in Stage 3.

## STAGE 3 (POLISHING) 20° KNIVES

Since Stage 3 is a manual polishing stage, you can turn off the power switch. If the 20 degree knife is correctly sharpened in Stage 2, only 4-5 back and forth stroke pairs in



Figure 10. Inserting the blade in the left slot of the Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 11. Inserting the blade in the right slot of Stage 2. Alternate pulls in left and right slots.

Stage 3 (see Figure 13) will complete the small second bevel and the entire edge will be very sharp and effective. For optimum results center the blade (left and right) within the Stage 3 slot and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you hone and polish. Apply only light downward pressure, about 3-4 pounds, in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm that the two sharpening disks are turning. The finished blade should cut paper smoothly allowing you to easily make straight or curved cuts.

## RESHARPENING

### RESHARPENING THE 20° EUROPEAN/AMERICAN KNIVES

Follow the procedure for Stage 3 described for 20° knives and make two to three (2-3) back and forth pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) pairs of alternating pulls in Stage 2 followed by four to five (4-5) back and forth stroke pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using *only* Stage 3 of Model 290.

### RESHARPENING THE 15° EDGE KNIVES

Follow procedure for Stage 3 as described above for 15° knives, making two to three (2-3) back and forth pairs of strokes while maintaining recommended light downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) pairs of alternating pulls in Stage 1 followed by four to five (4-5) back and forth stroke pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using *only* Stage 3 of Model 290.

## CONVERTING EUROPEAN/AMERICAN KNIFE EDGE TO 15° ASIAN STYLE EDGE

With the Model 290 you can convert any European or American style knives that are used primarily for light duty work to the 15° Asian edge. For example you might consider converting light duty paring knives and thin utility blades to 15°. To make this conversion follow the Instructions for Sharpening Asian Blades, page 6. Initial sharpening in Stage 1 will take longer than you might expect but subsequent resharpening time will be normal.

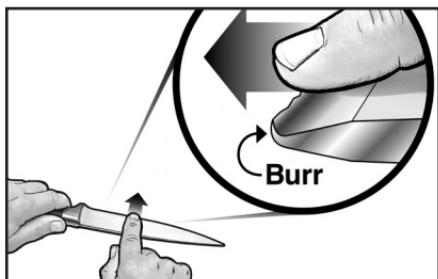


Figure 12. Develop a distinct burr along knife edge before polishing in Stage 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge.

Caution! Do not slide your finger along the edge to avoid cutting your finger.



Figure 13. Stropping and polishing a European/American knife in Stage 3.

## SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 14). Center the blade in the slot of Stage 3 and make four to five (4-5) back and forth stroke pairs. Test the edge and if necessary make another 4-5 full stroke pairs. Examine the blade.

If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of alternating pulls in Stage 2 and then make five (5) (back and forth) paired strokes in Stage 3. Because of its nature, a serrated knife will never appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many pulls in Stage 2 which can quickly remove metal from a serrated edge.

## SPECIALIZED ASIAN BLADES

The Model 290 is designed to sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However it should not be used to sharpen any single sided, single faceted 15° Asian knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Model 290 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge in Stage 3, while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. Chef'sChoice offers electric sharpeners Models 15XV and 1520 that are designed to sharpen all types of Asian style knives, including single sided ones.

## CERAMIC KNIVES

The Model 290 is not recommended for ceramic knives.

## SCISSORS

Do not attempt to use the Model 290 to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture both electric and manual scissor sharpeners.

## BRAND OF KNIVES

The Model 290 will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Asian style knives regardless of brands, including Global, Wusthof, Henckels, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

## TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your knife, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.



Figure 14. Sharpening a serrated knife in Stage 3.

Alternatively try cutting a tomato. A sharp knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

## SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the knife 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.
3. Always pull the blades in Stages 1 and 2 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.
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 edge 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 290, learn how to detect a burr along the edge (as described on pages 7 and 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.
8. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within  $\frac{1}{8}$ " of the bolster or the knife handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 290 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 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.
9. 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 on sharpening surfaces.

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 15) 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 onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

The exterior of the Model 290 can be cleaned with a damp soft cloth. Do not use detergents or abrasives.



Figure 15. 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 EdgeCraft 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.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Assembled in the U.S.A.

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

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982      Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2017

H17

C2982S0

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

ITM. / ART. 1169999

# Chef'sChoice®

**Afilador de Cuchillos 15°/20°  
Hybrid® AngleSelect® Diamond Hone®  
Modelo 290**

E



Lea las instrucciones antes de usar.  
Es esencial que usted siga estas instrucciones  
para obtener resultados óptimos.

Importado por: Importadora Primex, S.A. de C.V. Blvd. Magnocentro No. 4  
San Fernando La Herradura Huixquilucan, Estado de México, C.P. 52765,  
RFC: IPR-930907-S70, Tel: (55) 5246-5500, [www.costco.com.mx](http://www.costco.com.mx)

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Siempre que utilice aparatos eléctricos, debe seguir precauciones básicas, incluyendo las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones. *Por su seguridad, todos los usuarios deben leer este manual.*
2. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el Afilador de Cuchillos Hybrid® Chef'sChoice® en agua u otros líquidos.
3. Asegúrese de insertar únicamente cuchillos limpios en el Modelo 290.
4. Desenchufe el aparto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes móviles.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o averiado, si el aparato ha funcionado mal, si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera.

**Clientes en Estados Unidos:** Puede devolver su afilador a la fábrica de EdgeCraft para servicio técnico, dónde se estimará el costo de reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Cuando el cable eléctrico de este aparato esté dañado, éste debe ser reemplazado por la fábrica o servicio técnico calificado de Chef'sChoice® para evitar riesgos de descargas eléctricas.

**Clientes fuera de los Estados Unidos:** Puede devolver su afilador a su distribuidor local EdgeCraft para 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 ya que se requieren herramientas especiales. Por favor consulte a su distribuidor Chef'sChoice®. (Servicio no válido en México)

7. ¡PRECAUCIÓN! Este aparato puede conectarse con un enchufe polarizado (una clavija es más grande que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará en un tomacorriente polarizado únicamente de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique en alguna forma el enchufe.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por EdgeCraft puede causar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.
9. El afilador Chef'sChoice® Modelo 290 está diseñado para afilar cuchillos de estilo americano, europeo y asiático, como se describe en las secciones siguientes. No trate de afilar tijeras, cuchillas de hachas o cualquier cuchilla que no entre libremente en las ranuras.
10. No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o entre en contacto con superficies calientes.
11. Cuando se encuentre en la posición "ON" (ENCENDIDO) la luz roja en el interruptor se encenderá. El afilador debe estar siempre sobre una superficie estable o mesa.
12. ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS CORRECTAMENTE AFILADOS en su Afilador Hybrid® Chef'sChoice® Modelo 290 ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO ESPERADO. PARA EVITAR LESIONES, USE Y MANIPULE CON MUCHO CUIDADO. NUNCA CORTE EN DIRECCIÓN DE SUS DEDOS, MANOS O CUALQUIER PARTE DE SU CUERPO. NO PASE SU DEDO A LO LARGO DEL FILO. ALMACENE DE FORMA SEGURA.
13. No utilice el aparato en exteriores.
14. Se requiere supervisión constante cuando cualquier electrodoméstico sea usado por o cerca de los niños.
15. No utilice aceites, agua o cualquier otro tipo de lubricante con este afilador Hybrid® Chef'sChoice® Modelo 290.
16. Únicamente para uso doméstico.
17. Advertencia: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguetes.
18. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por el personal calificado con el fin de evitar un peligro.
19. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.
20. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes: a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo. b) Casas de campo. c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial. d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

**21. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

# ¡Felicitaciones por seleccionar el Afilador de Cuchillos Hybrid® AngleSelect® de Chef'sChoice® Modelo 290!

¡Felicitaciones! Como propietario de este versátil Afilador Hybrid® AngleSelect® 290 de Chef'sChoice® usted podrá apreciar lo fácil que es mantener todos sus cuchillos estilo asiático, americano y europeo de doble bisel en condiciones fábrica. Un sistema de guía se proporciona para posicionar el cuchillo en el ángulo óptimo de afilado a medida que los discos de diamante abrasivo rápidamente restauran y perfeccionan un nuevo filo. Usted podrá comprobar la forma fácil y sin esfuerzo de cortar y la presentación sin igual de cada rebanada perfectamente cortada.

El Modelo 290 está diseñado para afilar sus cuchillos estilo asiático con caras de filo principales de 15 grados (30 grados en total) correspondiendo con el afilado y la forma del filo de los cuchillos estilo asiático de la más alta calidad. Por otro lado, sus cuchillos tradicionales estilo americano o europeo pueden afilarse con caras de filo principales de 20 grados (40 grados en total), el ángulo convencional para esos cuchillos.

Debido a que el borde de filo asiático típico está formado de una cara de filo principal en un ángulo de 15 grados (30 grados total), se trata de un ángulo inherentemente "más agudo" que el filo convencional europeo / americano formado de un ángulo más grande de 20 grados (40 grados en total). Debido a que el filo de un cuchillo asiático es más delgado, se considera generalmente un filo más débil.

Le recomendamos que lea las siguientes secciones que muestran a detalle los procedimientos de afilado para cada estilo de cuchillo. ¡Disfrute!

## DESCRIPCIÓN DEL AFILADOR DE CUCHILLOS

### HYBRID® ANGLESELECT® DE CHEF'S CHOICE® MODELO 290

El Modelo 290 (Figura 1) es un afilador único de tres etapas con la Etapa 1 diseñada para afilar cuchillos estilo asiático y otros cuchillos de filo de 15°. La Etapa 2 está diseñada principalmente



Figura 1. Afilador AngleSelect de Chef's Choice Moldeo 290 diseñado para afilar cuchillos estileso asiático y europeo/americano.

para afilar cuchillos convencionales americanos y europeos (filo de 20°). La Etapa 3 contiene discos ultra abrasivos diseñados para cuchillos europeos/americanos y asiáticos para crear un bisel microscópico a lo largo del filo y para pulir un filo superafilado y eficaz.

Los cuchillos estilo asiático y otros cuchillos de filo de 15° se afilan primero con diamante en la Etapa 1 y luego se pulen con micro diamantes abrasivos en la Etapa 3.

Los cuchillos estilo americano y europeo (filo de 20°) se afilan primero con diamantes abrasivos en la Etapa 2, seguido por el pulido con micro diamantes abrasivos en la Etapa 3. Los cuchillos con diseño de 20° se afilan en la Etapa 1 a menos que desee convertir esta cara de filo de 20° a un ángulo asiático más estrecho de 15° (vea la página 9).

Se incluyen procedimientos especiales para el afilado de cuchillos a partir de la página 10.

El Modelo 290 no se recomienda para el afilado de cuchillos tradicionales de una cara de estilo asiático como los cuchillos sashimi.

Debido a su espesor y el diseño de la hoja para trabajo pesado no se recomienda el Modelo 290 para cuchillos de carnicero de mayor espesor estilo europeo. Estos se pueden afilar fácilmente en los Modelos 120, 2000 y 2100 de Chef'sChoice. Sin embargo, el Modelo 290 es ideal para el afilado de cuchillos para carnicero estilo asiático.

**Nunca opere el afilador por la parte posterior.** Aplique suficiente presión hacia abajo cuando afile para asegurar el contacto uniforme y constante del filo del cuchillo con los discos abrasivos en cada trazo. (Vea las Sugerencias, página 11). No es necesario aplicar presión adicional y esto no acelerará el proceso de afilado. Evite el corte excesivo en la carcasa de plástico. Sin embargo, el corte accidental de la carcasa no afectará funcionalmente la operación del afilador o dañará el borde.

Practique pasando una vez a través del afilador con el afilador en "OFF" (APAGADO). Deslice suavemente la hoja del cuchillo en la ranura izquierda de la Etapa 1 o la Etapa 2 permitiendo que la cara izquierda de la hoja descance sobre la ranura. Mueva la hoja hacia abajo en la ranura

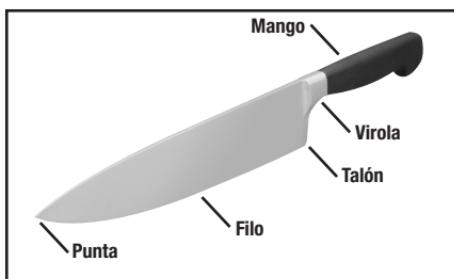
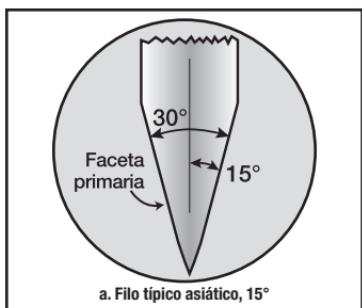
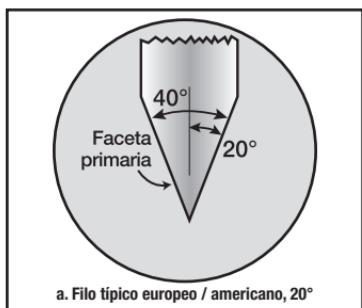


Figura 2. Cuchillo de cocina típico.

hasta que sienta el contacto con el disco de diamante, manteniendo contacto con la guía de ángulo izquierdo. Jale hacia usted levantando el mango ligeramente al acercarse a la punta. Esta pasada de práctica le dará una idea para el uso correcto del afilador. Retire el cuchillo y lea las siguientes instrucciones específicas sobre el tipo de cuchillo que va a afilar.



a. Filo típico asiático, 15°



a. Filo típico europeo / americano, 20°

Figura 3. Filo de un cuchillo típico, ilustrando la cara principal.

## DESCRIPCIÓN DE LAS HOJAS ESTILO EUROPEO/AMERICANO Y ASIÁTICO

A través de los años, las hojas europeas y americanas han sido diseñadas para preparar alimentos comunes a su propia cultura y herencia, es decir, para los alimentos más pesados incluyendo una amplia variedad de carnes y los vegetales más fibrosos. Como resultado estos cuchillos son generalmente más pesados, más gruesos y afilados con caras de filo resistentes de 20° (ángulo total de 40°) (vea la Figura 3b). Por el contrario los alimentos asiáticos son más ligeros, diseñados principalmente para pescados y mariscos y vegetales menos fibrosos. Por lo tanto muchos de los cuchillos asiáticos son más delgados y afilados con caras más delicadas de 15° (vea Figura 3a). Afiladas correctamente son extremadamente filosas.

En los últimos años, a medida que los alimentos y las culturas de los países orientales y occidentales se han extendido y se encuentran disponibles a escala mundial, los cuchillos comúnmente asociados con estos alimentos también están ampliamente disponibles. Muchas marcas europeas y americanas están vendiendo cuchillos Santoku y ciertos estilos tradicionales europeos se fabrican ahora con un ángulo de filo más estrecho de 15°.

El Modelo 290 está diseñado para afilar virtualmente cualquier cuchillo de esta variedad cada vez mayor de hojas, manteniendo los ángulos y los diseños tradicionales de sus filos.

Si uno puede identificar el fabricante de un cuchillo o establecer el país de origen del diseño particular del cuchillo es relativamente fácil clasificar el filo como asiático (15°) o como europeo / americano (20°) y de esta manera afilar de forma correcta. Por ejemplo, el cuchillo Santoku se afila de acuerdo a sus características como una hoja asiática (15°) independientemente de dónde se fabrique el cuchillo. Por otro lado, si usa un cuchillo determinado para cortes más pesados o para picar es probablemente mejor afilarlo como una hoja europea/americana en 20°. Si utiliza un cuchillo de tamaño pequeño o mediano sólo para los trabajos ligeros como pelar o para cortes ligeros puede preferir afilarlo como un cuchillo asiático en 15 ° con el fin de aprovechar el incremento de su filo.

Las siguientes descripciones pueden ayudar en la identificación de sus cuchillos o explicar las estructuras de sus filos.

### HOJAS EUROPEAS / AMERICANAS (CARAS EN 20°)

El filo delgado de las hojas europeas/americanas son universalmente de doble bisel y se afilan en ambos lados de la hoja. La mayoría de los cuchillos europeos/americanos mostrados a la derecha, en la Figura 4, poseen una sección transversal mas gruesa diseñada para trabajo pesado. Sin embargo, las hojas asociadas para pelar, filetear y de uso utilitario son más pequeñas y tienen una sección transversal relativamente fina adecuada para su uso y aplicaciones.

### CUCHILLOS ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS (CARAS EN 15°)

Las hojas estilo asiático más populares, los cuchillos delgados y ligeros como los Santoku y Nakiri tienen generalmente caras dobles (afiladas por las dos caras de la hoja) como se muestra en la Figura 5.

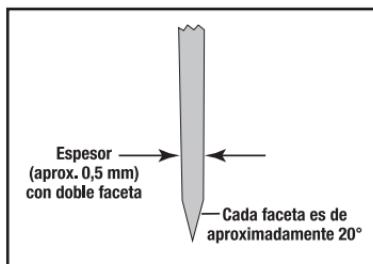


Figura 4. Las hojas europeas/americanas son generalmente más gruesas.

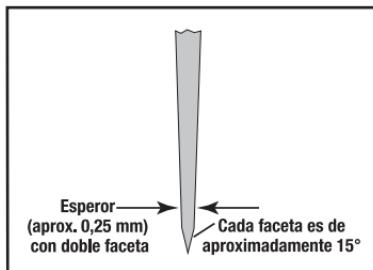


Figura 5. Las hojas estilo asiático contemporáneo de doble cara son generalmente más delgadas.

Existen otros cuchillos un poco más pesados de doble cara como el Deba y el Gyutou, populares en Asia, que se utilizan para picar verduras duras, para descolar, filetear pescado y para carnes. Estos son básicamente cuchillos asiáticos para Chef diseñados para trabajo pesado. A pesar de que estos cuchillos más pesados se venden comúnmente con caras de 15°, usted puede afilarlos con ángulos de 20°. La macheta China se incluye en esta clasificación.

## AFILADO DE CUCHILLOS ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS Y OTROS CUCHILLOS DE 15°

Prácticamente todas las hojas de estilo asiático vienen afiladas de fábrica en 15°. La popular hoja Santoku que se muestra a continuación es un ejemplo típico del estilo asiático contemporáneo de doble cara y cada una de sus caras de filo se afilan en cada lado a 15° para crear un ángulo de filo total de 30°.

### ETAPA 1 (AFILADO) PARA CUCHILLOS DE 15°

Para afilar, coloque el afilador sobre la mesa sujetándolo firmemente con la mano izquierda. Oprima el interruptor de encendido. Inserte la hoja del cuchillo, (Figura 6) cerca de su mango, en la ranura izquierda de la Etapa 1 y permita que la cara izquierda de la hoja descance en la cara inclinada de la ranura a medida que tira del cuchillo hacia usted. El filo del cuchillo debe estar en movimiento constante en contacto con el disco abrasivo con recubrimiento de diamantes que se encuentra dentro. Sólo será necesario aplicar una fuerza ligera hacia abajo mientras que tira de



Figura 6. Afile cuchillos estilo asiático contemporáneo primero en la ranura izquierda de la

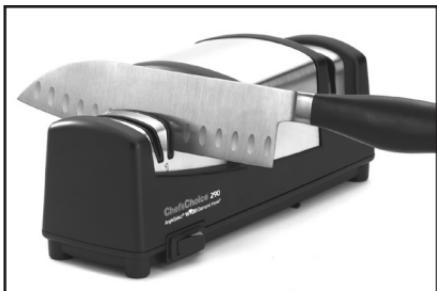


Figura 7. Inserte la hoja en la ranura derecha de la Etapa 1. Alterne pasando en las ranuras izquierda y derecha.

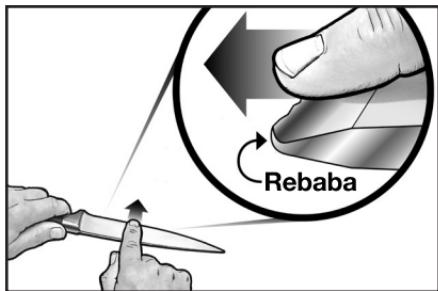


Figura 8. Cree una rebaba distintiva a lo largo del filo del cuchillo antes de pulir en la Etapa 3. Puede detectar las rebabas desplazando su dedo a través y hacia afuera del filo. ¡Precaución! No deslice su dedo a lo largo del filo para evitar cortarse.



Figura 9. Afilado / pulido de un cuchillo estilo asiático contemporáneo en Etapa 3.

la hoja hacia usted. Escuche atentamente para asegurarse de que el cuchillo mantenga contacto con el disco giratorio de diamante. Tome unos 5 segundos para realizar cada pasada con una hoja larga de 15 cm (6"). Aumente el tiempo de cada pasada para las hojas más grandes o disminuya el tiempo para las hojas más cortas.

Pase la hoja en la ranura izquierda como se describe anteriormente y repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la Etapa 1 (vea la Figura 7). Al mismo tiempo que usted pase el cuchillo por la ranura derecha, sostenga la cara derecha del cuchillo contra la cara derecha inclinada de la ranura. Si su cuchillo, antes de afilar, no está muy desafilado, usted notará que tan sólo 5 o 6 pares de pasadas, alternando en la ranura izquierda y derecha de la Etapa 1, serán suficientes para tener un filo marcado en la hoja. Sin embargo, si el cuchillo inicialmente casi no tiene filo, usted notará que 10 o más pares de pasadas en las ranuras izquierda y derecha de la Etapa 1 serán necesarias la primera vez que vuelva a dar forma y afile el filo gastado. Siempre tire de la hoja hacia usted. Nunca empuje la hoja hacia el lado contrario cuando utilice la Etapa 1. Antes de salir de la Etapa 1 es importante examinar el filo del cuchillo para asegurarse que tenga una pequeña rebaba a lo largo del filo.

La Figura 8 muestra cómo comprobar las rebabas. Proceda del siguiente modo: Si la última pasada de afilado fue en la ranura derecha debe haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la hoja. Si la última pasada fue en la ranura izquierda debe haber una pequeña rebaba en el lado izquierdo del filo. Si no hay ninguna rebaba, haga otro par de pasadas y revise de nuevo. Repita haciendo pares, alternando pasadas en derecha e izquierda hasta que crear una pequeña rebaba a lo largo de todo el filo. (A veces es más fácil crear las rebabas si pasa la hoja más lento). Haga otra pasada y confirme si hay rebaba a lo largo de todo el filo después de cada pasada. Sólo entonces usted estará listo para pulir el filo en la Etapa 3.

### **ETAPA 3 (PULIDO) PARA CUCHILLOS DE 15°**

Debido a que la Etapa 3 es una etapa de pulido manual, usted puede apagar el interruptor de encendido. Si el cuchillo de 15° ha sido adecuadamente afilado en la Etapa 1, sólo se necesitarán de 6 a 7 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la Etapa 3 (vea Figura 9) para crear un pequeño segundo bisel y el filo quedará fuerte y afilado. Debe poder cortar papel sin problemas, permitiendo hacer un corte recto o curvo con facilidad. Si no es así, realice un par de pasadas adicionales.

Para obtener un resultado óptimo, centre la hoja (izquierda y derecha) en la ranura de la Etapa 3 y mantenga toda la longitud del filo de la hoja en contacto con los dos discos de afilado internos mientras usted afila y pule. Aplique únicamente una ligera presión hacia abajo, de 1,36 kg a 1,81 kg sobre la hoja en la Etapa 3. Mantenga la hoja nivelada, haga trazos consistentes y suaves manteniendo la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. No pula excesivamente en la Etapa 3.

### **AFILADO DE CUCHILLOS EUROPEOS / AMERICANOS A 20°**

Todos los cuchillos de fabricantes europeos o americanos son de doble cara y por lo tanto deben afilarse a ambos lados de la hoja. El filo se afila habitualmente a 20° formando dos caras, cada una en ese ángulo para crear un ángulo de filo total de 40°. Considerando que estos cuchillos se utilizan generalmente para tareas más pesadas, el filo con cara más fuerte de 20° es normalmente más apropiado.

Afilar el cuchillo europeo/americano es un proceso de afilado de dos pasos, afilando primero en la Etapa 2 seguido por el pulido en la Etapa 3. (No debe utilizar la Etapa 1 para estos cuchillos a menos que desee convertirlos al ángulo del estilo asiático de 15° como se describe más adelante).

## **ETAPA 2 (AFILADO) PARA CUCHILLOS DE 20°**

**No** use la Etapa 1.

La Etapa 2 creará la cara principal de 20° en el cuchillo europeo/americano. Para afilar, coloque el afilador sobre la mesa sujetándolo firmemente con la mano izquierda. Oprima el interruptor de encendido. Inserte la hoja del cuchillo, (Figura 10) cerca de su mango, en la ranura izquierda de la Etapa 2 y permita que la cara izquierda de la hoja descance en la cara inclinada de la ranura a medida que tira del cuchillo hacia usted. El filo del cuchillo debe estar en movimiento constante en contacto con el disco abrasivo con recubrimiento de diamantes que se encuentra dentro. Sólo será necesario aplicar una fuerza ligera hacia abajo mientras que tira de la hoja hacia usted. Escuche atentamente para asegurarse de que el cuchillo mantenga contacto con el disco de diamante giratorio. Tome unos 5 segundos para realizar cada pasada si tiene una hoja larga de 15 cm (6"). Aumente el tiempo de cada pasada para las hojas más grandes o disminuya el tiempo para las hojas más cortas.

Pase la hoja en la ranura izquierda como se describe anteriormente y repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la Etapa 2 (vea la Figura 11). Al mismo tiempo que usted pase el cuchillo por la ranura derecha, sostenga la cara derecha del cuchillo contra la cara derecha inclinada de la ranura. Si su cuchillo, antes de afilar, no está muy desafilado, usted notará que tan sólo 6 o 8 pares de pasadas, alternando en la ranura izquierda y derecha de la Etapa 2, serán suficientes para tener un filo marcado en la hoja. Sin embargo, si el cuchillo inicialmente casi no tiene filo, usted notará que 10 o más pares de pasadas en las ranuras izquierda y derecha de la Etapa 2 serán necesarias la primera vez que vuelva a dar forma y afile el filo gastado. Siempre tire de la hoja hacia usted. Nunca empuje la hoja hacia el lado contrario cuando utilice la Etapa 2. Antes de salir de la Etapa 2 es importante examinar el filo del cuchillo para asegurarse que tenga una pequeña rebaba a lo largo del filo.

La Figura 12 muestra cómo comprobar las rebabas. Proceda del siguiente modo: Si la última pasada de afilado fue en la ranura derecha debe haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la hoja. Si la última pasada fue en la ranura izquierda debe haber una pequeña rebaba en el lado izquierdo del filo. Si no hay ninguna rebaba, haga otro par de pasadas y revise de nuevo. Repita haciendo pares, alternando pasadas en derecha e izquierda hasta crear una pequeña rebaba a lo largo de todo el filo. (A veces es más fácil crear las rebabas si pasa la hoja más lento). Haga otra pasada y confirme si hay rebaba a lo largo del filo después de cada pasada. Sólo entonces usted estará listo para pulir el filo en la Etapa 3.

## **ETAPA 3 (PULIDO) PARA CUCHILLOS DE 20°**

Debido a que la Etapa 3 es una etapa de pulido manual, usted puede apagar el interruptor de encendido. Si el cuchillo de 20° se afila correctamente en la Etapa 2, únicamente se necesitarán



Figura 10. Inserte la hoja en la ranura izquierda de la Etapa 2. Alterne pasando en las ranuras izquierda



Figura 11. Inserte la hoja en la ranura derecha de la Etapa 2. Alterne pasando en las ranuras izquierda y derecha.

de 4 a 5 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la Etapa 3 (vea la Figura 13) para crear pequeño segundo bisel y el filo quedará bien afilado y eficaz. Para obtener un resultado óptimo, centre la hoja (izquierda y derecha) en la ranura de la Etapa 3 y mantenga la longitud del filo de la hoja alineado con la línea central de la ranura mientras usted afila y pule. Aplique únicamente una ligera presión hacia abajo, de 1,36 kg a 1,81 kg en la Etapa 3. Haga trazos consistentes y suaves manteniendo la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. La hoja ya terminada deberá cortar papel suavemente permitiendo hacer un corte recto o curvo con facilidad.

## REAFILADO

### REAFILADO DE CUCHILLOS EUROPEOS / AMERICANOS A 20°

Siga el procedimiento descrito para la Etapa 3 para cuchillos de 20° y haga de dos a tres (2-3) pares de movimientos hacia atrás y hacia adelante mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. Compruebe el filo. Si este proceso no proporciona el afilado deseado, realice cuatro (4) pares de movimientos alternando en la Etapa 2 seguidos de cuatro a cinco (4-5) pares de movimientos en la Etapa 3.

Generalmente usted podrá volver a afilar varias veces utilizando únicamente la Etapa 3 del Modelo 290.

### REAFILADO DE CUCHILLOS A 15°

Siga el procedimiento descrito para la Etapa 3 para cuchillos de 15°, haciendo de dos a tres (2-3) pares de movimientos hacia atrás y hacia adelante mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar que los dos discos de afilado estén girando. Compruebe el filo. Si este proceso no proporciona el afilado deseado, realice cuatro (4) pares de movimientos alternando en la Etapa 1 seguidos de cuatro a cinco (4-5) pares de movimientos en la Etapa 3.

Generalmente usted podrá volver a afilar varias veces utilizando únicamente la Etapa 3 del Modelo 290.

## CONVERSIÓN DE CUCHILLOS EUROPEOS / AMERICANOS A FILO ESTILO ASIÁTICO DE 15°

Con el Modelo 290 usted puede convertir cualquier cuchillo estilo europeo o americano utilizado principalmente para trabajos ligeros a un filo estilo asiático de 15°. Por ejemplo, usted podría

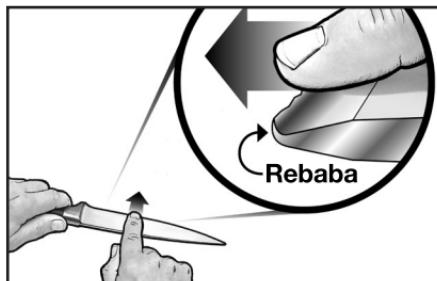


Figura 12. Cree una rebaba distintiva a lo largo del filo del cuchillo antes de pulir en la Etapa 3. Puede detectar las rebabas desplazando su dedo a través y hacia fuera del filo. ¡Precaución! No deslice su dedo a lo largo del filo para evitar cortarse.



Figura 13. Afilado y pulido de cuchillos /americanos en la Etapa 3.

considerar convertir cuchillos ligeros y navajas de herramienta a 15°. Para hacer esta conversión siga las instrucciones para afilado de hojas estilo asiático, página 6. El afilado en la Etapa 1 tomará más tiempo del previsto, pero el reafilado posterior tomará el tiempo normal.

## AFILADO DE CUCHILLOS DE SIERRA

Las hojas dentadas pueden afilarse en la Etapa 3 (vea la Figura 14). Centre la hoja en la ranura de la Etapa 3 y realice de cuatro a cinco (4-5) pares de movimientos hacia adelante y hacia atrás. Compruebe el filo y si es necesario haga otros 4-5 pares de movimientos completos. Examine la hoja.

Si la hoja a afilar no tiene filo, realice primero dos pares de pasadas rápidas pero completas alternando en la Etapa 2 y luego realice cinco (5) pares de movimientos (hacia atrás y hacia adelante) en la Etapa 3. Debido a su naturaleza, un cuchillo de sierra nunca parecerá afilado o cortará suavemente como una hoja de filo recta. Precaución: No realice muchas pasadas en la Etapa 2, ya que podría quitar rápidamente el metal de un filo dentado.

## HOJAS ASIÁTICAS ESPECIALIZADAS

El Modelo 290 está diseñado para afilar las hojas asiáticas de doble cara como las Santoku que tradicionalmente se afilan en 15°. Sin embargo no debe ser utilizado para afilar cualquier cuchillo asiático de una sola cara de 15°, como el cuchillo tradicional sashimi que se utiliza comúnmente para preparar sashimi ultra fino. El Modelo 290 afila simultáneamente ambos lados del filo de corte en la Etapa 3, mientras que los cuchillos sashimi están diseñados para afilarse solamente en un lado de la hoja. Chef'sChoice le ofrece los afiladores eléctricos Modelos 15XV y 1520 que están diseñados para afilar todo tipo de cuchillos de estilo asiático, incluyendo los de una sola cara.

## CUCHILLOS DE CERÁMICA

El Modelo 290 no está recomendado para cuchillos de cerámica.

## TIJERAS

No intente utilizar el Modelo 290 para afilar tijeras. EdgeCraft® fabrica afiladores eléctricos y manuales para tijeras.

## MARCAS DE CUCHILLOS

El modelo 290 le proporcionará un excelente filo en todos los cuchillos convencionales de metal estilo europeo/americano y estilo asiático independientemente de sus marcas, incluyendo las marcas Global, Wusthof, Henckels, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchas, muchas más.

## COMPROBACIÓN DEL FILO

Para comprobar el filo y la capacidad de corte de su cuchillo, sostenga una hoja de papel verticalmente por su borde superior y corte con cuidado hacia abajo a través de la hoja a una



Figura 14. Afilado de un cuchillo de sierra en la Etapa 3.

distancia corta (pero segura) de sus dedos. Un filo afilado (en una hoja de filo recto) cortará suavemente sin rasgar el papel.

También puede tratar de cortar un tomate. Un cuchillo afilado debe penetrar en la piel del tomate y cortar al primer corte sin necesidad de aplicar una fuerza significativa al cuchillo.

## SUGERENCIAS

1. Siempre limpie todo residuo de alimentos, grasa y materiales de las superficies de la hoja del cuchillo antes de afilar o reafilurar. Si está muy sucio, use detergente y agua para limpiar.
2. Algunos cuchillos asiáticos contemporáneos y tipo Granton tienen hoyuelos y algunas hojas asiáticas contemporáneas y tradicionales están hechas de capas de acero Damasco. Todos estos deben afilarse siguiendo estas instrucciones.
3. Siempre pase las hojas en las Etapas 1 y 2 a la velocidad recomendada y a un ritmo constante sobre longitud de la hoja. Nunca interrumpa o detenga el movimiento de la hoja cuando esté en contacto con los discos abrasivos.
4. Siga cuidadosamente los procedimientos detallados para cada tipo de cuchilla para obtener mejores resultados y prolongar la vida útil de sus cuchillos.
5. El filo de la hoja del cuchillo, al afilar, debe permanecer en contacto con los discos abrasivos a medida que el cuchillo se retira de la ranura guía. Para afilar la hoja cerca de la punta de una cuchilla de filo curvo, levante el mango ligeramente al acercarse a la punta de la cuchilla pero sólo lo suficiente como para que el filo que se está afilando mantenga contacto audible con el disco pulidor o afilador.
6. Para mejorar su desempeño con el Chef'sChoice® Modelo 290, aprenda a detectar la rebaba a lo largo del filo (como se describe en las páginas 7 y 8). Usted podría afilar de manera correcta sin usar esta técnica, sin embargo es la forma más rápida para determinar si ha afilado lo suficiente en las primeras etapas. Esto le ayudará a evitar afilar de más y asegurar bordes bien afilados. Cortar un tomate o un trozo de papel es un método conveniente para comprobar el filo.
7. Utilice sólo una ligera presión hacia abajo al afilar, lo suficiente como para establecer contacto seguro con el disco abrasivo.
8. Utilizado correctamente, usted podrá afilar la hoja entera hasta 3.1 mm de la virola del mango del cuchillo. Esto es una ventaja importante del afilador Chef'sChoice® Modelo 290 comparado con otros métodos de afilado, especialmente importante al afilar cuchillos de chef donde se necesita afilar la cuchilla entera para mantener la curvatura de la línea del filo. Si los cuchillos de chef cuentan con una virola gruesa y pesada cerca del mango extendiéndose hasta el filo, puede usar una esmeriladora comercial para modificar o eliminar la parte inferior de la virola para que no interfiera con la acción del afilador, permitiéndole afilar la hoja entera.
9. No intente utilizar este afilador para afilar cuchillos de cerámica o tijeras.



Especificaciones eléctricas: 120 V~ 60 Hz 45 W

Consumo de energía en modo de espera: N/A

Consumo de energía en modo de operación: 6,74 Wh

## MANTENIMIENTO NORMAL

**No** es necesario lubricar las piezas móviles, motor, rodamientos, o las superficies de afilado.

Una vez al año, más o menos según sea necesario, se debe eliminar el polvo metálico que se acumula dentro del afilador a consecuencia del uso.

Retire la pequeña tapa rectangular para limpieza (Figura 15), la cual cubre una abertura en la parte inferior del afilador. Encontrará partículas de metal adheridas a un imán conectado al interior de esa cubierta. Simplemente frote o cepille los residuos acumulados del imán con una toalla de papel o un cepillo de dientes y vuelva a colocar la tapa en la abertura. Si se han acumulado grandes cantidades de metal o otro tipo de polvo puede sacudir el afilador para vaciar el polvo restante a través de la abertura inferior sobre un periódico, toalla u hoja de papel cuando retire la tapa. Después de la limpieza, coloque la tapa asegurándola con su imán en su lugar.

El exterior del Modelo 290 puede limpiarse con un paño suave húmedo. No utilice detergentes o abrasivos.



Figura 15. Extracción de la tapa debajo de la base para limpiar el polvo metálico (vea la sección de Mantenimiento normal).

## SERVICIO TÉCNICO

En caso de requerir servicio posterior a la garantía, devuelva su afilador a la fábrica de EdgeCraft donde se estimará el costo de reparación antes de que la reparación se lleve a cabo. Fuera de los Estados Unidos, póngase en contacto con su vendedor o distribuidor nacional.

Por favor incluya su dirección de remitente, número telefónico y una breve descripción del problema o daño en una hoja aparte dentro de la caja. Conserve el recibo de envío como prueba y protección contra la pérdida durante el envío.

(Servicio no válido en México)

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Hecho en E.U.A.

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

Este producto está cubierto por una o más patentes o patentes pendientes de EdgeCraft como se indica en el producto.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® y Hybrid® son marcas registradas de EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982      Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2017

H17

C2982SO