

Chef'sChoice®

DIAMOND HONE® ULTRA KNIFE SHARPENER

D203

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. For your safety, every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model D203.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You can return your sharpener to The Legacy Companies' factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® 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. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while sharpening.
9. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.
10. The Chef'sChoice® 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.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. 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.
13. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® 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.
14. Do not use outdoors.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
16. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® sharpener Model D203.
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.

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE® ULTRA KNIFE SHARPENER MODEL D203

This advanced Diamond Hone Sharpener has two motor driven sharpening Stages 1 and 2, followed by a single manual honing and polishing in Stage 3.

In Stage 1, motor-driven, highly effective diamond abrasive disks remove the dull edge and create a sharp fully faceted edge at the conventional 20 degrees on each side of the blade. In Stage 2 similar technology is used with finer diamond abrasives at a slightly larger angle to create a small second bevel along the edge. This two step sharpening and honing process leaves a stronger – arch shaped profile along the edge for greater strength and durability. In Stage 3 the edge is lightly honed and polished to create a razor sharp Trizor edge of increased perfection, sharpness and durability.

In Stage 1 there are two knife-guiding slots. These are referred to as the left and right slots of Stage 1. Likewise in Stage 2 there are two guiding slots, left and right that sharpen alternately the right and left side of the blade's edge. Stage 3 has only one guiding slot that centers the blade in a manner so that both sides of the edge are honed simultaneously. When sharpening in Stages 1 and 2, always follow an alternating pattern of sharpening in the right and left slots. This pattern insures that both sides (facets) of the edge are sharpened alike for better control of the cutting action of blade.

This three stage design provides the ultimate in versatility of the knife edge so that you can tailor the edge geometry to your cutting needs. You will find that the Model D203 gives you a very sharp edge and one that remains significant bite for some of the more difficult cutting tasks.

USING THE MODEL D203 SHARPENER

Note: Always clean your knife before sharpening in the sharpener! For your safety, keep your fingers clear of the blade edge at all times.

You will find that the sharpener can create and maintain a very sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees on each side of the edge, which results in a total primary edge of 40 degrees. Stages 2 and 3 create a second and third bevel at slightly larger angles leaving a strong triple beveled edge structure. Always use the sharpener with the stage numbers 1, 2 and 3 facing you.

STAGE 1

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 1) near its handle, into the far left slot



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



Figure 2. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.

of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the 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 1. As you pull the knife thru the right slot, (see Figure 2), 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 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 re-shape 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 3 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 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 sharpen in Stage 2.

STAGE 2

Once you have confirmed that a burr was formed in Stage 1, you are ready to sharpen the knife in Stage 2.

Proceed to sharpen in the left and right slots of Stage 2 which have finer abrasive and sharpen at a slightly larger angle than Stage 1 in order to create a small second bevel adjacent the knife edge.

You will likely find that only 1-2 pairs of pulls in Stage 2 will be sufficient to create a small burr along the edge. Always sharpen alternately in the left and right slots of Stage 2, taking about 5 seconds each pass for a 6" blade (see Figures 4 and 5). Take longer for longer knives, and less time to pull shorter blades through the slots. The burr will be

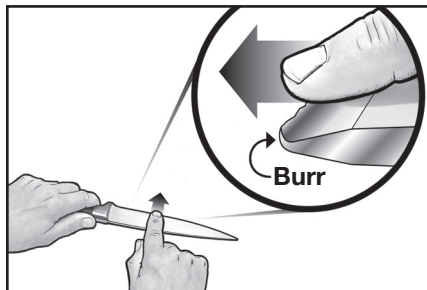


Figure 3. Develop a distinct burr along knife edge before sharpening in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 4. Inserting the knife in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

slightly smaller than you experienced in Stage 1. Pull slower if needed to develop a detectable burr before moving to Stage 3. You will notice that the edge developed in Stage 2 is sharper than the edge formed in Stage 1.

Do not move to Stage 3 (manual) until you are confident that you detect a burr after Stage 2.

Once a burr is detected, you can make a pair of faster pulls in Stage 2 to remove the burr and minimize the time you will need to hone and polish the edge in Stage 3.

STAGE 3

Since Stage 3 is a manual honing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully sharpened in Stage 2 only 5-10 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 3 (the far right slot, see Figure 6) to hone a small third bevel along the edge which will be exceedingly sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results in Stage 3 center the blade within the slot width and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you move the blade back and forth in the slot without lifting. Apply only a light downward pressure, about 3-4 pounds, on the blade as you sharpen in Stage 3. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure. The finished edge will be very sharp and burr free.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen follow the procedure for Stage 3 described above, making 10-20 complete back and forth stroke pairs while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Then test the edge for sharpness. If necessary resharpen again but first use Stage 2 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 3. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 before having to resharpen in Stage 1.



Figure 5. Inserting the knife in right slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 6. Knife in Stage 3. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure. See text.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 7). Center the blade in the slot of Stage 3 and make twenty-five (25) back and forth pairs of strokes. Examine the edge and if necessary make another 25 full stroke pairs. Test the blade for sharpness. If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of pulls — alternating right and left slots in Stage 2 and then make twenty-five (25) paired strokes (back and forth) in Stage 3. Because of its nature, a serrated knife will not ever appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 2, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.

ASIAN BLADES

The sharpener which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results with all Asian blades we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice® Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.

Do not sharpen in the sharpener any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. Stage 3 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The Chef'sChoice electric sharpeners listed in the previous paragraph will correctly sharpen these single sided knives.

CERAMIC KNIVES

The sharpener is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

Do not attempt to use the sharpener to sharpen scissors. The Legacy Companies does manufacture special sharpeners designed just for scissors.



Figure 7. Serrated knife in Stage 3.

BRANDS OF KNIVES

The sharpener will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your fine edge knives, 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.

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

MAINTENANCE

- The exterior of the sharpener can be cleaned with a damp soft cloth.
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

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

© The Legacy Companies 2021

K21

E/F/S

C208210



Chef'sChoice®

AIGUISEUR DE COUTEAUX DIAMOND HONE® ULTRA

D203

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



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il est impératif de toujours respecter des précautions de base, notamment les précautions suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Tout utilisateur doit lire ce manuel.
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas l'aiguiseur de Chef'sChoice® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans le modèle D203.
4. Débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé.

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

Hors États-Unis : Veuillez retourner votre aiguiseur à votre distributeur local qui pourra estimer le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par un atelier agréé par le fabricant car l'utilisation d'outils spéciaux est nécessaire. Veuillez contacter 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 réalisez aucune modification sur la prise.*

8. Acheminez avec précaution le cordon d'alimentation pour éviter d'endommager les lames du couteau lors de l'affûtage.
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'aiguiseur de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain, européen et asiatique, comme le décrivent les sections suivantes. 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. Lorsqu'il est en position "MARCHE" (le témoin lumineux rouge est allumé lorsqu'il est en "MARCHE"), l'aiguiseur Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
13. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISEUR de Chef'sChoice® 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 couteaux de MANIÈRE SÛRE.
14. Ne l'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
16. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'aiguiseur de Chef'sChoice® modèle D203.
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.

DESCRIPTION DE L'AIGUISEUR DE COUTEAUX DIAMOND HONE® ULTRA CHEF'SCHOICE MODÈLE D203

Le fonctionnement de cet aiguiser Diamond Hone repose sur deux phases d'affûtage motorisées, suivi par une étape 3 de rodage et de polissage manuel.

Dans le module 1 motorisé, des disques abrasifs diamant très efficaces suppriment le tranchant émoussé et créent de chaque côté de la lame une face de tranchant de 20 degrés, l'angle conventionnel. Le module 2, fait usage d'une technologie similaire avec des abrasifs diamant plus fins à un angle légèrement plus grand pour créer un second biseau léger le long du fil. Ce processus d'affûtage en deux étapes crée un profil en forme d'arche plus solide le long du fil pour une plus grande solidité et une plus longue durée de vie. Dans le module 3, le fil est légèrement poli pour obtenir un fil Trizor coupant comme un rasoir reconnu pour sa perfection, son tranchant et sa résistance accrue.

Le module 1 comporte deux guides d'angle, appelés guide d'angle gauche et droite. Ces guides d'angle figurent dans le module 2, et permettent un affûtage alternatif du côté gauche et du côté droit du tranchant de la lame. Le module 3 ne dispose que d'un seul guide qui centre la lame de manière à affiler les deux côtés de la lame simultanément. Dans les modules 1 et 2, suivez toujours un schéma alternatif d'affûtage dans les guides droits puis gauches. Ce schéma garantit un aiguisage identique des deux côtés (facettes) du fil, pour une meilleur contrôle du mouvement de coupe.

Cette conception en trois étapes vous permet de définir la géométrie du tranchant selon vos besoins de coupe, et confère une grande polyvalence. Vous découvrirez que le modèle D203 fournit une lame très aiguisée et avec suffisamment de mordant pour les tâches de coupe les plus ardues.

UTILISATION DE L'AIGUISEUR MODÈLE D203

Remarque : Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguiser ! Pour votre sécurité, tenez toujours vos doigts éloignés du tranchant de la lame.

Vous découvrirez que l'aiguiser permet d'obtenir et de conserver un tranchant très aiguisé et résistant pour toute votre coutellerie à lame lisse conventionnelle ou à dents. Dans le module 1, chaque face du tranchant initial est formée avec un angle nominal de 20 degrés de chaque côté du tranchant, ce qui donne un angle total de 40° au premier tranchant. Les modules 2 et 3 forment un second et un troisième biseaux à un angle légèrement plus ouvert, donnant ainsi au tranchant une structure à triple biseau résistante. Utilisez toujours l'aiguiser avec les numéros des modules 1, 2 et 3 face à vous.

MODULE 1

Pour aiguiser, placez l'aiguiser sur la table en le maintenant fermement et de manière sûre avec votre main gauche. Poussez sur l'interrupteur. Insérez la lame du couteau (figure 1) près du manche, dans la fente située à l'extrême gauche du module 1. La face gauche



Figure 1. Insertion de la lame dans la fente gauche du module 1. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.



Figure 2. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1. Alternez les passages dans les fentes gauche et droite.

de la lame doit reposer sur la face gauche de la fente tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le fil du couteau doit rester en contact étroit avec le disque diamanté interne. Lorsque vous tirerez la lame vers vous, n'exercez qu'une légère pression descendante. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintient un bon contact avec le disque diamanté en rotation. Effectuez des passages de 5 secondes pour une lame de 15 cm. Augmentez le temps de passage pour des lames plus longues ou diminuez-le pour des lames plus courtes.

Effectuez un passage de la lame dans la fente gauche comme décrit ci-dessous puis répétez la même procédure pour la fente adjacente (droite) du module 1. Tandis que vous tirez la lame par la fente droite (voir figure 2), maintenez la face droite du couteau contre la face de droite inclinée de la fente. Si avant l'affûtage, votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 5 passages doubles, en alternant entre la fente droite et la fente gauche du module 1, suffiront à donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 10 passages doubles alternant les fentes gauche et droite du module 1 lorsque vous reformez et aiguisiez l'ancien tranchant la première fois. Tirez toujours la lame vers vous. Ne repoussez jamais la lame dans le module 1. Avant de terminer le module 1, il est important d'examiner le fil du couteau pour s'assurer de la présence d'un petit morfil sur un côté du fil.

La figure 3 illustre l'examen du morfil. Procédez comme suit: si votre dernier passage d'affûtage s'est produit dans la fente droite, un petit morfil doit apparaître sur le côté droit du fil de la lame. Si le dernier passage s'est produit dans la fente gauche, il devrait se trouver un petit morfil sur le côté gauche du fil. En l'absence de morfil, effectuez un passage double supplémentaire et vérifiez à nouveau la présence du morfil. Répétez la procédure de passage double en alternant droite et gauche jusqu'à créer un petit morfil sur le fil de la lame (il est parfois plus facile de créer le morfil si vous tirez sur la lame plus lentement). Effectuez un autre passage simple et confirmez la présence d'un morfil sur le fil après chaque passage. Ce n'est qu'ensuite que vous, vous pouvez passer au module 2.

MODULE 2

Lorsque vous êtes certain de la présence d'un morfil après le module 1, passez au module 2 d'aiguisage.

Effectuez l'aiguisage dans les fentes gauche et droite du module 2, lesquelles comportent un abrasif plus fin et affûtent à un angle légèrement plus grand que le module 1, créant un second biseau léger le long du fil de la lame.

Vous découvrirez probablement que seulement 1-2 passages doubles suffisent à créer un petit morfil le long du fil. Aiguiser toujours en alternant entre la fente droite et la fente gauche du module 2, ce qui nécessite 5 secondes par passage pour une lame de 15 cm (voir figures 4 et 5). Augmentez cette durée pour des lames plus longues et réduisez-la légèrement pour des lames plus courtes. Le morfil sera légèrement plus petit qu'à la suite

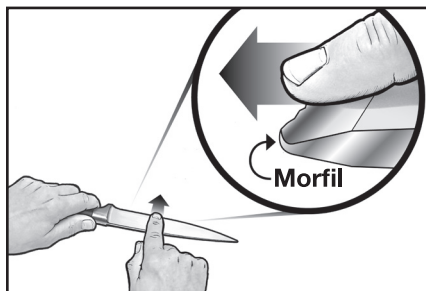


Figure 3. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'aiguiser dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.



Figure 4. Insertion du couteau dans la fente gauche du module 2. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

du module 1. Tirez plus lentement si nécessaire pour obtenir un morfil détectable avant de passer au module 3. Vous remarquerez que le tranchant obtenu dans le module 2 est plus marqué que celui obtenu dans le module 1.

Ne passez pas au module 3 (manuel) tant que vous ne détectez pas avec certitude un morfil après le module 2.

Une fois le morfil détecté, vous pouvez effectuer un passage double plus rapide dans le module 2 pour supprimer le morfil et réduire le temps nécessaire à l'affilage et au polissage dans le module 3.

MODULE 3

Étant donné que le module 3 est une étape de polissage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur. Si le couteau est entièrement affilé lors du module 2, seuls 5 ou 10 passages doubles seront nécessaires dans le module 3 (fente extrême droite, voir figure 6) pour affiler un troisième biseau le long du fil pour un résultat extrêmement tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

Pour un résultat optimal dans le module 3, centrez la lame à l'intérieur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée à la ligne du centre de la fente tandis que vous effectuez un passage double de la lame dans la fente sans la soulever. Appliquez uniquement une légère pression vers le bas, d'environ 1,5 kg, sur la lame tandis que vous procédez à l'affilage du module 3. Pour des résultats optimaux, effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas pour vous assurer que les deux disques tournent tandis que vous déplacez la lame d'avant en arrière. Le tranchant final du fil sera très aiguisé et sans morfil.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT DU COUTEAU

Pour ré-affiler, suivez la procédure du module 3 décrite ci-dessus, et faites deux ou 10 ou 20 passages doubles complets tout en exerçant la pression vers le bas recommandée.



Figure 5. Insertion du couteau dans la fente droite du module 2. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.



Figure 6. Couteau dans le module 3. Effectuez des passages doubles pour aiguiser en appliquant une pression vers le bas modérée. Voir texte.

Vérifiez le tranchant de la lame. Si nécessaire, ré-affilez à nouveau mais auparavant utilisez le module 2 suivi de deux ou trois (2 ou 3) passages doubles complets dans le module 3. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 3 avant de procéder au ré-affilage au module 1.

LAMES À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées au module 3 (voir Figure 7). Centrez la lame dans la fente du module 3 et effectuez 25 passages doubles. Vérifiez le tranchant, et si nécessaire, effectuez 25 passages doubles complets supplémentaires. Vérifiez le tranchant de la lame. Si la lame à affûter est très émoussée, effectuez d'abord deux passages doubles complets rapides, en alternant les fentes droite et gauche dans le module 2, puis 25 passages doubles dans le module 3. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront pas aussi aiguisés ou ne couperont pas aussi fluidement que des lames lisses. Attention : Ne réalisez pas de passages doubles dans le module 2, le métal des dents de la lame partirait.

LAMES ASIATIQUES

L'aiguseur effectue un premier affûtage avec un angle de 20 degrés, et peut aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. Cependant, pour un résultat optimal avec toutes les lames asiatiques, nous recommandons de privilégier les aiguseurs à 15° tels que les modèles électriques 15XV et 1520 de Chef'sChoice® pour tous les couteaux de type asiatique.

N'aigusez aucun couteau asiatique Kataba dans l'aiguseur dont le tranchant ne comporte qu'un seul coté et une seule face, tel que le couteau de type sashimi traditionnel. Le module 3 aiguse simultanément les deux cotés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. L'aiguseur électrique de Chef'sChoice listé dans le paragraphe précédent aigusera correctement ces couteaux à tranchant simple face.



Figure 7. Couteau à dents dans le module 3.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

L'aiguseur n'est pas recommandé pour les couteaux céramiques.

CISEAUX

N'essayez pas d'aiguser des ciseaux avec l'aiguseur. Chef'sChoice fabrique des aiguseurs spéciaux conçus en particulier pour les ciseaux.

MARQUES DE COUTEAUX

L'aiguseur donnera un tranchant excellent à tous les couteaux métalliques de type Euro/Américain et Santoku quelle que soit leur marque, notamment Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun et bien d'autres.

VÉRIFIER LE TRANCHANT

Afin de vérifier le tranchant et le pouvoir de coupe de vos couteaux à tranchant fin, tenez une feuille de papier verticalement par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à une petite distance (sûre) de vos doigts. Un tranchant affilé (pour une lame lisse) coupera aisément sans déchirer le papier.

Sinon, essayez de couper une tomate. Le couteau doit pénétrer la peau de la tomate et la transpercer du premier coup, sans devoir exercer une pression importante sur le couteau.

ENTRETIEN

- L'extérieur de l'aiguseur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l'aiguisage en retournant l'aiguseur et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Cet aiguseur ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.

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

Fabriqués 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

© The Legacy Companies 2021

K21

E/F/S

C208210



Chef'sChoice®

AFILADOR DE CUCHILLO DIAMOND HONE® ULTRA

D203

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



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. Para su seguridad, todo usuario debe leer este manual.
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el afilador Chef'sChoice® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de que las hojas que se inserten en el modelo D203 sean solo hojas de cuchillo limpias.
4. Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el aparato haya funcionado de manera incorrecta, se haya caído o esté dañado de algún modo.

Para clientes residentes en Estados Unidos: podrá llevar el afilador a la fábrica de The Legacy Companies con el fin de realizar mantenimiento. Allí podrán calcular el costo de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Cuando el cable eléctrico del aparato esté dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante de Chef'sChoice® o por personal de mantenimiento calificado a fin de evitar el peligro de descarga eléctrica.

Para clientes no residentes en Estados Unidos: lleve el afilador a su distribuidor local. Allí podrán calcular el costo de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de este aparato está dañado, deberá ser reemplazado por un representante de reparaciones designado por el fabricante ya que se necesitan herramientas especiales. Consulte a su distribuidor de 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. Encamine cuidadosamente el cable de alimentación para evitar daños por las cuchillas mientras afila.
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® ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo asiático, 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 el afilador Chef'sChoice® esté encendido (se encenderá una luz roja en el interruptor de encendido "ON"), siempre deberá colocarse sobre una mesa o una encimera estables.
13. PRECAUCIÓN: LOS CUCHILLOS QUE SE AFILAN DE MANERA ADECUADA EN SU AFILADOR Chef'sChoice® 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 lo utilice al aire libre.
15. Es necesaria una supervisión rigurosa cuando cualquier artefacto sea utilizado por niños o se utilice cerca de ellos.
16. No utilice aceites para amolado, agua ni ningún otro lubricante cuando opere el afilador Chef'sChoice® modelo D203.
17. Solo 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.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO D203 DEL AFILADOR DE CUCHILLOS CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE® ULTRA

Este avanzado afilador Diamond Hone® Ultra tiene dos etapas de afilado, 1 y 2, con motor a las cuales sigue una etapa de amolado manual.

En la etapa 1, los muy eficaces discos abrasivos de diamante a motor eliminan los filos romos y producen un borde facetado muy afilado a 20 grados convencionales en cada lado de la hoja. En la etapa 2, se utiliza una tecnología similar con abrasivos de diamante más finos a un ángulo levemente mayor para crear un segundo bisel pequeño a lo largo del filo. Este proceso de afilado de dos pasos deja un perfil en forma de arco y más fuerte a lo largo del filo lo cual le brinda mayor fuerza y durabilidad. En la etapa 3, se pule levemente el filo con lo cual se produce un borde Trizor similar al de una hoja de afeitar con mayor perfección, filo y durabilidad.

En la etapa 1, hay dos ranuras guía para el cuchillo. Se denominan ranuras izquierda y derecha de la etapa 1. Del mismo modo, en la etapa 2 hay dos ranuras guía, izquierda y derecha, que afilan de manera alternada el lado izquierdo y derecho del filo de la hoja. La etapa 3 tiene sólo una ranura guía que centra la hoja de manera que la acción de amolado en ambos lados del filo se realice al mismo tiempo. Cuando afile en las etapas 1 y 2, siempre siga un patrón alternado de afilado sobre la ranura derecha e izquierda. Este patrón asegura que ambos lados (facetas) del filo estén afilados de la misma manera para proporcionar mejor control de la acción de corte de la hoja.

Este diseño de tres etapas ofrece lo último en versatilidad del filo del cuchillo de modo que pueda adaptar la geometría del filo a sus necesidades de corte. Descubrirá que el modelo D203 le brinda un filo muy superior y conserva un corte importante para algunas de las tareas de corte más difíciles.

USO DEL AFILADOR MODELO D203

Nota: *siempre limpie su cuchillo antes de afilarlo! Para su seguridad, mantenga los dedos alejados del filo de la hoja en todo momento.*

Notará que el afilador podrá brindarle un filo eficaz y extremadamente afilado a todos sus cuchillos aserrados y de filo fino convencionales. En la etapa 1 se marcan cada una de las facetas del filo principal a 20 grados nominales de cada lado del filo, cuyo resultado es un filo principal total de 40 grados. Las etapas 2 y 3 forman el segundo y el tercer bisel con ángulos levemente mayores y dejan una fuerte estructura de filo de triple bisel. Siempre utilice el afilador con los números de las etapas 1, 2 y 3 frente a usted.

ETAPA 1

Para afilar, coloque el afilador sobre una mesa y sujételo de manera segura con la mano izquierda. Presione el interruptor de encendido. Coloque la hoja del cuchillo (figura 1) cerca del mango, en la ranura del extremo izquierdo de la etapa número 1 y deje el lado



Figura 1. Inserción de la hoja en la ranura izquierda de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en la ranura izquierda y derecha.



Figura 2. Inserción de la hoja en la ranura derecha de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en la ranura izquierda y derecha.

izquierdo de la hoja apoyada sobre el lado izquierdo de la ranura cuando pase el cuchillo hacia usted. Deberá mantener el filo del cuchillo en contacto y en movimiento constantes con el disco recubierto por abrasivos de diamantes. Solo será necesario aplicar una leve presión hacia abajo cuando pase la hoja hacia usted. Escuche con atención a fin de garantizar que el cuchillo mantenga un buen contacto con el disco rotativo recubierto de diamantes. Para hojas de unos quince centímetros (15 cm), realice pasadas de aproximadamente 5 segundos cada una. Aumente la duración de cada pasada para hojas más largas o redúzcala para hojas más cortas.

Realice una pasada de la hoja por la ranura izquierda tal como se describe anteriormente y, a continuación, repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la etapa 1. Cuando pase la hoja por la ranura derecha (ver figura 2), deje el lado derecho de la hoja apoyado sobre el lado derecho sesgado de la ranura. Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo tiene algo de filo, notará que sólo serán suficientes alrededor de 5 pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1, a fin de obtener un buen filo de la hoja. Sin embargo, si inicialmente el cuchillo no está afilado, notará que la primera vez necesitará 10 o más pares de pasadas alternadas por las ranura izquierda y derecha de la etapa 1 a fin de afilar y reaflar el filo anterior. Siempre pase la hoja en dirección a usted. Nunca mueva la hoja en dirección inversa durante la etapa 1. Antes de finalizar la etapa 1, es importante examinar el filo del cuchillo a fin de garantizar que exista una pequeña rebaba a lo largo de uno de los lados del filo.

La figura 3 muestra la manera de verificar la rebaba. Haga lo siguiente: si realizó la última pasada de afilado en la ranura derecha, debería haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la hoja. Si realizó la última pasada de afilado en la ranura izquierda, debería haber una pequeña rebaba a lo largo del lado izquierdo del filo. Si no hay rebaba, realice otro par de pasadas y nuevamente verifique la rebaba. Repita por pares y alterne pasadas por la derecha y por la izquierda hasta obtener una pequeña rebaba a lo largo del filo. (A veces, es más sencillo obtener rebaba si pasa la hoja más lentamente). Realice una sola pasada y confirme que hay rebaba a lo largo del filo después de cada pasada. Solo en ese momento estará listo para amolar el filo en la etapa 2.

ETAPA 2

Cuando haya confirmado la formación de rebaba en la etapa 1, estará listo para amolar el cuchillo en la etapa 2.

Continúe con el afilado de las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2 que tienen un abrasivo más fino y afilan con un ángulo levemente mayor que la etapa 1 para crear un segundo bisel adyacente al filo del cuchillo.

Es probable que descubra que bastarán apenas uno a dos pares de pasadas para crear una pequeña rebaba a lo largo del filo. Siempre realice el afilado de manera alternada

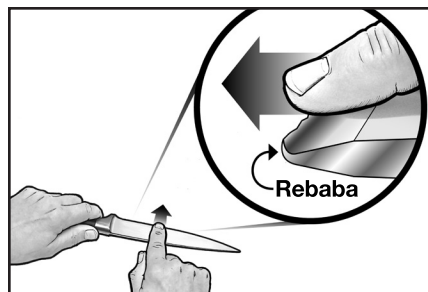


Figura 3. Obtención de una rebaba definida a lo largo del filo del cuchillo antes del asentado del filo de la etapa 2. Es posible detectar la rebaba si desliza el dedo en dirección transversal desde el filo. ¡Precaución! Lea el texto.



Figura 4. Inserción del cuchillo en la ranura izquierda de la etapa 2. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.

en las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2. En el caso de una hoja de 15 cm, cada pasada debería llevar alrededor de 5 segundos (vea las Figuras 4 y 5). Tómese mas tiempo para pasar las hojas de mayor longitud y un poco menos para pasar las hojas de menor longitud por las ranuras. La rebaba será levemente menor que la de la etapa 1. Si es necesario, realice la pasada con lentitud para crear una rebaba perceptible antes de continuar con la etapa 3. Observará que el filo de la etapa 2 es mayor que el filo que se forma en la etapa 1.

No continúe con la etapa 3 (manual) hasta tener la seguridad de haber detectado una rebaba después de la etapa 2.

Cuando detecte la rebaba, podrá realizar un par de pasadas más rápidas en la etapa 2 para quitarla y reducir el tiempo que necesite para amolar y pulir el filo en la Etapa 3.

ETAPA 3

Debido a que la etapa 3 es una etapa de pulido manual, puede apagar el aparato. Si en la etapa 2 se amoló por completo el cuchillo, solo necesitará de 5 a 10 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la única ranura de la etapa 3 (la ranura del extremo derecho, ver figura 6) a fin de amolar el tercero bisel pequeño a lo largo del filo, el cual quedará extremadamente afilado y eficaz. Debería poder cortar papel suavemente y realizar cortes derechos o curvos con facilidad.

Para obtener resultados óptimos en la etapa 3, coloque la hoja centrada dentro del ancho de la ranura y mantenga la longitud de la hoja alineada con la línea central de la ranura, de modo que mueva la hoja hacia adelante y hacia atrás por la ranura sin levantarla. Cuando realice el afilado de la hoja en la etapa 3, ejerza sólo una leve presión de la hoja hacia abajo, aproximadamente de 1,5 kg. Para obtener resultados óptimos, realice pasadas parejas y suaves y, al mismo tiempo, mantenga la presión suave hacia abajo a fin de garantizar que los dos discos roten cuando mueva la hoja hacia adelante y hacia atrás. El filo terminado será muy afilado y no tendrá rebaba.

REAFILADO DEL FILO DEL CUCHILLO

Para afilar de nuevo el cuchillo, siga el procedimiento de la etapa 3 como se describe arriba y realice de 10-20 pares de pasadas completas hacia adelante y hacia atrás



Figura 5. Inserción del cuchillo en la ranura derecha de la etapa 2. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.



Figura 6. Cuchillo en la etapa 3. Realice pasadas de afilado hacia adelante y hacia atrás y ejerza una presión leve. Lea el texto.

mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar el giro de los discos de afilado. A continuación, pruebe la intensidad del filo. Si es necesario, afílelo de nuevo, pero primero ejecute la etapa 2 seguida de dos a tres (2-3) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás de la etapa 3. En casos extremos con cuchillos con muy poco filo, es posible que sea necesario repetir las etapas 1, 2 ó 3 tal como se indica arriba. En general, debería poder afilar el cuchillo varias veces solo con la etapa 3 antes de tener que reaflarlo en la etapa 2 o 1.

HOJAS ASERRADAS

Las hojas aserradas se pueden afilar en la etapa 3 (ver Figura 7). Coloque el centro de la hoja en la ranura de la etapa 3 y realice 25 pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, si es necesario, realice 25 pares de pasadas completas adicionales. Pruebe la intensidad del filo. Si la hoja que debe afilar no está afilada, primero realice dos pares de pasadas rápidas y completas, alterne entre la ranura derecha e izquierda de la etapa 2 y, a continuación, realice 25 pares de pasadas (hacia atrás y hacia adelante) en la etapa 3. Debido a su naturaleza, el cuchillo aserrado nunca parecerá tan afilado ni cortará con tanta suavidad como una hoja de filo liso. Precaución: si realiza demasiadas pasadas en la etapa 2, quitará demasiado metal de los dientes del filo aserrado.

HOJAS ASIÁTICAS

El afilador, que afila en un ángulo principal de 20 grados, puede afilar hojas asiáticas de doble bisel, tales como la hoja Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°. Sin embargo, a fin de obtener resultados óptimos con todas las hojas asiáticas, recomendamos utilizar un afilador a 15° como el afilador eléctrico Modelos 15XV ó 1520 de Chef'sChoice® como su principal opción para todas las hojas de estilo asiático.

No afile con el afilador ningún cuchillo Kataba de Asia de un solo lado y de un solo bisel, por ejemplo, la tradicional hoja estilo sashimi que suele utilizarse para la preparación de sashimi ultra delgado. La etapa 3 afila de manera simultánea ambos lados del filo cortante, mientras que los cuchillos sashimi han sido diseñados para ser afilados sólo de un lado de la hoja. Los afiladores eléctricos de Chef's Choice enumerados en el párrafo anterior afilarán correctamente estos cuchillos de un solo lado.



Figura 7. Cuchillo aserrado en la etapa 3.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador para cuchillos de cerámica.

TIJERAS

No intente utilizar el afilador para afilar tijeras. The Legacy Companies fabrica afiladores especiales que han sido diseñados específicamente para las tijeras.

MARCAS DE CUCHILLOS

El afilador brindará un filo excelente a todos los cuchillos europeos y americanos de metal convencionales y a los cuchillos estilo Santoku independientemente de su marca, incluidas Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchas, muchas más.

PRUEBA DE FILO

A fin de probar la capacidad de corte y el filo de sus cuchillos de filo delgado, sostenga una hoja de papel de forma vertical por su borde superior y, cuidadosamente, corte la hoja a poca distancia (pero segura) de los dedos. Deberá cortar suavemente un filo definido (con una hoja de filo liso) sin arrancar el papel.

De forma alternativa, corte un tomate a modo de prueba. El cuchillo debería penetrar la piel del tomate y atravesarla en el primer intento sin aplicar fuerza significativa al cuchillo.

MANTENIMIENTO

- Podrá limpiar la parte externa del afilador con un paño suave y húmedo.
- Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal proveniente del afilado; para ello, dé la vuelta el afilador y golpéelo suavemente sobre un periódico, una toalla de papel u otra hoja de papel.
- No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubricantes con este afilador. sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

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

© The Legacy Companies 2021

K21

E/F/S

C208210