

USER'S GUIDE

BEDIENUNGSANLEITUNG | MODE D'EMPLOI

MODEL E5



TABLE OF CONTENTS

ENGLISH	2
Safety	3
Tour Your Sharpener	5
Sharpening Basics	6
Changing/Replacing Belts	7
Removing Guides	7
Ceramic Honing Rod	8
MicroForge	9
Serrated Knives	10
Scissors/Shears	10
Sharpening Belt Information	11
Belts and Accessories	11
DEUTSCH	12
FRANÇAIS	22

WARRANTY

REGISTER ONLINE AT: www.worksharpculinary.com

3-year warranty on all Work Sharp Culinary components;
excludes abrasives. Warranty for consumer use, not
commercial or industrial use.

**FOR TIPS AND TRICKS,
INSTRUCTIONAL VIDEOS, AND
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS,
VISIT WORKSHARPCULINARY.COM**

SAFETY

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ **WARNING!** READ all safety warnings and all instructions. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Every user should read these instructions.

⚠ **WARNING!** You will be creating incredibly sharp knives and tools with this sharpener. Please handle them with care. Use caution to avoid cutting yourself.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Stay alert. This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children shall not play with, clean or maintain this appliance.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

Do not let the power cord hang over edge of table or counter.


The appliance is only to be used with the power supply unit provided with the appliance. It must be supplied at safety extra low voltage corresponding to the marking on the appliance. Only use the power supply that is provided by the manufacturer with this appliance and that complies with the safety extra-low voltage (SELV) as marked on the appliance.

For US market, this appliance is to be supplied with a UL-approved “class 2 power supply”.

For Canadian market, this appliance is to be supplied with CSA22.2 No. 223 approved power supply.

Do not abuse the cord. Never use the cord for carrying, pulling or unplugging the appliance. Keep cord away from heat, oil, sharp edges and moving parts. Damaged or entangled cords increase the risk of electric shock.

Carefully route the power cord to avoid damage from the knife blades while sharpening.

The ON and OFF indicators for the appliance are designated by the illumination of LEDs on the appliance Power Switch .

Do not use appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest qualified service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. (Type X attachment).

Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

To protect against electrical hazards, do not immerse in water or other liquid. Do not expose to rain or wet conditions.

Avoid contact with moving parts.

Only use replacement parts or attachments recommended or sold by the manufacturer. Use of unauthorized parts may cause fire, electric shock or injury.

Only insert clean knife blades into the appliance. Do not attempt to sharpen axes or other tools, or any blade that does not fit properly into the sharpening slots.






Do not use oils, water or any other lubricant with appliance.

Do not operate appliance if the switch does not turn it on and off.

Do not use outdoors.

⚠ WARNING! This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. Some dust created by power sanding, sawing, grinding, drilling and other such activities contains chemicals or particulates harmful to humans. Your risk from these exposures varies, depending on how often you do this type of work. To reduce your exposure to these chemicals, work in a well ventilated area, and work with approved safety equipment, such as dust masks that are specifically designed to filter out airborne microscopic debris.

THE APPLIANCE LABEL MAY INCLUDE THE FOLLOWING SYMBOLS:

V.....Volts	min.....minutes	Class III Construction
A.....amperes	alternating current	 safety alert symbol
Hz.....Hertz	direct current	earthing terminal
W.....watts	n ₀no load speed	rpm.....revolutions or	reciprocations per minute

SERVICE

Please contact Darex Customer Support:

DAREX, LLC
210 E. Hersey St.
Ashland, OR 97520 USA

WEB: www.worksharpculinary.com
PHONE: 1.800.418.1439
FAX: 1.541.552.1377
E-MAIL: info@worksharpculinary.com

SAVE THESE INSTRUCTIONS

— Original Instructions —

TOUR YOUR SHARPENER



ELECTRIC SHARPENER

CERAMIC HONING ROD

ONE TOUCH PROGRAMMING

The **E5** includes One Touch Programming, providing 3 stages:

SHAPE*	Click 3 Times, Quickly	90 sec Cycle
SHARPEN	Click 2 Times, Quickly	90 sec Cycle
REFINE	Click 1 Time	45 sec Cycle
STOP	Click 1 Time	Stops Cycle



*Press and hold for 3 seconds to begin the untimed cycle.

The **E5 UPGRADE KIT** provides additional angle guides to maintain traditional edge geometries, if preferred:

15° EAST GUIDES — For Asian style knives.

20° WEST GUIDES — For European style knives.

MASTER BELT KIT — For more sharpening applications.

E5 Upgrade Kit sold separately at retailers or worksharpculinary.com.

SHARPENING BASICS

The 17° guides create an optimal edge on any straight edge knife.

SHARPEN / CLICK 2 TIMES, QUICKLY / CYCLE: 90 SECONDS

For best results, complete the full timed cycle.

1. Insert the heel of the knife into the left sharpening guide, keeping it up against the leather lining and softly resting on the front edge roller.
2. Using light pressure, **slowly** pull your knife blade through the sharpening guide (8" knife = 8 seconds).
3. Repeat on the right guide. Continue **alternating sides** until the machine automatically shuts off.

TIP: The sharpener will automatically decrease in speed as it switches from the **SHARPEN** stage to the **REFINE** stage. The front light will flash letting you know when it will change speed, and when the cycle is almost complete.

4. Test for sharpness (we recommend slicing a tomato or bell pepper).

- A. If the blade slices well, proceed to the **CERAMIC HONING ROD** section.
- B. If your blade doesn't slice easily, repeat steps 1–4 using **SHAPE** stage (click 3 times, quickly).

TIP: If you have repeated **SHAPE** stage 3 times through and blade still doesn't slice easily, we recommend the **REPAIR AND RESTORE** recipe in the **E5 UPGRADE KIT** (sold separately) for faster results.

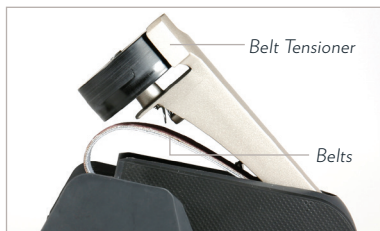


Keep the knife lightly resting against the leather lining and on rollers as you pull through slowly.

CHANGING/REPLACING BELTS

1. Pull open the front cover of the unit. Cover is secured with magnet.
2. Press down on the tensioner, located behind the top, large pulley (wheel).
3. Holding tensioner down, slide belt off.
4. Lift up tensioner to find extra belt storage.
5. To install new belt, hold tensioner down and slide belt around all 3 pulleys (wheels).

For more info about belts, see **SHARPENING BELT INFORMATION** section.



With the belt removed, lift the belt tensioner to reveal belt storage space.

REMOVING GUIDES

1. Push back on guide from the front of the sharpener until the guide snaps out of place.
2. Lift the guide to remove.

TIP 1: Remove guides to clean debris on the leather liner with a dry cloth or brush.

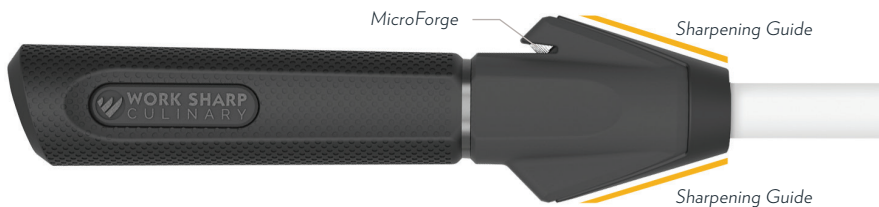
TIP 2: Remove right or left guide to access scissor guide. See **SCISSOR/SHEARS** section for more detail.

3. To reinstall guide, align screw with hole on sharpener.
4. Push the guide forward toward the front of the sharpener until it snaps into place. Make sure it is flush with the sharpener.



The E5 Upgrade Kit includes expandable sharpening capabilities with **15° EAST GUIDES** and **20° WEST GUIDES** (sold separately).

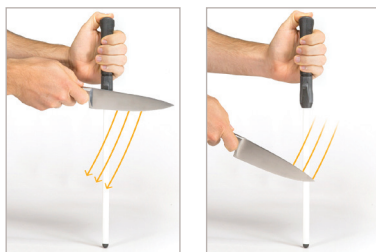
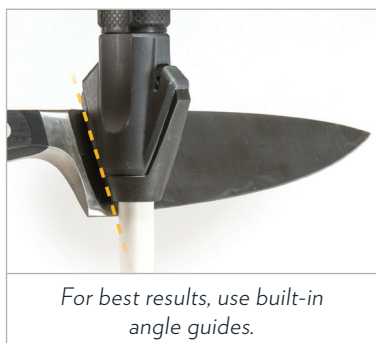
CERAMIC HONING ROD



The ceramic honing rod included with the **E5** Electric Sharpener was designed to work in combination with the **E5's 17° STANDARD GUIDES**.

1. Insert the ceramic rod into the handle.
2. Hold the handle vertically with the rubber tip of the honing rod resting on a cutting board.
3. Place the heel of your knife against one of the guides to establish the proper sharpening angle. While maintaining the angle established by the guide, slowly draw the entire length of blade, from heel to tip, along the full length of the ceramic rod. Use light pressure.
4. Repeat 10 slow, alternating strokes.

TIP: Using light pressure, make 10 alternating strokes. Lighter pressure creates sharper results.



MICROFORGE

Our exclusive MicroForge feature cold forges micro-facets along the cutting edge, extending the life of your blade between sharpenings, increasing cutting control, and creating more durability.

MicroForge works especially well for cutting veggies, fruits, cooked proteins, and crusty breads.

You only need to apply the MicroForge edge 1-2 times per year. Maintain your MicroForged edge with standard honing using the **CERAMIC HONING ROD** or the **REFINE** stage on the **E5**.

1. First sharpen your knife using the **E5** sharpener.
2. Remove the **CERAMIC ROD** from the handle.
3. Hold the handle vertically, resting the base on a cutting board.
4. Place the tip of the blade into the MicroForge slot and hold the knife parallel to the cutting board.

5. Slowly **PUSH** entire length of blade through slot **ONCE**. Keep blade resting against handle of the honing rod as you push the knife through.

TIP: Use moderate force, (similar pressure required to cut a sweet potato, approx 4 lbs pressure).

6. Now hone the blade by reinstalling the ceramic rod into the handle, with the fine (smooth) side lining up with the guides.

TIP: You can also hone using the **REFINE** stage

7. Make 10 slow, alternating strokes.



Hone the MicroForged edge

See how to remove MicroForge in the **FREQUENTLY ASKED QUESTIONS** page on WorkSharpCulinary.com.

SERRATED KNIVES

Most serrated and bread knives have a flat side and a beveled side on the blade. Sharpen only the **FLAT SIDE** using the ***CERAMIC HONING ROD***.

1. Hold the handle horizontally.
2. Lay the knife flat on the rod with the flat side of the blade resting on the rod. Pull from heel to tip across the rod for 5 strokes at a slight angle.



SCISSORS/SHEARS

Sharpen **ONLY** the beveled side of your scissors.

1. Remove the right sharpening guide to expose the scissor guide. See ***REMOVING GUIDES*** section for details.
2. Open the front cover and keep open. Single click for the ***REFINE*** stage.
3. Place the scissor blade, **flat side facing up**, all the way to the hinge, resting on the scissor sharpening guide as shown.
4. Using light pressure against the belt, pull blade straight along the belt (keeping it flat against the guide).
5. Flip the scissors and repeat on the other blade, **flat side facing up**, staying on the right side of sharpener.

TIP: For left handed scissors, use left side of the sharpener.



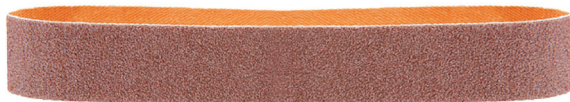
SHARPENING BELT INFORMATION

Our belts have been tested to provide optimum material removal while being gentle on your knives. Our belts run at controlled speeds, keeping your knives cool while sharpening.

COLOR: Red

DESCRIPTION: Medium

USE: Shape, Sharpen, Refine



ABRASIVE BELT WEAR

Belt discoloration is not an indicator of wear. Our engineered belts expose new abrasive as they break down.

ADDITIONAL BELTS INCLUDED IN THE E5 UPGRADE KIT (SOLD SEPARATELY)

COLOR: Blue

DESCRIPTION: Coarse

USE: Repair & Restore



COLOR: Grey

DESCRIPTION: Fine

USE: Sharpen, Refine



COLOR: White

DESCRIPTION: Extra-Fine

USE: Refine



BELTS AND ACCESSORIES

Upgrade Kit CPAC004

(Includes: 15° East guides, 20° West guides, Repair and Restore Recipe, Master Belt Kit)

Replacement Master Belt Kit CPAC005

(5 belt kit includes: (1) Blue, (2) Red, (1) Grey, (1) White)

Replacement Belt Kit CPAC006

(3 belt kit includes: 3-Red P120 belts)

INHALT

ENGLISH	2
DEUTSCH	12
Sicherheit	13
Machen Sie Sich Mit Ihrem Schärfergerät Vertraut.....	15
Messer Schärfen	16
Schleifbänder Auswechseln	17
Führungen Entfernen.....	17
Ceramic-Schleifstab	18
MicroForge	19
Messer Mit Wellenschliff	20
Scheren.....	20
Schleifbänder	21
Schleifbänder Und Zubehör	21
FRANÇAIS	22

GARANTIE

ONLINE-REGISTRIERUNG UNTER:

www.worksharpculinary.com

3 Jahre Garantie auf alle Work Sharp Culinary Komponenten (Schleifmittel/ Verschleißteile ausgeschlossen). Die Garantie gilt für die Nutzung durch Endkunden, jedoch nicht für die gewerbliche oder industrielle Nutzung.

**TIPPS, TRICKS, ANLEITUNGSVIDEOS UND
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN FINDEN SIE
AUF WORKSHARPCULINARY.COM**

SICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten Sie stets grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen befolgen. Jeder Nutzer des Geräts sollte diese Anweisungen lesen.

⚠ **ACHTUNG!** Mit diesem Schärfgerät können Sie Ihre Messer und andere Werkzeuge sehr scharf schleifen. Bitte nutzen Sie die Messer mit Sorgfalt und Vorsicht, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

NUR FÜR DIE NUTZUNG IM HAUSHALT

Elektrowerkzeuge sollten von Kindern oder in der Nähe von Kindern nur unter strenger Aufsicht eingesetzt werden.

Kinder sollten keinesfalls mit diesem Gerät spielen.

Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängen.

Dieses Elektrowerkzeug darf nur mit dem Netzanschlussgerät verwendet werden, das im Lieferumfang enthalten ist.

In den USA wird das Gerät mit dem UL-konformen "Class 2 Power Supply" geliefert.

In Kanada, wird das Gerät mit Netzgerät nach CSA22.2 No. 223 geliefert.

Das Kabel darf nicht zweckentfremdet werden. Verwenden Sie das Kabel niemals, um das Elektrowerkzeug zu tragen, zu ziehen oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

Positionieren Sie das Netzkabel sorgfältig, damit es beim Schärfen nicht durch die Messerklingen beschädigt wird.

LED-Lämpchen auf dem Schalter  zeigen an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.

Verwenden Sie das Elektrowerkzeug nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker, nach einem Geräteausfall oder nachdem das Gerät fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Elektrowerkzeug von qualifiziertem Fachpersonal im nächstgelegenen Service-Center überprüfen oder bei Bedarf reparieren. (Anbringungsart X).

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, sowie zur Reinigung oder zum Austausch von Teilen.

Blieben Sie stets aufmerksam. Dieses Elektrowerkzeug darf nicht von Personen (Erwachsenen oder Kindern) mit eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten, verminderter Sinneswahrnehmung oder geistiger Behinderung verwendet werden. Personen, die nicht über Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit diesem Gerät verfügen, sollten es nur unter Aufsicht oder nach einer Einweisung verwenden.

Zur Vermeidung elektrischer Gefahren darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Das Gerät muss vor Regen und Feuchtigkeit geschützt werden.

Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Geräteteilen.

Verwenden Sie nur Ersatz- oder Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen oder angeboten werden. Die Verwendung anderer Teile kann einen Brand auslösen oder zu einem elektrischen Schlag oder Verletzungen führen.

Führen Sie nur saubere Messerklingen in das Gerät ein. Versuchen Sie nicht, Äxte oder andere Werkzeuge zu schärfen oder Messerklingen, die nicht richtig in die Messerführung passen.






Verwenden Sie kein Öl, Wasser oder andere Schmierstoffe mit dem Gerät.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein-/Ausschalter defekt ist und das Gerät nicht ein- oder ausschaltet.

Nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

⚠ WARNUNG! Dieses Produkt enthält chemische Stoffe, die im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregende oder Geburtsfehler verursachende Stoffe bekannt sind. Die Stäube, die beim Schleifen, Sägen, Bohren und ähnlichen Aktivitäten entstehen, können chemische Stoffe oder Partikel enthalten, die für Menschen schädlich sind. Das mit diesen Stäuben verbundene Risiko hängt davon ab, wie oft Sie Arbeiten dieser Art ausführen. Um die Belastung durch diese chemischen Stoffe zu verringern, sollten Sie grundsätzlich in einem gut durchlüfteten Raum arbeiten und Schutzausrüstung tragen, wie z. B. Staubmasken, die speziell für die Filterung mikroskopischer Stoffe aus der Atemluft gedacht sind.

**AUF DEM TYPENSCHILD IHRES WERKZEUGS KÖNNEN
SICH FOLGENDE SYMBOLE BEFINDEN:**

V.....Volts	min.....Minuten	Schutzklasse III
A.....amperes	Wechselstrom	Symbol Sicherheitswarnung
Hz.....Hertz	Gleichstrom	Erdungsklemme
W.....watts	no.....Leerlaufdrehzahl	rpm.....Umdrehungen oder Zyklen pro Minute	

SERVICE

Bitte wenden Sie sich an den Darex Kundendienst:

DAREX, LLC
210 E. Hersey St.
Ashland, OR 97520 USA

WEB: www.worksharpculinary.com
PHONE: 1.800.418.1439
FAX: 1.541.552.1377
E-MAIL: info@worksharpculinary.com

DIESE ANWEISUNGEN BITTE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN
— BETRIEBSANLEITUNG —

MACHEN SIE SICH MIT IHREM SCHÄRFGERÄT VERTRAUT



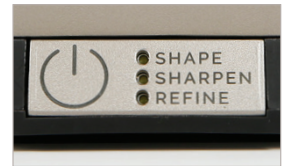
ELEKTRISCHER MESSERSCHÄRFER

CERAMIC-SCHLEIFSTAB

ONE-TOUCH-EINSTELLUNGEN

Das Modell E5 bietet One-Touch-Einstellungen mit drei Stufen:

SHAPE (SCHLEIFEN)*	3 Klicks, schnell	90-Sekunden-Zyklus
SHARPEN (SCHÄRFEN)	2 Klicks, schnell	90-Sekunden-Zyklus
REFINE (ABVIEHEN)	1 Klick	45-Sekunden-Zyklus
STOPP	Den Taster einmal betätigen	Zyklus-Stopp



* Drücken und drei Sekunden lang halten, um den Zyklus ohne Zeitintervall zu starten.

Das **E5 UPGRADE KIT** bietet zusätzliche Winkelführungen zur Erhaltung traditioneller Schiffe:

15°-WINKELFÜHRUNGEN — Für Messer im asiatischen Stil.

20°-WINKELFÜHRUNGEN — Für Messer im europäischen Stil.

MASTER BELT KIT — Für weitere Schärfaufgaben.

Das E5 Upgrade Kit gibt es separat im Fachhandel oder auf worksharpculinary.com.

MESSER SCHÄRFEN

17° STANDARD

Die 17° Winkelführungen ergeben eine optimale Schneide für Messer mit glatten Schneiden.

SCHÄRFEN / 2 KLICKS, SCHNELL / ZYKLUS: 90 SEKUNDEN

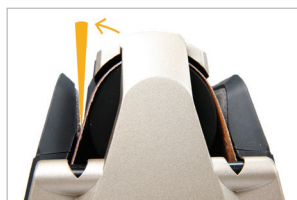
Schließen Sie den gesamten Prozess ab, um das beste Ergebnis zu erzielen.

1. Platzieren Sie das Messer in der linken Winkelführung. Die Klinge liegt am Lederfutter an und ruht leicht auf der vorderen Führungsrolle.
2. Ziehen Sie die Messerklinge langsam und mit leichtem Druck durch die Führung (20 cm-Messer = 8 Sekunden).
3. Den Vorgang in der rechten Winkelführung wiederholen. Wechseln Sie die Seiten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

TIPP: Das Schärfgerät reduziert automatisch die Geschwindigkeit, wenn es von **SCHÄRFEN** auf **ABZIEHEN** umschaltet. Die vordere Anzeigeleuchte blinkt vor dem Geschwindigkeitswechsel und kurz vor der Beendigung des Prozesses.

4. Testen Sie die Schärfe (wir empfehlen, eine Tomate oder Paprikaschote in Scheiben zu schneiden).
 - A. Wenn die Klinge gut schneidet, fahren Abschnitt **CERAMIC-SCHLEIFSTAB** fort.
 - B. Wenn die Klinge nicht gut schneidet, wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 auf der Stufe **SCHLEIFEN** (3 Klicks, schnell).

TIPP: Wenn Sie die Stufe **SCHLEIFEN** dreimal wiederholt haben und die Klinge immer noch nicht gut schneidet, empfehlen wir den Prozess **REPARIEREN UND ERNEuern** im **E5 UPGRADE KIT** (separat erhältlich), um das gewünschte Ergebnis schneller zu erzielen.

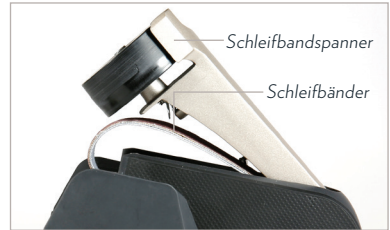


Lassen Sie das Messer leicht am Lederfutter und auf den Rollen ruhen und ziehen Sie die Klinge langsam durch.

SCHLEIFBÄNDER AUSWECHSELN

1. Öffnen Sie die Frontabdeckung des Geräts. Die Abdeckung wird magnetisch gesichert.
2. Drücken Sie auf den Schleifbandspanner, der sich hinter der großen oberen Führungsrolle befindet.
3. Halten Sie den Spanner gedrückt und schieben Sie das Schleifband von den Führungsrollen.
4. Die Schleifband-Aufbewahrung befindet sich unter dem Schleifbandspanner.
5. Halten Sie den Spanner gedrückt und schieben Sie das neue Schleifband auf alle drei Führungsrollen.

Weitere Informationen zu den Schleifbändern finden Sie im Abschnitt **SCHLEIFBÄNDER**.



FÜHRUNGEN ENTFERNEN

1. Schieben Sie die Führung vom vorderen Ende des Schleifgeräts nach hinten, bis sich die Führung löst.
2. Die Führung kann dann abgenommen werden.

TIPP 1: Entfernen Sie die Führungen, um das Lederfutter mit einem trockenen Tuch oder Pinsel zu reinigen.

TIPP 2: Entfernen Sie die rechte oder linke Führung, um die Scherenführung zu verwenden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt **SCHEREN**.

3. Zum Einsetzen der Führung richten Sie die Schraube auf das Loch im Schleifgerät aus.
4. Schieben Sie die Führung zum vorderen Ende des Schleifgeräts, bis sie einrastet. Vergewissern Sie sich, dass die Führung passgenau am Schleifgerät anliegt.



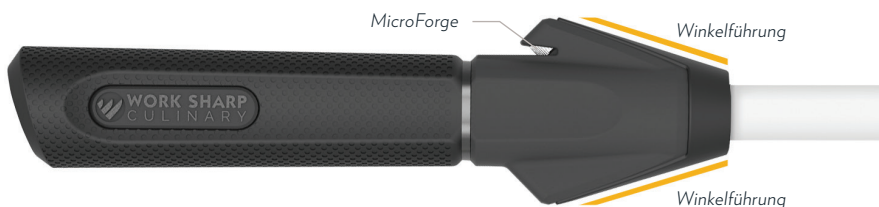
AUS



EIN

Das E5 Upgrade Kit (separat erhältlich) enthält die **15° WINKELFÜHRUNGEN** und **20° WINKELFÜHRUNGEN**.

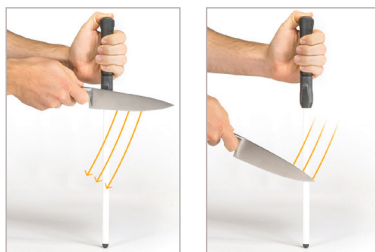
CERAMIC-SCHLEIFSTAB



Der zum elektrischen Messerschärfer E5 gehörende Ceramic-Schleifstab wurde zur Verwendung mit den **17° STANDARD-WINKELFÜHRUNGEN** des E5 entwickelt.

1. Setzen Sie den Ceramic-Stab in den Griff ein.
2. Halten Sie den Griff senkrecht und setzen Sie die Gummispitze des Schleifstabs z.B. auf einem Schneidbrett auf.
3. Legen Sie das Klingende an eine der Führungen an, um den korrekten Schärfwinkel zu erhalten. Halten Sie den Winkel der Führung und ziehen Sie die gesamte Klinge vom Ende zur Spitze langsam über die gesamte Länge des Ceramic-Schleifstabs. Wenden Sie nur leichten Druck an.
4. Führen Sie 10 langsame Züge aus und wechseln Sie dabei die Seiten.

TIPP: Bei leichtem Druck erzielen Sie ein besseres Schärfresultat.



MICROFORGE

Unsere exklusive MicroForge-Funktion bildet Mikro-Wellenschliff an der Messerschneide. Dadurch bleibt die Klinge länger scharf, bietet bessere Kontrolle beim Schneiden und ist länger haltbar.

MicroForge eignet sich besonders gut zum Schneiden von Gemüse, Obst, gegartem Fleisch und Brot.

Sie brauchen die MicroForge-Schneide nur ein- bis zweimal im Jahr nachzuschärfen. Die MicroForge-Schneide lässt sich mit dem Standard-Abzugprozess mit dem **CERAMIC-SCHLEIFSTAB** oder der Stufe **ABZIEHEN** des E5 instand halten.

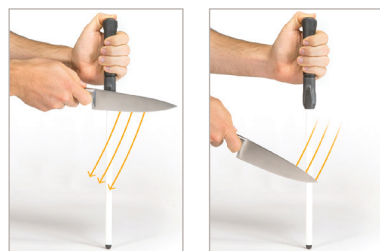
1. Schärfen Sie das Messer zunächst mit dem Schärfgerät E5.
2. Entfernen Sie den Ceramic-Stab aus dem Griff.
3. Halten Sie den Griff senkrecht und lassen Sie das Ende auf einem Schneidbrett ruhen.
4. Legen Sie die Messerspitze in den MicroForge-Schlitz und halten Sie das Messer parallel zum Schneidbrett.
5. **SCHIEBEN** Sie die Klinge auf ganzer Länge **EINMAL** durch den Schlitz. Halten Sie die Klinge am Griff des Schleifstabs, während Sie das Messer durch den Schlitz schieben.

TIPP: Arbeiten Sie mit mittlerem Krafteinsatz (ca. 2 Kilogramm Druck, vergleichbar mit dem Schneiden einer Karotte oder Kartoffel).

6. Zum Abziehen der Klinge setzen Sie danach den Ceramic-Stab in den Griff ein.

TIPP: Sie können auch die Stufe **ABZIEHEN** verwenden.

Informationen zum Entfernen der MicroForge-Schneide finden Sie in den **HÄUFIG GESTELLTEN FRAGEN** auf WorkSharpCulinary.com.



Abziehen der MicroForge-Schneide

MESSER MIT WELLENSCHLIFF

Die meisten Brotmesser und Messer mit Wellenschliff haben eine flache und eine angeschliffene Klingenseite. Schärfen Sie nur die **FLACHE SEITE** mit dem **CERAMIC-SCHLEIFSTAB**.

1. Halten Sie den Griff waagrecht.
2. Legen Sie das Messer flach auf den Stab. Dabei berührt die flache Klingenseite den Stab. Ziehen Sie die gesamte Klinge vom Ende zur Spitze fünfmal leicht angewinkelt über den Stab.

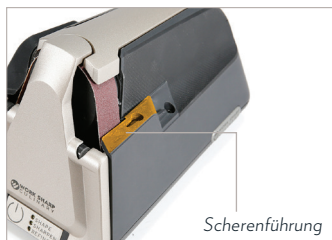


SCHEREN

Schärfen Sie **NUR** die angeschliffene Seite der Schere.

1. Entfernen Sie die rechte Winkelführung, um die Scherenführung freizulegen. Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt **FÜHRUNGEN ENTFERNEN**.
2. Öffnen Sie die Frontabdeckung. Klicken Sie einmal, um die Stufe **ABZIEHEN** einzustellen.
3. Platzieren Sie das Scherenblatt mit der **flachen Seite** nach oben in der Scherenführung. Dabei liegt das Scharnierende an der Führung an.
4. Ziehen Sie das Scherenblatt mit leichtem Druck gerade über das Schleifband, wobei das Blatt an der Führung anliegen soll.
5. Drehen Sie die Schere um und schärfen Sie das andere Blatt an der rechten Seite des Schärfgeräts. Dabei zeigt die flache Seite des Scherenblatts nach oben.

TIPP: Verwenden Sie die linke Seite des Schärfgeräts für Linkshänder-Schere.



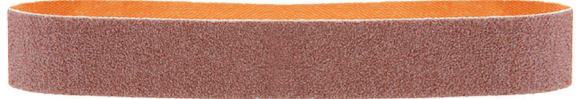
SCHLEIFBÄNDER

Unsere qualitätsgeprüften Schleifbänder bieten optimale Schleifergebnisse und sind dabei sanft zu Ihren Messern. Unsere Schleifbänder laufen mit genau eingestellter Geschwindigkeit, damit sich Ihre Messer beim Schärfen nicht erhitzen.

FARBE: Rot

BESCHREIBUNG: Mittel

VERWENDUNG: Schleifen,
Schärfen, Abziehen



ABNUTZUNG DES SCHLEIFBANDS

Eine Verfärbung des Schleifbands ist kein Zeichen von Abnutzung. Unsere Schleifbänder setzen immer neue Schleifmittel frei, während sie aufgebraucht werden.

ZUSÄTZLICHE SCHLEIFBÄNDER IM E5 UPGRADE KIT (SEPARAT ERHÄLTlich)

FARBE: Blau

BESCHREIBUNG: Grob

VERWENDUNG: Reparatur und
Instandsetzung



FARBE: Grau

BESCHREIBUNG: Fein

VERWENDUNG: Reparieren &
Erneuern



FARBE: Weiß

BESCHREIBUNG: Extra-Fein

VERWENDUNG: Abziehen



SCHLEIFBÄNDER UND ZUBEHÖR

Upgrade KitCPAC004
(Lieferumfang: 15° Winkelführungen, 20° Winkelführungen, Vorgang Reparieren und Erneuern, Master Belt Kit)

Replacement Master Belt KitCPAC005
(Kit mit 5 Schleifbändern: (1) Blau, (2) Rot, (1) Grau, (1) Weiß)

Replacement Belt KitCPAC006
(Kit mit 3 Schleifbändern: 3-Rot Schleifbänder)

TABLE DES MATIÈRES

ENGLISH	2
DEUTSCH	12
FRANÇAIS	22
Sécurité	23
Apprenez À Mieux Connaitre Votre Affûteuse.....	25
Notions De Base D'affûtage	26
Changement/Remplacement Des Courroies.....	27
Dépose Des Guides.....	27
Tige D'affinage En Céramique.....	28
MicroForge.....	29
Couteaux Dentelés	30
Ciseaux/Cisailles.....	30
Informations Sur La Courroie D'affûtage.....	31
Courroies Et Accessoires	31

GARANTIE

S'INSCRIRE EN LIGNE À : www.worksharpculinary.com

Garantie de trois ans sur tous les composants Work Sharp Culinary, sauf les abrasifs. Garantie pour une utilisation par le consommateur et non pour un usage commercial ou industriel.

**POUR OBTENIR DES CONSEILS ET DES
ASTUCES, DES VIDÉOS DE FORMATION
ET LA FOIRE AUX QUESTIONS,
VEUILLEZ VOUS RENDRE SUR LE SITE
WORKSHARPCULINARY.COM**

SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

⚠ **AVERTISSEMENT!** LIRE tous les avertissements et toutes les instructions. Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies. Tous les utilisateurs doivent lire ces instructions.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Grâce à cette affûteuse, vous allez produire des outils et des couteaux extrêmement tranchants. Veuillez les manipuler avec soin. Procédez avec précaution pour éviter de vous couper.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Une attention particulière est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'enfants.

Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.

Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.

L'appareil doit uniquement être utilisé avec le bloc d'alimentation fourni avec l'appareil. Il doit être alimenté à une tension de sécurité extrêmement faible correspondant à la plaque signalétique de l'appareil.

Pour le marché des É.-U., cet appareil doit être équipé d'un « bloc d'alimentation de Classe 2 » homologué UL.

Pour le marché canadien, cet appareil doit être alimenté avec un bloc d'alimentation homologué à la norme CSA22.2 N° 223.

Ne malmenez pas le cordon. N'utilisez jamais le cordon pour transporter, tirer ou débrancher l'appareil. N'exposez pas le cordon à une source de chaleur, de l'huile, des rebords tranchants ou des pièces mobiles. Un cordon endommagé augmente le risque d'électrocution.

Acheminez soigneusement le cordon d'alimentation pour empêcher tout dommage par les lames du couteau pendant l'affûtage.

MARCHE et ARRÊT sont indiqués par des voyants qui s'allument sur l'interrupteur de l'appareil .

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, après un mauvais fonctionnement de celui-ci, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre d'entretien et de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. (Pièce jointe Type X).

Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.

Restez vigilant. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, par toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par quiconque ne possédant pas l'expérience et les connaissances adéquates, à moins qu'ils ne soient supervisés ou entraînés.

Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'exposez pas à la pluie ou à une forte humidité.

Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

Utilisez uniquement les pièces de rechange ou les accessoires recommandés ou vendus par le fabricant. L'utilisation de pièces non autorisées peut causer des incendies, des électrocutions ou des blessures.

Insérez seulement une lame de couteau propre dans l'appareil. Ne pas essayer d'affûter des haches ou d'autres outils, ou toute lame qui ne rentre pas correctement dans les fentes d'affûtage.


Ne pas utiliser d'huiles, de l'eau ou tout autre lubrifiant dans l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur ne réussit pas à le mettre en marche ou à l'arrêter.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT! Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant cancérigènes, pouvant causer des anomalies congénitales ou d'autres dommages au système reproducteur. Certaines poussières créées par le ponçage, le sciage, le meulage, le perçage et d'autres activités de ce type contiennent des produits chimiques ou des particules nocives pour les humains. Vos risques d'exposition varient selon la fréquence à laquelle vous effectuez ce type de travail. Pour réduire votre exposition à ces produits chimiques, veuillez travailler dans un endroit bien ventilé et avec des équipements de sécurité approuvés, tels que les masques antipoussières spécialement conçus pour filtrer les particules microscopiques.

**L'ÉTIQUETTE APOSÉE SUR VOTRE APPAREIL PEUT
COMPRENDRE LES SYMBOLES SUIVANTS :**

V.....Volts	min.....Minuten	Construction de Classe III
A.....Ampères		Symbole d'alerte de sécurité
Hz.....Hertz		Borne de mise à la terre
W.....Watts	n _oVitesse à vide	rpm.....Révolutions ou mouvements de va-et-vient par minute	

ENTRETIEN ET RÉPARATION

Veuillez communiquer avec le service à la clientèle Darex :

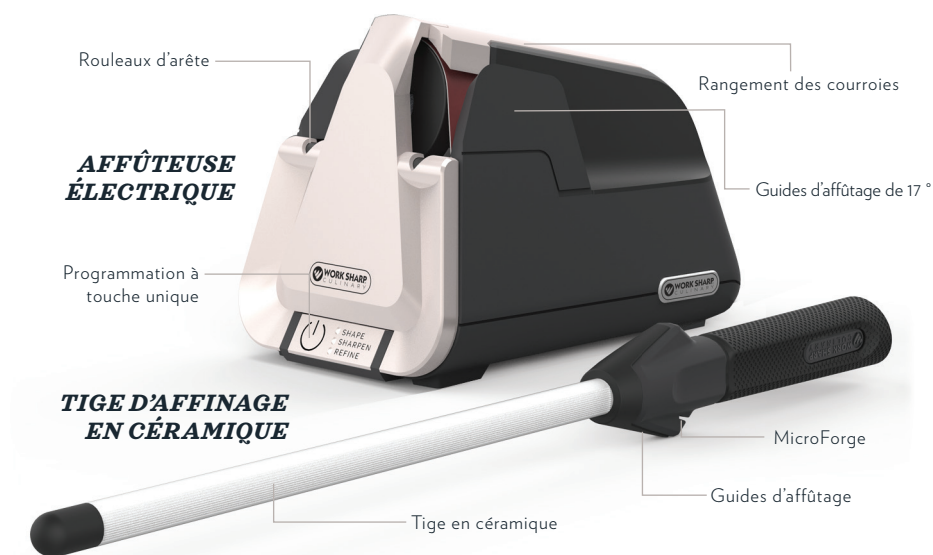
DAREX, LLC
210 E. Hersey St.
Ashland, OR 97520 USA

WEB: www.worksharpculinary.com
PHONE: 1.800.418.1439
FAX: 1.541.552.1377
E-MAIL: info@worksharpculinary.com

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

— traduction des instructions d'origine —

APPRENEZ À MIEUX CONNAÎTRE VOTRE AFFÛTEUSE



AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE

Programme à touche unique

TIGE D'AFFINAGE EN CÉRAMIQUE

PROGRAMMATION À TOUCHE UNIQUE

L'E5 comprend la programmation à touche unique et présente trois phases :

SHAPE* (MODELER)	Cliquez trois fois, rapidement	Cycle de 90 s
SHARPEN (AFFÛTER)	Cliquez deux fois, rapidement	Cycle de 90 s
REFINE (AFFILER)	Cliquez une fois	Cycle de 45 s
ARRÊTER	Cliquez une fois	Arrête le cycle



* Appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour commencer le cycle sans heure.

La **TROUSSE COMPLÉMENTAIRE E5** fournit des guides angulaires supplémentaires pour maintenir la géométrie des arêtes traditionnelles, au choix :

GUIDES ORIENTAUX DE 15 ° — Pour couteaux de type asiatique.

GUIDES OCCIDENTAUX DE 20 ° — Pour couteaux de type européen.

TROUSSE DE COURROIES MAÎTRESSES — Pour plus d'applications d'affûtage.

La trousse complémentaire E5 est vendue séparément chez les détaillants ou sur le site worksharpculinary.com.

NOTIONS DE BASE D’AFFÛTAGE

RECETTE STANDARD 17°

Les guides de 17° créent une arête optimale sur n’importe quel couteau à arête droite.

AFFÛTER / CLIQUEZ DEUX FOIS, RAPIDEMENT / CYCLE : 90 SECONDES

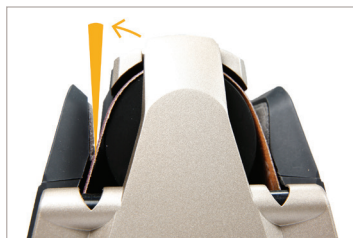
Pour de meilleurs résultats, effectuez le cycle complet avec minuterie.

1. Insérez le talon du couteau dans le guide d’affûtage gauche, en le maintenant contre la doublure en cuir et en le faisant reposer doucement sur le rouleau d’arête avant.
2. En appuyant légèrement, tirez doucement votre lame de couteau à travers le guide d’affûtage (couteau 8 po = 8 secondes).
3. Répétez l’opération sur le guide droit. Continuez en alternant les côtés jusqu’à ce que la machine s’arrête automatiquement.

CONSEIL : l’affûteuse décélère automatiquement quand elle passe de la phase **AFFÛTER** à la phase **AFFILER**. Le voyant frontal clignote pour vous indiquer quand la vitesse change et quand le cycle est presque terminé.

4. Test d’affûtage (nous recommandons de trancher une tomate ou un poivron).
 - A. Si la lame coupe bien, passez à la section **TIGE D’AFFÛTAGE EN CÉRAMIQUE**.
 - B. Si votre lame ne tranche pas facilement, répétez les étapes 1 à 4 à l’aide de la phase **MODELER** (cliquez trois fois, rapidement).

CONSEIL : si vous avez effectué la phase **MODELER** à trois reprises et si la lame ne tranche toujours pas facilement, nous recommandons la recette **RÉPARER ET RESTAURER** dans la **TROUSSE COMPLÉMENTAIRE E5** (vendue séparément), pour des résultats plus rapides.



Faites reposer le couteau légèrement contre la doublure en cuir et sur les rouleaux pendant que vous le tirez lentement.

CHANGEMENT/REMPACEMENT DES COURROIES

1. Tirez pour ouvrir le couvercle avant de l'appareil. Le couvercle est attaché par un aimant.
2. Appuyez vers le bas sur le tendeur, situé derrière la grande poulie supérieure (roue).
3. En tenant le tendeur vers le bas, dégagez la courroie en la faisant glisser.
4. Levez le tendeur afin de trouver un rangement de courroie supplémentaire.
5. Pour poser la nouvelle courroie, tenez le tendeur vers le bas et faites glisser la courroie autour des trois poulies.



Pour plus d'infos sur les courroies, voir la section **INFORMATIONS SUR LA COURROIE D'AFFÛTAGE**.



DÉPOSE DES GUIDES

1. Repoussez le guide depuis l'avant de l'affûteuse jusqu'à ce que le guide se libère de son logement.
2. Levez le guide pour le retirer.

CONSEIL 1: Retirez les guides pour nettoyer les débris sur la doublure en cuir avec un chiffon sec ou une brosse.

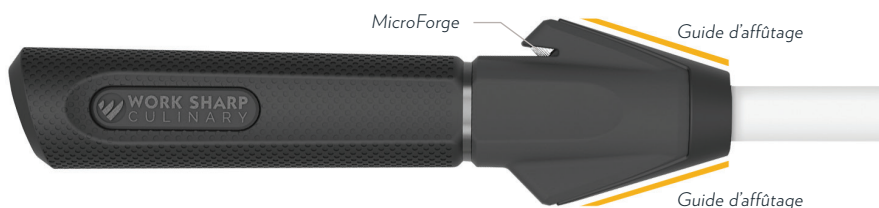
CONSEIL 2: Retirez le guide de droite ou de gauche pour accéder au guide de ciseaux. Voir la section d'affûtage de **CISEAUX/CISAILLES** pour plus de détails.

3. Pour replacer un guide, alignez la vis avec le trou percé dans l'affûteuse.
4. Poussez le guide vers l'avant de l'affûteuse jusqu'à ce qu'elle se mette en place en s'enclenchant. Assurez-vous qu'il repose parfaitement contre l'affûteuse.



La trousse complémentaire **E5** comprend des fonctions d'affûtage extensibles grâce aux **GUIDES ORIENTAUX DE 15 °** et aux **GUIDES OCCIDENTAUX DE 20 °** (vendus séparément).

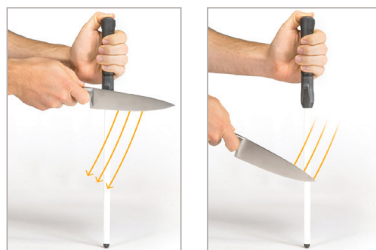
TIGE D’AFFINAGE EN CÉRAMIQUE



La tige d'affûtage en céramique comprise avec l'affûteuse électrique **E5** a été conçue pour fonctionner en combinaison avec **LES GUIDES STANDARD DE 17° DE E5**.

1. Insérez la tige en céramique dans la poignée.
2. Maintenez la poignée à la verticale, l'embout en caoutchouc de la tige d'affilage reposant sur une planche à découper.
3. Placez le talon de votre couteau contre l'un des guides afin d'établir le bon angle d'affûtage. Tout en conservant l'angle créé par le guide, tirez lentement toute la longueur de la lame, depuis le talon vers la pointe, sur toute la longueur de la tige en céramique. Appuyez légèrement.
4. Donnez légèrement 10 coups, en alternance.

CONSEIL : En appuyant légèrement, donnez 10 coups en alternance. Une pression plus légère crée des arêtes plus tranchantes.



MICROFORGE

Notre fonctionnalité MicroForge exclusive permet de forger à froid des microfacettes le long de l'arête de coupe, en prolongeant la durée de vie de votre lame entre les affûtages, en augmentant le contrôle de coupe et en renforçant la robustesse.

MicroForge fonctionne particulièrement bien pour couper les légumes, les fruits, les protéines cuites et les pains croustillants.

Il vous suffit simplement d'appliquer l'arête MicroForge une à deux fois par an. Effectuez l'entretien de votre arête MicroForge avec un affilage standard grâce à la **TIGE D'AFFILAGE EN CÉRAMIQUE** ou la phase **AFFILER** sur l'**E5**.

1. Affûtez d'abord votre couteau à l'aide de l'affûteuse **E5**.
2. Retirez la tige en céramique de la poignée.
3. Tenez la poignée à la verticale en faisant reposer la base sur une planche à découper.
4. Placez la pointe de la lame dans la fente MicroForge et tenez le couteau parallèle à la planche à découper.
5. **POUSSEZ** lentement toute la longueur de la lame à travers la fente, **UNE SEULE FOIS**. Faites reposer la lame contre la poignée de la tige d'affilage pendant que vous enfoncez le couteau.

CONSEIL : utilisez une force modérée (une pression semblable à celle requise pour couper une patate douce, soit une pression d'environ 4 lb).

6. Affinez la lame en replaçant la tige en céramique dans la poignée, le côté fin (lisse) s'alignant avec les guides.

CONSEIL : vous pouvez également affiler à l'aide de la phase AFFILER

7. Donnez 10 coups lents, en alternance.

Voir comment retirer MicroForge à la page **FOIRE AUX QUESTIONS** sur le site WorkSharpCulinary.com.



Affiler l'arête MicroForged

COUTEAUX DENTELÉS

La plupart des couteaux à pain et dentelés ont un côté plat et un côté biseauté sur la lame. Affûtez uniquement le **CÔTÉ PLAT** à l'aide de la **TIGE D'AFFINAGE EN CÉRAMIQUE**.

1. Tenez la poignée en position horizontale.
2. Placez la lame à plat sur la tige, le côté plat de la lame reposant sur la tige. Tirez depuis le talon vers la pointe sur la tige en donnant cinq coups et en l'inclinant légèrement.



CISEAUX/CISAILLES

Affûtez **UNIQUEMENT** le côté biseauté de vos ciseaux.

1. Retirez le guide d'affûtage droit pour mettre à nu le guide de ciseaux. Voir la section **DÉPOSE DES GUIDES** pour plus de détails.
2. Ouvrez le couvercle avant et maintenez-le ouvert. Cliquez une fois pour la phase **AFFILER**.
3. Placez la lame de ciseaux, côté plat vers le haut, jusqu'à la charnière, reposant sur le guide d'affûtage des ciseaux, comme cela est illustré.
4. En appuyant légèrement contre la courroie, tirez la lame le long de la courroie (en la maintenant à plat contre le guide).
5. Retournez les ciseaux et répétez l'opération sur l'autre lame, **côté plat vers le haut**, en restant sur le côté droit de l'affûteuse.

CONSEIL: pour les ciseaux de gaucher, utilisez le côté gauche de l'affûteuse.



INFORMATIONS SUR LA COURROIE D'AFFÛTAGE

Nos courroies ont été testées pour retirer une quantité optimale de matière tout en n'abimant pas vos couteaux. Nos courroies tournent à des vitesses contrôlées, en gardant vos couteaux froids pendant l'affûtage.

COULEUR : Rouge

DESCRIPTION : Moyen

UTILISATION : Modeler, affûter, affiler



USURE DE LA COURROIE ABRASIVE

Une décoloration de la courroie n'est pas un indicateur d'usure. Nos courroies d'ingénierie sont mises au point pour tomber en panne en présence de nouveaux abrasifs.

COURROIES SUPPLÉMENTAIRES INCLUSES DANS LA TROUSSE COMPLÉMENTAIRE E5 (VENDUE SÉPARÉMENT)

COULEUR : Bleu

DESCRIPTION : Grossier

UTILISATION : Réparer et restaurer



COULEUR : Gris

DESCRIPTION : Fin

UTILISATION : Affûter, affiler



COULEUR : Blanc

DESCRIPTION : Ultra Fin

UTILISATION : Affiler



COURROIES ET ACCESSOIRES

Kit de mise à niveau CPAC004
(Comprend : Guides orientaux de 15 °, guides occidentaux de 20 °, recette « Réparer et restaurer », trousse de courroies maîtresses)

Trousse de rechange de courroies maîtresses CPAC005
(la trousse de cinq courroies comprend : (1) bleu, (2) rouges, (1) gris, (1) blanc)

Trousse de courroies de rechange CPAC006
(la trousse de trois courroies comprend : 3 courroies rouges)



***KITCHEN KNIFE SHARPENERS
KÜCHENMESSER-SCHLEIFGERÄTE
AFFÛTEUSES DE COUTEAUX DE CUISINE***

E5
PLUS

MODEL
E5

MODEL
E3

MODEL
M3

DAREX, LLC

PO Box 730
210 E Hersey St.
Ashland OR 97520

PHONE: 1.800.418.1439

FAX: 1.541.552.1377

EMAIL: info@worksharpculinary.com

WEB: www.worksharpculinary.com