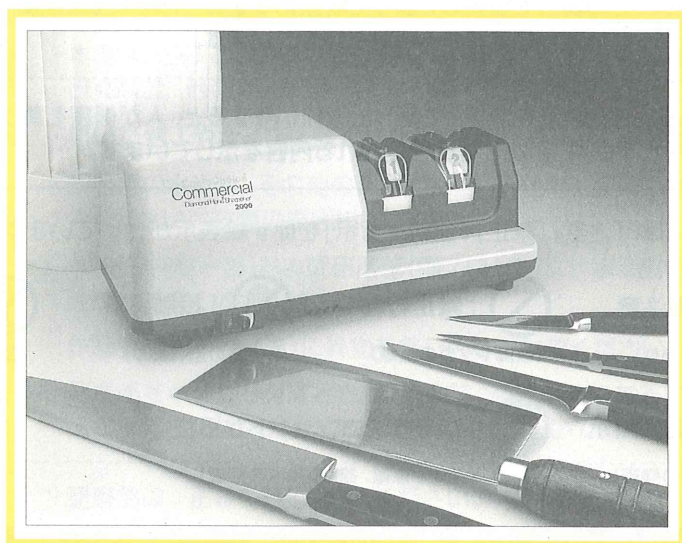


シェフスチョイス®

業務用 包丁研ぎ器

コマーシャル
Mod. Commercial 2000

この度は、シェフスチョイス業務用包丁研ぎ器をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。



仕 様

製 品 名 称	業務用 包丁研ぎ器
型 式 番 号	Commercial 2000
定 格	電 圧／周波数：AC-100V／50・60Hz
	消 費 電 力：100W(50Hz)・75W(60Hz)
格	定 格 時 間：20分
外 形 寸 法	幅31×奥行12.5×高さ13cm
重	さ：2.5kg（研磨部を含む）
電源コードの長さ	2m
付 属 品	前面刃止めプレート×2 クリーニングプレート×1 （スロット2研磨ディスク用）

もくじ

ページ

・安全上の注意	1～2
・各部の名称	3
・研ぎ方の手引き	4
・バリについて	4
・使用手順	5
・お手入れ	6
・アフターサービス	裏面

安全上の注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他人への危害や損害を未然に防止するためのものです。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
3. 注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害の度合いにより「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制／指示」を促す絵表示が付いています。



：感電注意

(感電の恐れあり)



：禁止行為

(故障やケガの注意)



：接触注意

(傷害の恐れあり)



：分解禁止

(故障や事故の注意)



：強制／指示

(故障や事故の回避)



：プラグをコンセントから抜く

(発火や感電、故障、事故の回避)

電源について



注意

・電源は、家庭用交流100V／50・60Hzをご使用ください。



プラグ／電源コードについて



警告

・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。



注意

・プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持ってください。

・電源コードは、大切に扱ってください。



使用場所について

注意

- ・ 野外では使用しないでください。
- ・ 水場や火の近くでは使用しないでください。
- ・ 平らな安定したテーブルや台の上で、ご使用ください。
- ・ 電源コードが、テーブルや台から垂れ下がらないようにして、ご使用ください。
- ・ 電源コードが熱いものに触れないようにご注意ください。



使用上の注意



危険です!

警告

- ・ 本機は、包丁およびナイフを研ぐものです。ハサミや工具を研ぐなど、他の用途で使用しないでください。
- ・ 研いだ包丁やナイフは鋭くなりますので、ご注意ください。
- ・ 研石用の水や油、その他の潤滑油などは、絶対に使用しないでください。故障の原因になります。
- ・ 本体(モーター部)および研磨部(両スロット)に、水(液体)を注がないでください。
- ・ 作動中、スロット(溝)に異物を差し入れないでください。
- ・ 研磨部を本体から外すときは、事前に、必ず本体にある電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。



注意

- ・ 研磨部は、正しく取り付けてください。
- ・ 包丁およびナイフは、きれいに洗って脂分を落とし、よく乾かしてから研いでください。
- ・ 作動中、研磨部には触れないようにしてください。
- ・ 使用中は、その場を離れたり、小さなお子様を近づけないようにしてください。
- ・ 20分以上の連続運転は、お止めください。



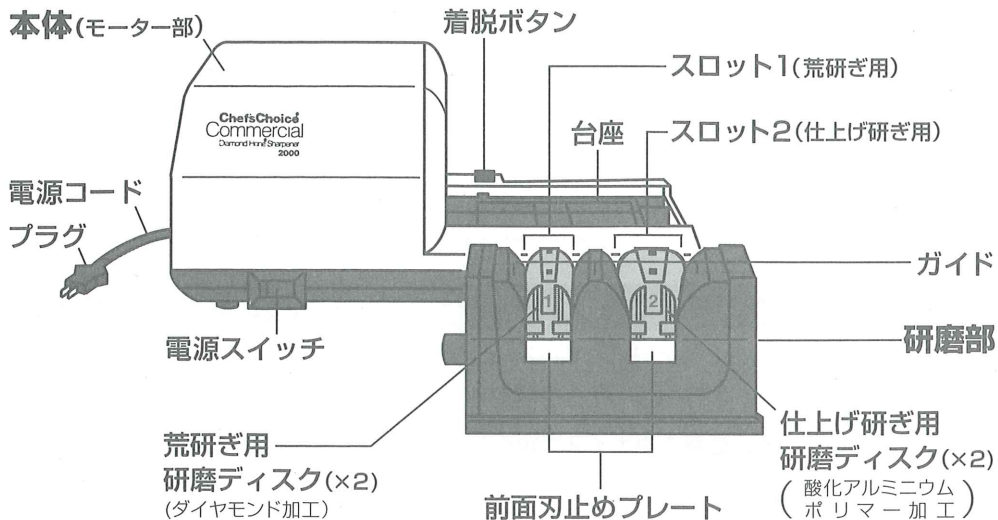
お手入れについて

注意

- ・ お手入れ前に、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・ 本体、電源コード／プラグは、絶対に水洗いしないでください。
- ・ ご自分で分解、修理／改造するのは、絶対にお止めください。



各部の名称

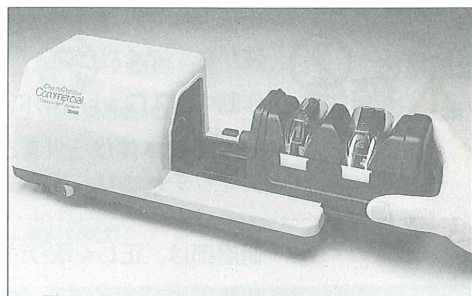


【研磨部の取付け／外し方】

※研磨部の着脱前に、必ず本体の電源スイッチを切ってください。

取付け方：台座の端から研磨部を差し入れ、カチッと音がするまで、左に(モーター部の方向)にスライドします。

外し方：着脱ボタンを押しながら、右方向にスライドして外します。



付属品

① 前面刃止めプレート × 2



研ぐ際に刃をのせておく部分なので、使用するにつれ、刃による切り込みが深くなっていきます。3mmほどの深さになったら、新しいものに交換してください。

※背面のプレートは、交換不要です。

▶ 使い方および交換の方法については、6 P.「お手入れ」を参照してください。

▶ 付属品の交換およびお求めは、販売店または弊社サービスセンター(裏面参照)までご連絡ください。

② クリーニングプレート (ダイヤモンド加工) × 1



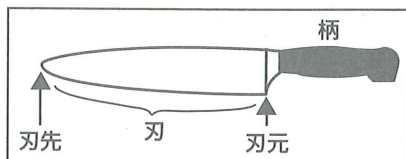
スロット2内部の仕上げ研ぎ用研磨ディスクに付着した脂などの汚れを取り除き、研磨能力を回復させます。

※スロット1内部の荒研ぎ用研磨ディスクには、使用できません。

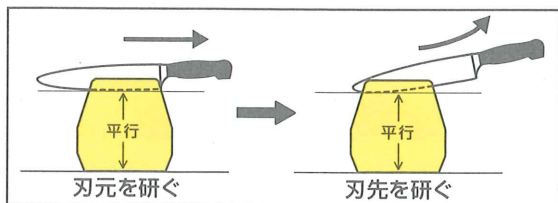
研ぎ方の手引き

包丁やナイフを研ぐには、ちょっとしたコツが必要です。以下の点に注意しながら、行なってください。

- 包丁やナイフの柄は、ゆるめに握ってください。
- 研ぐときは、必ず手前に引いてください。
- 刃元から刃先まで研ぐ(=1回引く)ための所要時間は、刃渡り20cmの包丁で、約2秒です。



- 刃を均等に研ぐには、常に、床面／テーブル面と刃が平行になるように注意してください。
刃先を研ぐときは、包丁の柄を少し持ち上げ、刃先とテーブル面の平行を保ってください。



- 研磨中、包丁／ナイフを下に押しつけないでください。
- 研磨中、研いでいない面は、ガイド側に寝かせてください。
- 刃を、前面刃止めプレートに軽くのせた状態で、研いでください。
- 重い包丁や厚めの包丁、刃の面が広い包丁などが研磨中にビビル(小刻みに震える)ようであれば、少し持ち上げて、回転中の研磨ディスクに当たる圧力を減らしてください。

バリについて

【バリって何?】

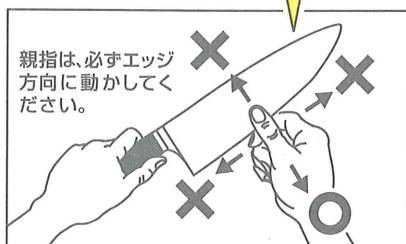
第一段階として、スロット1で研ぐこと(=荒研ぎ)によって作られる刃のエッジ(先端)がまくれた状態を指すもので、最後に研いだ刃面の反対側に出来ます。バリが出来ると、荒研ぎ(次頁参照)の終了です。



【バリの出来をチェックする】

刃のエッジ方向に親指を動かし、指先に引っかかるようであれば、バリが来ています。バリは、刃全体(刃先～刃元)に渡り作ってください。

▲ケガ注意：指を、逆方向や刃に沿って動かすのは危険ですので、お止めください。



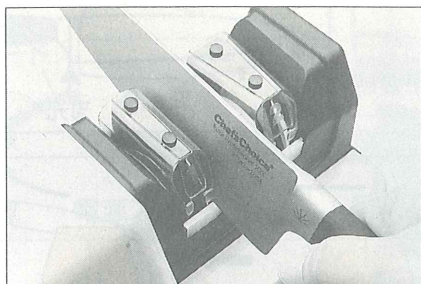
使用手順

▶ 研磨部を取り付けた後、プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れてください。

第一段階：荒研ぎ(バリを作る) 〈スロット1を使用〉

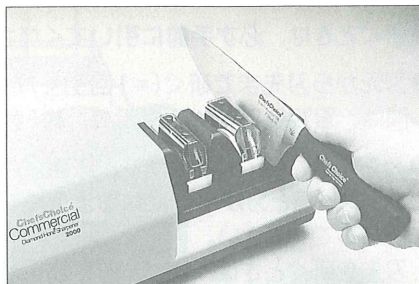


第二段階：仕上げ研ぎ 〈スロット2を使用〉



スロット1の溝で、包丁を手前に引いて(1引き=約2秒)研ぎます。左右の溝を交互に使って2～5回行ない、刃全体にバリ(前頁参照)が出来たら完了です。

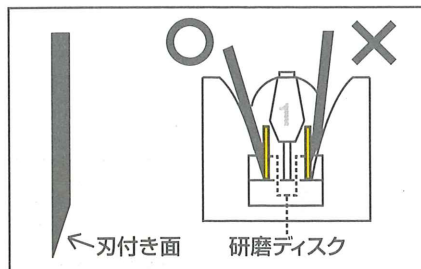
▶ 傷みのひどい刃や厚い肉切り包丁、牛刃などを研ぐ際は、10回以上の荒研ぎが必要です。



スロット2の左右の溝を交互に使い、2～3回ほど、荒研ぎと同様に研いでください。バリが無くなれば、完了です。

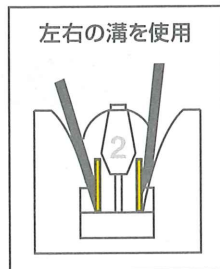
▶ まだ、切れ味が悪い場合は、再度、第一段階(荒研ぎ)でバリを作り、仕上げ研ぎを行なってください。

両
刃
包
丁



包丁の刃付き面が、スロット1内部の研磨ディスクに接する方の溝だけを使って、2～5回ほど研ぎます。

スロット2の左右の溝を交互に使って、2～3回ほど研ぎます。



▶ 荒研ぎで出来たバリを無くすために、仕上げ研ぎでは、左右両方の溝を使って研ぐ必要があります。

片
刃
包
丁

研ぎ直し

刃がそれほど傷んでいない場合は、仕上げ研ぎだけで十分です。以後、3～5回は、荒研ぎが不要です。

波刃包丁を研ぐ場合

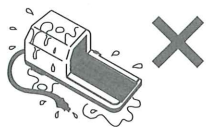
波刃(ノコギリ状の刃)包丁を研ぐ際は、スロット2(仕上げ研ぎ用)のみをご使用ください。

▶ スロット1(荒研ぎ用)を使用すると、波刃がすり減ってしまいます。

お手入れ

本体(モーター部)、電源コード／プラグのお手入れ

- ・お手入れの前に、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・水をかけたり、水に浸けたりしないでください。水洗いできません。
- ・汚れが付いた場合は、固く絞った濡れ布きんで拭き取ってください。



研磨部のお手入れ (※本体から取り外してください)

研磨部は、水洗いができますので、食器洗い機がご利用になれます。

〈手洗いの場合〉

- 1) スロット内部の研磨ディスク(2枚)に、台所用中性洗剤をたらしめます。
 - 2) たらい、バケツ、シンクなどに水を張り、研磨部を10～15分ほど浸け置きをして、付着した脂や食物のカス等を落とします。
 - 3) 流水(ぬるま湯)でよくすすぎ、ペーパータオルなどにのせて、自然に乾かします。
- ※タオル等で拭かないでください。スロット部が破損する恐れがあります。

〈食器洗い機を使う場合〉

- 1) 指定の食器洗い機専用洗剤を使用してください。
 - 2) 食器洗い機に研磨部をセットして、洗浄します。
 - 3) 研磨部は、食器洗い機の中で乾かしてください。
- ※ただし、乾燥用のヒーター／温風からは、できるだけ離してください。

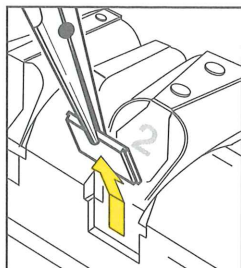
【研ぎカスの除去】

研ぎカスは、本体の台座の中に溜まりますので、定期的に除去してください。
研磨部を本体から外し、本体を逆さにして、研ぎカスを振るい落とします。

【前面刃止めプレートの交換】

刃による切り込みが、深さ3mmほどになったら、新しいものに交換してください。

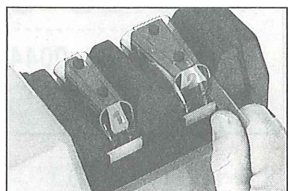
交換には、先の細いラジオペンチを使い、手前に曲げる感じで上に引き抜きます。
※交換の際に、スロット部を破損しないように、注意してください。



【クリーニングプレートの使い方】

スロット2の研磨ディスク(2枚)の汚れは、クリーニングプレートを使って落とします。
包丁を研ぐ様に左右の溝を交互に使い、2～3回ほど引いてください。

※スロット1では使用不可。



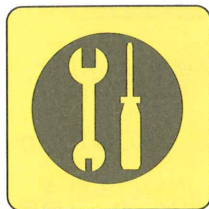
【研磨部の交換】

鋭い刃を作るのに以前の2～3倍の時間を要するようになったら、研磨ディスク(研磨部)の交換時期です。

▶ 研磨部の交換(有料)につきましては、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏面参照)までお問い合わせください。

アフターサービス

- 1) 使用中に異常が生じたときは、直ちに電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。その後、お求めになった販売店か弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
- 2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に **1.お求めの時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況** を連絡のうえ、修理を依頼してください。
宅配便等を利用して弊社サービスセンターに返送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージに同封くださるようお願いいたします。
- 3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造したものは、その限りではありません。また、保証期間を過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) **真心点検のお勧め**：保証期間が過ぎて、気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(持込み)をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。



※枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日：平成 年 月 日

以上、アフターサービスについてご不明の点があれば、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター (受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00まで)

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル
Tel.0120-804-280／Fax.045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25
Tel.0120-692-880／Fax.06-6368-2881

DeLonghi

デロンギ・ジャパン株式会社

本 社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel.03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel.06-6263-6116(代)