

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 220

GB F NL D



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. *Every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model 220.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® factory or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

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

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Hybrid® sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® Hybrid® SHARPENER WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener Model 220.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Models 220!

The Hybrid® Diamond Hone® Model 220 is manufactured by Chef'sChoice®, the world's leader in cutting edge technology. This sharpener combines advanced electric and manual sharpening techniques to create an exceptionally effective cutting edge on virtually all of your knives. The cutting edge is finely honed to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary. Commonly the edge can be resharpened in Stage 2 without the need to turn on the electrical power.

You will be pleased to see how easy the Hybrid® is to use and how well your knives perform. Read and follow the instruction carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE KNIFE SHARPENER

The Hybrid® has two sharpening Stages, a first sharpening Stage that is motor driven, followed by a honing Stage that is entirely manual in operation. The sharpening Stage 1 is motor driven, has two slots (the two slots on the left) to sharpen alternately the left and right side of the blade's edge. Always follow an alternating pattern of sharpening in right and left slots when using Stage 1. This dual-slot stage quickly establishes a sharp edge that is then honed and finished in the manual second stage which uses only a single slot (far right slot) that hones both sides of the edge simultaneously.

USING THE HYBRID® SHARPENER

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

You will find that the Hybrid® can create and maintain an exceedingly 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. Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer. Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, 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 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 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 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 3), allow the right side of the knife to rest on the 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 reshape and sharpen the old edge. In Stage 1 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 2 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



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

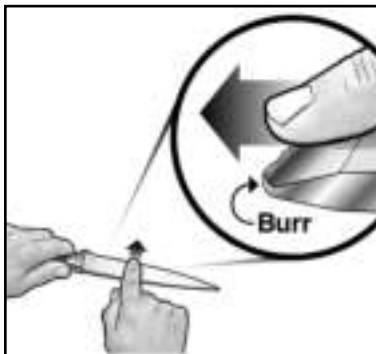


Figure 2. Develop a distinct burr along knife edge before honing in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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 are ready to hone in Stage 2.

STAGE 2

Since Stage 2 is a manual honing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully sharpened in Stage 1 only 4-5 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 2 (the far right slot, see Figure 4) to hone a small second 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 2 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 2. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure to insure that the two disks rotate as you move the blade back and forth. The finished edge will be very sharp and burr free.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen follow the procedure for Stage 2 described above, making two to three (2-3) 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 1 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 2. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2 before having to resharpen in Stage 1.



Figure 3. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.



Figure 4. Knife in Stage 2. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure. See text.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2 (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) back and forth pairs of strokes. Examine the edge and if necessary make another 5 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 1 and then make five (5) paired strokes (back and forth) in Stage 2. 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 1, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.

ASIAN BLADES

The Hybrid® 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 Hybrid® 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 2 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.



Figure 5. Serrated knife in Stage 2.

CERAMIC KNIVES

The Hybrid® is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

Do not attempt to use the Hybrid® to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture special sharpeners designed just for scissors.

BRANDS OF KNIVES

The Hybrid® 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, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, 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 Hybrid® 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.



EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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

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

Conforms to UL Std. 982

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

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

© EdgeCraft Corporation 2014

Printed in China.

B14

C2282Z0

MODE D'EMPLOI

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone®
Aiguiseur de couteaux
Modèle 220

F



Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.
Suivre ces instructions est essentiel
pour obtenir un résultat optimal.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire le mode d'emploi en entier. *Chaque utilisateur doit lire ce manuel.*
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas l'aiguiseur Chef'sChoice® Hybrid® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans l'aiguiseur.
4. Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, pendant le service et lors du remplacement de pièces.
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 aux États-Unis : Vous pouvez renvoyer votre aiguiseur à la société EdgeCraft 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 faites aucune modification sur la prise.*
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société EdgeCraft peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. L'aiguiseur de Chef'sChoice® Hybrid® 220 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 dans les fentes avec facilité.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. 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.
12. **ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISEUR 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-LE DE MANIÈRE SÛRE.**
13. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance.
15. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le modèle Chef'sChoice® Hybrid® 220.
16. Pour usage domestique uniquement.
17. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Nous vous félicitons pour la sélection de vos modèles 220 de Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® !

Les modèles 220 Hybrid® Diamond Hone® sont fabriqués par Chef'sChoice®, le leader mondial en technologie de tranchant. Ces aiguisers combinent des techniques avancées électriques et manuelles pour créer un tranchant exceptionnellement efficace sur tous vos couteaux. Le tranchant est finement affilé jusqu'à être extrêmement aiguisé, mais conserve des dents microscopiques qui donneront un mordant très efficace pour tous vos besoins de préparations culinaires, en particulier pour les matières fibreuses. Le fil est étonnamment résistant mais peut être ré-aiguisé rapidement chaque fois que cela s'avère nécessaire. De manière générale, le tranchant peut être réaiguisé à l'étape 2 sans avoir besoin de mettre l'appareil sous tension.

Vous serez ravi par la facilité d'utilisation de l'aigiseur Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® 220 et par l'efficacité de vos couteaux. Veuillez lire et suivre les instructions attentivement. Gardez l'aigiseur à portée de main pour pouvoir apprécier au quotidien le plaisir de couteaux bien aiguisés.

DESCRIPTION DE L'AIGISEUR DE COUTEAUX CHEF'SCHOICE HYBRID DIAMOND HONE 220/221

L'aigiseur dispose de deux phases d'affûtage, la première phase d'affûtage est motorisée, elle est suivie par une phase d'affilage entièrement manuelle en ce qui concerne les opérations. La première étape d'affûtage est motorisée, elle comporte deux fentes (les deux fentes sur la gauche) permettant un affûtage alternatif du côté gauche et du côté droit du tranchant de la lame. Suivez toujours un schéma alternatif d'affûtage dans les fentes droite et gauche lors de la phase 1. Cette phase à double fentes établit rapidement une lame affûtée qui est ensuite affilée et finie lors de la seconde phase manuelle qui emploie uniquement une fente unique (fente à l'extrême droite) qui affine les deux côtés de la lame simultanément.

UTILISATION DE L'AIGISEUR HYBRID® DIAMOND HONE®

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

Vous découvrirez que l'aigiseur Chef'sChoice Hybrid, permet d'obtenir et de garder un tranchant excessivement aiguisé et résistant pour toute votre coutellerie à lame lisse conventionnelle ou à dents. Chaque face du tranchant initial est formée dans le module 1 avec un angle nominal de 20° de chaque côté du tranchant, ce qui donne un angle total de 40° au premier tranchant. Le module 2 forme un second biseau à un angle légèrement plus ouvert, donnant ainsi au tranchant une structure à double biseau résistante qui restera aiguisée plus longtemps. Utiliser toujours l'aigiseur avec les numéros des modules 1 et 2, 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 de l'extrême gauche du module 1 et laissez la face gauche de la lame reposer sur la face gauche de la fente tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le fil du couteau devrait être maintenu en contact étroit avec le disque diamanté interne. Seule une force légère dirigée suffira lorsque vous tirez la lame vers vous. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintienne un bon contact avec le disque diamanté. Effectuez chaque passage en 5 secondes pour une lame de 15 cm. Augmentez le temps de chaque passage pour des lames plus longues ou diminuez le temps 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. Tandis que vous tirez la lame par la fente droite (voir Figure 3), laissez le côté droit du couteau reposer sur la face droite de la fente. Si avant l'affûtage votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 5 paires de passages, alternant entre la fente droite et la fente gauche lors de l'étape 1 suffira à donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 10 paires de passages alternant entre les fentes gauche et droite du module 1 seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguiser le vieux tranchant. Dans le module 1, tirez toujours la lame vers vous. Ne repoussez jamais la lame en première phase. 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 2, illustre l'examen du morfil. Procédez comme suit: Si votre dernier passage d'affûtage s'est produit dans la fente droite, il devrait se trouver un petit morfil 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. S'il ne se trouve pas de morfil, effectuez une autre paire de passage supplémentaire et vérifiez à



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

nouveau la présence du morfil. Répétez la procédure de passage en paires alternatives droites et gauches 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. Seulement alors vous êtes prêt à affiler à l'étape 2.

MODULE 2

Puisque le module 2 est une étape d'affilage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur. Si le couteau est entièrement affûté lors du module 1, seuls 4 ou 5 mouvements de va-et-vient seront nécessaires dans le module 2 (fente extrême droite, voir Figure 4) pour affiler un second biseau le long du fil qui sera extrêmement tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

Pour un résultat optimal en module 2, centrez la lame à l'intérieur de la largeur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée avec la ligne du centre de la fente tandis que vous déplacez la lame en mouvement de va et vient 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 2. 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 COUPEAU

Pour ré-affiler, suivez la procédure de l'étape 2 décrite ci-dessus, et faites deux ou trois va-et-vient complets tout en exerçant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant de la lame. Si nécessaire, ré-affilez à nouveau mais auparavant utilisez le module 1 suivi de deux ou trois mouvements de va-et-vient complets dans le module 2. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 2 avant de procéder au ré-affilage au Module 2.



Figure 3. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1. Alternez les passages dans les fentes gauche et droite.



Figure 4. Couteau dans le module 2. Faites des mouvements de va-et-vient pour aiguiser en appliquant une pression vers le bas modérée. Voir texte.

LAMES À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées dans le module 2 (voir Figure 5). Centrez la lame dans la fente du module 2 et effectuez cinq (5) paires de passage d'avant en arrière. Examinez le tranchant de la lame et si nécessaire effectuez 5 nouvelles paires complètes de passages. Vérifiez le tranchant de la lame. Si la lame à affûter est très émoussée, faites d'abord deux paires de passages rapides complets, alternant les fentes droite et gauche (va-et-vient) dans le module 2 puis faites cinq (5) mouvements complets dans le module 2. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront pas aussi aiguisés ou ne couperont pas aussi fluidement que des lames lisses. Attention: Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 1, cela ôterait du métal des dents de la lame dentée.

LAMES ASIATIQUES

L'aiguiser Chef'sChoice® Hybrid® fait un premier affûtage avec un angle de 20°, 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 aiguisers à 15° tel que les modèles électriques 15XV et 1520 de Chef'sChoice® pour tous les couteaux de type asiatique.

N'aiguiser aucun couteau asiatique Kataba dans le Hybrid® dont le tranchant ne comporte qu'un seul coté et une seule face, tels que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi. Le module 2 aiguisé simultanément



Figure 5. Couteau à dents dans le module 2.

les deux cotés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. L'aiguiser électrique de Chef'sChoice® listé dans le paragraphe précédent aiguisera correctement ces couteaux à tranchant simple face.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

L'aiguiser Chef'sChoice Hybrid n'est pas recommandé pour les couteaux céramiques.

CISEAUX

N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux avec l'aiguiser Chef'sChoice® Hybrid®. EdgeCraft fabrique véritablement des aiguisers spéciaux conçus en particulier pour les ciseaux.

MARQUES DE COUTEAUX

L'aiguiser Chef'sChoice® Hybrid® 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'aiguiser Chef'sChoice® Hybrid® 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'aiguiser et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Pas besoin d'huile ni d'autres lubrifiants avec cet aiguiser.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Service clientèle 610-268-0500

Assemblé aux États-Unis.

www.chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou des brevets en instance comme indiqué(s) sur le produit.

Conforms to UL Std. 982

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

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

© EdgeCraft Corporation 2014

Printed in China.

B14

C2282Z0

INSTRUCTIES

Chef'sChoice[®]

Hybrid[®] Diamond Hone[®] Messenslijper Model 220

NL



Lees voor gebruik deze instructies.
Voor optimale resultaten is het noodzakelijk
dat u deze instructies opvolgt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische messenslijpers dient u steeds de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

1. Lees alle instructies. *Elke gebruiker dient deze gebruiksinstructies te lezen.*
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen mag het Chef'sChoice® Model 220 niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in het Model 220 worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als de machine niet wordt gebruikt, voorafgaand aan schoonmaken en tijdens reparatie en vervanging van onderdelen.
5. Raak geen bewegende delen van de messenslijper aan.
6. Gebruik de slijpmachine niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als de machine niet goed werkt, als hij gevallen is of op een andere wijze beschadigd is.

Klanten buiten de U.S.A.: Breng de messenslijper terug naar uw aankoopadres. Hier licht men u graag in over reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische aansluitkabel van de machine beschadigd is, moet deze door een door de fabrikant aangewezen vakman worden vervangen, aangezien hier speciale gereedschappen voor nodig zijn. Raadpleeg uw Chef'sChoice® aankoopadres voor meer informatie.

Klanten in de U.S.A.: U kunt uw slijpmachine retourneren aan de EdgeCraft-fabriek. Daar kan een inschatting worden gemaakt van de reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische kabel van de machine beschadigd is, moet deze door een leverancier van Chef'sChoice® of door een andere erkende vakman worden vervangen om de kans op een elektrische schok te vermijden.

7. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
8. De messenslijper van Chef'sChoice® Hybrid® is ontworpen voor het slijpen van Amerikaanse, Europese en Aziatische messen zoals beschreven in de volgende paragrafen. Slijp hiermee geen scharen, hakbijlen of messen die niet goed in de sleuven passen.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Schakel de Chef'sChoice® messenslijper alleen in (in ingeschakelde toestand brandt er een rood indicatielampje op de schakelaar) als deze op een stevige en stabiele tafel of aanrechtblad is geplaatst.
11. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW CHEF'SCHOICE® Hybrid® MESSENLIJPER ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
12. Gebruik de messenslijper alleen binnenshuis.
13. Houd extra toezicht wanneer de messenslijper door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
14. De machine is niet bestemd om te worden gebruikt of schoongemaakt door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en kennis van de betrokken gevaren.
15. Deze messenslijper is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
16. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.**

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 220!

De Hybrid® Diamond Hone® Modellen 220 zijn vervaardigd door Chef'sChoice®, 's werelds meest vooraanstaande fabrikant op het gebied van slijptechnologie. Deze messenslijpers combineren geavanceerde elektrische én manuele slijptechnieken om een vlijmscherpe snede te creëren op vrijwel al uw messen. De messnede is fijn gewet voor het verkrijgen van extreme scherpste, maar met behoud van sterke microscopische tanden. Deze zorgen voor een zeer stevige grip bij het bereiden van voedsel en zijn vooral geschikt voor vezelig materiaal. De snede is verrassend duurzaam, maar kan snel worden nagescherpt wanneer dat nodig is. Normaal gesproken kan de snede worden nagescherpt in fase 2, zonder het elektrisch vermogen te hoeven inschakelen.

U zult tevreden zijn over de gebruiksvriendelijkheid van de Hybrid® en de uitstekende prestaties van uw messen. Lees de instructies en volg ze nauwkeurig op. Houd de messen-slijper bij de hand, zodat u elke dag kunt genieten van het plezier van scherpe messen.

BESCHRIJVING VAN DE CHEF'SCHOICE HYBRID DIAMOND HONE MESSENSLIJPER

De Hybrid® heeft twee slijpfases: een eerste slijpfase die door een motor wordt aangedreven, gevolgd door een wet- en polijstfase die geheel handmatig werkt. Slijpfase 1 wordt door een motor aangedreven en heeft twee sleuven (de twee sleuven aan de linkerkant) om afwisselend de linker- en rechterzijde van de messnede te slijpen. De scherpe snede die hierdoor ontstaat wordt vervolgens gewet en gepolijst in de tweede, handmatige fase. Fase 2 bestaat uit een enkele sleuf (de sleuf aan de rechterkant) die tegelijkertijd beide zijden van de messnede wet en polijst.

GEbruik VAN DE HYBRID® MESSENSLIJPER

Opmerking: Maak altijd uw mes schoon alvorens het te slijpen in de Hybrid®!

Houd uit veiligheidsoverwegingen altijd uw vingers uit de buurt van de messnede.

U zult merken dat de Hybrid® een duurzaam vlijmscherpe snede creëert op al uw messen met een gladde en gekartelde snede. De eerste slijphoek aan de messnede wordt gevormd in fase 1 onder een nominale hoek van 20 graden aan elke zijde van de snede. Dit resulteert in een totale messnede van 40 graden. Fase 2 creëert een iets grotere, tweede slijphoek waardoor er een sterke, tweevoudig schuin aflopende messnede ontstaat die langer scherp blijft. Gebruik de messenslijper altijd met de fasenummers 1 en 2 naar u toegericht.

FASE 1

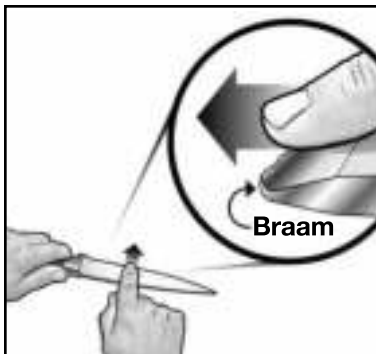
Plaats de messenslijper op een vlak werkoppervlak en houd deze stevig vast met uw linkerhand. Druk op de Aan-/uitschakelaar. Plaats het lemmet vlakbij de krop of het heft in de linkersleuf van fase 1 (zie Figuur 1) en laat de linkerzijde van het lemmet op de linkerkant van de sleuf rusten terwijl u het mes naar u toe trekt. De messnede moet tijdens deze beweging continu in contact zijn met de met diamant gecoate slijpschijf. Slechts een lichte neerwaartse druk is nodig wanneer u het mes naar u toe trekt. Luister aandachtig om er zeker van te zijn dat uw mes contact blijft maken met de diamantschijf. Bij een lemmet van 15 cm lang duurt een slijpbeweging ongeveer 5 seconden. Verhoog de tijdsduur van de slijpbeweging bij langere lemmeten of verlaag deze voor kortere lemmeten.

Maak een enkele slijpbeweging met het lemmet in de linkersleuf zoals hierboven beschreven en herhaal dezelfde beweging in de aangrenzende rechtersleuf van fase 1. Laat de rechterzijde van het lemmet op de rechterkant van de sleuf rusten terwijl u het mes naar u toe trekt (zie Figuur 3). Als uw mes niet erg bot is, zult u merken dat ongeveer 5 paar slijp-bewegingen, afwisselend in de linker- en rechtersleuf van fase 1, voldoende zijn om een scherpe snede op het lemmet te creëren. Als uw mes echter erg bot is, zult u merken dat 10 of meer paar afwisselende slijpbewegingen in de linker- en rechtersleuf van fase 1 nodig zijn om het mes weer scherp te slijpen. Beweeg het mes in fase 1 altijd naar u toe. Duw het mes nooit van u af tijdens het gebruik van fase 1. Voordat u fase 1 afsluit, is het belangrijk om te controleren of er een kleine braam op een zijde van de messnede zit.

Figuur 2 laat zien hoe u op een braam kunt controleren. Ga hierbij als volgt te werk. Als uw laatste slijpbeweging in de rechtersleuf plaatsvond, moet er een kleine braam aan de rechter-zijde van de snede zitten. Als uw laatste slijpbeweging in de linkersleuf plaatsvond, moet er een kleine braam aan de linkerzijde van de snede zitten. Als er geen braam aanwezig is, maak dan nog één paar slijpbewegingen en controleer vervolgens opnieuw op een braam. Herhaal het maken van paren



Figuur 1. Het lemmet plaatsen in de linkersleuf van fase 1. Trek het mes afwisselend in de linker- en rechtersleuf naar u toe.



Figuur 2. Ontwikkel een duidelijke braam op de messnede alvorens te wetten en polijsten in fase 2. Controleer op een braam door uw vinger overdwars over de snede te bewegen. Let op! Zie tekst.

slijpbewegingen, afwisselend in de linker- en rechtersleuf, totdat u een kleine braam langs de snede creëert. (Soms is het makkelijker om de braam te maken als u het mes langzamer naar u toe beweegt.) Maak nog enkele slijpbewegingen en bevestig na elke slijpbeweging dat er een braam langs de snede zit. Pas dan bent u klaar om te wetten en polijsten in fase 2.

FASE 2

Aangezien fase 2 een handmatige wet- en polijstfase is, kunt u de motor met de schakelaar uitzetten. Als het mes volledig geslepen is in fase 1, heeft u slechts 4-5 slijpbewegingen heen en weer nodig in de enkele sleuf van fase 2 (de sleuf aan de rechterkant, zie Figuur 4) om een iets grotere, tweede slijphoek te creëren. Hierdoor ontstaat een duurzaam vlijmscherpe messnede die soepel door papier snijdt, zowel bij recht snijden als bij snijden van een kromming.

Voor optimale resultaten in fase 2 plaatst u het lemmet in het midden van de sleuf en houdt u de lengte van het lemmet evenwijdig aan de gecentreerde lijn van de sleuf, terwijl u het lemmet heen en weer beweegt in de sleuf zonder het op te tillen. Oefen bij het slijpen in fase 2 slechts een lichte neerwaartse druk uit op het lemmet, ongeveer 1,5 kilo. Maak voor optimale resultaten gelijke, consistente slijpbewegingen met behoud van de licht neerwaartse druk om er zeker van te zijn dat de twee slijpschijven draaien als u het mes heen en weer beweegt. De afgewerkte snede zal zeer scherp en braamvrij zijn.

NASCHERPEN

Gebruik voor nascherpen de procedure voor fase 2 zoals hierboven beschreven. Maak twee of drie (2-3) volledige slijpbewegingen heen en weer terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk blijft toepassen. Luister aandachtig om er zeker van te zijn dat de slijpschijven draaien. Test vervolgens de snede op scherpste. Indien noodzakelijk kunt u opnieuw slijpen in fase 1, gevolgd door twee of drie (2-3) volledige slijpbewegingen heen en weer in fase 2. Over het algemeen zou u echter meerdere keren moeten kunnen nascherpen alleen in fase 2, alvorens ook fase 1 te moeten gebruiken.



Figuur 3. Het lemmet plaatsen in de rechtersleuf van fase 1. Trek het mes afwisselend in de linker- en rechtersleuf naar u toe.



Figuur 4. Mes in fase 2. Beweeg het mes heen en weer met een lichte neerwaartse druk om het mes te wetten en polijsten. Zie tekst.

GEKARTELDE MESSEN

Gekartelde messen kunnen worden geslepen in fase 2 (zie Figuur 5). Plaats het lem-met in het midden van de sleuf van fase 2 en maak vijf (5) volledige slijpbewegingen heen en weer. Controleer de snede en maak indien noodzakelijk nog 5 volledige slijpbewegingen. Controleer de snede op scherpte. Maak als de messnede erg bot is eerst twee snelle paren slijpbewegingen naar u toe in fase 1, afwisselend in de linker- en rechtersleuf. Maak daarna vijf (5) volledige slijpbewegingen (heen en weer) in fase 2. Aangezien gekartelde lemmeten een structuur hebben die vergelijkbaar is met die van een zaag, zal de snede nooit zo “scherp” lijken als een gladde messnede. Let op: Maak niet al teveel slijpbewegingen in fase 1 anders verwij-dert u teveel staal van de gekartelde snede.

AZIATISCHE MESSEN

De Hybrid® slijpt messen in een hoek van 20 graden, maar kan ook Aziatische messen met een dubbelzijdige snede slijpen die traditioneel in een hoek van 15 graden geslepen worden (zoals Santoku messen). Voor de meest optimale resultaten bij alle Aziatische messen advi-seren wij echter een 15 graden messenslijper, zoals de Chef’sChoice® messenslijpmachine Model 1520.

Slijp met de Hybrid® nooit enkelzijdig geslepen Aziatische Kataba messen, zoals het traditionele sashimi mes, dat normaal gesproken gebruikt wordt om flinterdunne sashimi te bereiden. Fase 2 slijpt tegelijkertijd beide zijden van het lem-met terwijl de sashimi messen ontworpen zijn om slechts aan één zijde van het lem-met geslepen te worden. De elektrische messenslijper van Chef’sChoice die genoemd wordt in de vorige paragraaf slijpt deze enkelzijdig geslepen messen wel op de juiste manier.



Figuur 5. Gekarteld mes in fase 2.

KERAMISCHE MESSEN

De Hybrid® wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

SCHAREN

Gebruik de Hybrid® niet om scharen te slijpen. EdgeCraft produceert slijpers die speciaal ontworpen zijn voor scharen.

MERKEN VAN MESSEN

De Hybrid® zal een duurzaam vlijmscherpe snede slijpen op alle conventionele stalen Europese, Amerikaanse en Santoku-achtige messen ongeacht het merk.

OP SCHERPTE TESTEN

Houd voor het testen van de scherppte en snijkwaliteit een vel papier verticaal omhoog en snijd het vel papier vlakbij uw vingers (maar op een veilige afstand) voorzichtig door. Een scherpe snede (bij een glad lemmet) zal zonder moeite door het papier snijden zonder het te scheuren.

U kunt voor het testen van de scherppte en snijkwaliteit eventueel ook een tomaat proberen door te snijden. Het mes dient in het vel van de tomaat door te dringen en het bij de eerste haal door te snijden zonder dat u hiervoor aanzienlijk veel kracht op het mes uitoefent.

ONDERHOUD

- De buitenkant van de Hybrid® kan met een vochtige doek worden afgenomen.
- Schud regelmatig de metalen slijpstof uit de messenslijper door het apparaat te kantelen en deze zachtjes op een krant, papieren doekje of ander type papieren vel te tikken.
- Er zijn bij deze messenslijper geen oliën of andere smeervloeistoffen nodig.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Klantenservice 610-268-0500

Geassembleerd in de VS.

Het is mogelijk dat dit product gedekt is door één of meerdere octrooien en/of octrooien in aanvraag van EdgeCraft zoals aangeduid op het product.

Conforms to UL Std. 982

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

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

www.chefschoice.com

© EdgeCraft Corporation 2014

B14

Printed in China.

C2282Z0

BEDIENUNGSANLEITUNG

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer Modell 220

D



Anweisungen vor Gebrauch lesen.
Für optimale Ergebnisse unbedingt
diesen Anweisungen folgen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Benutzen von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. *Jeder Benutzer sollte diese Bedienungsanleitung lesen.*
2. Tauchen Sie den Chef'sChoice® Hybrid® Messerschärfer zum Schutz vor elektrischen Gefahren nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
3. Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen in das Modell 220 eingeführt werden.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn sie nicht in Gebrauch ist, vor der Reinigung, beim Service und beim Auswechseln von Teilen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Nehmen Sie Geräte mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion oder nachdem das Gerät heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde, nicht in Betrieb.

US-Kunden: Sie können Ihren Messerschärfer an das EdgeCraft-Werk zurückschicken, wo die Kosten für Reparatur oder elektrische oder mechanische Justierungen abgeschätzt werden können. Wenn das Kabel dieses Gerätes beschädigt ist, muss es vom Chef'sChoice®-Werk oder einem anderen qualifizierten Service repariert werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Kunden außerhalb der USA: Bitte schicken Sie Ihren Messerschärfer an Ihren örtlichen Händler zurück, wo die Kosten für Reparatur oder elektrische oder mechanische Justierungen abgeschätzt werden können. Wenn das Kabel dieses Gerätes beschädigt ist, muss es von einer vom Hersteller benannten Reparaturreinrichtung ersetzt werden, da spezielle Geräte benötigt werden. Bitte konsultieren Sie Ihren Chef'sChoice®-Händler.

7. **ACHTUNG!** Dieses Gerät kann mit einem gepolten Stecker ausgestattet sein (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Art in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. *Modifizieren Sie den Stecker in keinstreife Weise.*
8. Die Benutzung von Zusatzteilen, die nicht von EdgeCraft Corporation empfohlen oder verkauft werden, können Feuer, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
9. Der Chef'sChoice® Hybrid® Messerschärfer hat den Zweck, amerikanische, europäische und asiatische Messer wie in den folgenden Abschnitten beschrieben zu schärfen. Versuchen Sie keine Scheren, Axtklingen oder irgendwelche Klingen zu schärfen, die nicht problemlos in die Schlitz passen.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen berühren.
11. Wenn der Chef'sChoice® Hybrid® Messerschärfer AN ist (der rote Blitz am Schalter ist sichtbar), sollte er sich stets auf einer stabilen Arbeitsfläche oder einem Tisch befinden.
12. **WARNUNG: MESSER, DIE MIT IHREM Chef'sChoice® Hybrid® MESSERSCHÄRFER RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS ERWARTET. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, BENUTZEN UND HANTIEREN SIE MIT IHNEN UNTER GRÖSSTER VORSICHT. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, IHRER HAND ODER IHRES KÖRPERS. LASSEN SIE IHRE FINGER NICHT AN DER SCHNEIDE ENTLANG GLEITEN. SICHER AUFBEWAHREN.**
13. Nicht im Freien benutzen.
14. Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
15. Benutzen Sie keine Schleiföle, Wasser oder andere Schmierstoffe in Verbindung mit dem Chef'sChoice® Hybrid® Messerschärfer Modell 220.
16. Nur für den Heimgebrauch.

17. BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl der Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Modelle 220!

Die Hybrid® Diamond Hone® Modelle 220 werden von Chef'sChoice® hergestellt, dem Weltführer in Cutting Edge Technology. Diese Messerschärfer kombinieren moderne elektrische und manuelle Schärft Techniken, um eine außergewöhnlich effiziente Schnittkante für so gut wie alle Ihre Messer zu erstellen. Die Schnittkante wird auf extreme Schärfe feingeschliffen, behält jedoch starke mikroskopisch kleine Zähne bei, die ihr einen hocheffizienten Biss für alle Ihre Erfordernisse beim Zubereiten von Speisen und insbesondere für faserige Materialien verleihen. Die Schneide ist überraschend beständig, kann jedoch bei Bedarf schnell nachgeschliffen werden. Im Allgemeinen kann die Schneide in Stufe 2 nachgeschliffen werden, ohne dass der Strom eingeschaltet werden muss.

Sie werden erfreut sein, wie einfach der Messerschärfer zu benutzen ist und wie gut Ihre Messer schneiden. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, und befolgen Sie sie. Bewahren Sie den Messerschärfer leicht zugänglich auf, sodass Sie sich jeden Tag an der Schärfe Ihrer Messer erfreuen können.

BESCHREIBUNG DES CHEF'SCHOICE® HYBRID® DIAMOND HONE® MESSERSCHÄRFERS

Der Messerschärfer verfügt über zwei Schärfstufen: eine erste Schärfstufe, die motorbetrieben ist, gefolgt von einer Schleifstufe, die komplett manuell ausgeführt wird. Schärfstufe 1 ist motorbetrieben und hat zwei Schlitze (die beiden Schlitze an der linken Seite), um abwechselnd die linke und rechte Seite der Messerschneide zu schärfen. Schärfen Sie in Stufe 1 stets abwechselnd im rechten und linken Schlitz. Diese Doppelschlitz-Stufe sorgt schnell für eine scharfe Schneide, die dann in der manuellen zweiten Stufe geschliffen und poliert wird. Diese benutzt nur einen einzelnen Schlitz (Schlitz ganz rechts), der beide Seiten der Schneide gleichzeitig schleift.

BENUTZUNG DES CHEF'SCHOICE® HYBRID® DIAMOND HONE® MESSERSCHÄRFERS

Bitte beachten Sie: Säubern Sie Ihr Messer vor jedem Schärfen im Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer!

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie Ihre Finger zu jedem Zeitpunkt von der Messerschneide fernhalten.

Sie werden feststellen, dass der Messerschärfer bei allen Ihren konventionellen glatten und gezahnten Schneidwaren dauerhaft für eine äußerst scharfe und effiziente Schneide sorgt. Die primären Schneidefacetten werden jeweils in Stufe 1 bei nominellen 20° auf jeder Seite der Schneide geformt, was in einer primären Gesamtschneide von 40° resultiert. Stufe 2 sorgt für eine zweite Anschrägung in einem etwas größeren Winkel und hinterlässt so eine starke, doppelt abgeschrägte Schneidenstruktur, die länger scharf bleibt. Benutzen Sie den Messerschärfer stets so, dass die Stufennummern 1 und 2 Ihnen zugewandt sind.

STUFE 1

Zum Schärfen stellen Sie den Messerschärfer auf einen Tisch und halten ihn mit der linken Hand sicher fest. Schalten Sie das Gerät ein. Führen Sie die Messerklinge, Abbildung 1, nahe des Griffs in den ganz linken Schlitz von Stufe 1 ein, und lassen Sie die linke Seite der Klinge an der linken Seite des Schlitzes ruhen, während Sie das Messer zu sich hinziehen. Die Messerschneide sollte in ständigem beweglichem Kontakt mit der innenliegenden, diamantenbeschichteten Scheibe sein. Es ist nur leichter Druck nach unten nötig, während sie die Klinge zu sich hinziehen. Hören Sie genau hin, um sicherzustellen, dass das Messer in gutem Kontakt mit der Diamantscheibe bleibt. Bei einer sechs Zoll (6") langen Klinge sollte jeder Zug etwa 5 Sekunden dauern. Erhöhen Sie bei längeren Klingen die Zeit für jeden Zug, oder verringern Sie sie bei kürzeren Klingen.

Führen Sie wie oben beschrieben einen Zug der Klinge im linken Schlitz aus und wiederholen Sie dann den gleichen Vorgang im daneben befindlichen (rechten) Schlitz von Stufe 1. Während Sie das Messer durch den rechten Schlitz ziehen (siehe Abbildung 3), lassen Sie die rechte Seite des Messers an der rechten Seite des Schlitzes ruhen. Wenn Ihr Messer vor dem Schärfen nicht sehr stumpf ist, werden Sie feststellen, dass nur etwa 5 Zugpaare, abwechselnd im linken und rechten Schlitz von Stufe 1, genügen, um der Klinge eine scharfe Schneide zu verleihen. Wenn das Messer jedoch anfangs sehr stumpf ist, kann es sein, dass 10 oder mehr abwechselnde Zugpaare im linken und rechten Schlitz von Stufe 1 nötig sind, während Sie die alte Schneide formen und schärfen. Ziehen Sie in Stufe 1 die Klinge stets zu sich hin. Drücken Sie die Klinge niemals von sich weg, während Sie Stufe 1 benutzen. Bevor Sie Stufe 1 verlassen, ist es wichtig, die Messerschneide zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sich entlang einer Seite der Schneide ein kleiner Grat befindet.

Abbildung 2 illustriert, wie Sie den Grat überprüfen. Gehen Sie wie folgt vor: Wenn Ihr letzter Schärffzug im rechten Schlitz stattgefunden hat, sollte sich an der rechten Seite der Messerschneide ein kleiner Grat befinden. Wenn der letzte Zug



Abbildung 1. Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 1. Abwechselnd einzelne Züge im linken und rechten Schlitz.



Abbildung 2. Erstellen Sie vor dem Schleifen in Stufe 2 einen deutlichen Grat entlang der Messerschneide. Der Grat kann festgestellt werden, indem Sie den Finger über und von der Schneide weg gleiten lassen. Achtung! Siehe Text.

im linken Schlitz stattgefunden hat, sollte sich an der linken Seite der Schneide ein kleiner Grat befinden. Wenn kein Grat vorhanden ist, führen Sie ein weiteres Zugpaar durch, und überprüfen den Grat erneut. Führen Sie wiederholt abwechselnd links und rechts Zugpaare durch, bis entlang der Schneide ein kleiner Grat entsteht. (Manchmal ist es einfacher, den Grat zu erzeugen, wenn Sie die Klinge langsamer ziehen.) Führen Sie einen weiteren einzelnen Zug durch, und vergewissern Sie sich, dass sich nach jedem Zug entlang der Schneide ein Grat befindet. Erst jetzt ist Ihr Messer zum Schleifen in Stufe 2 bereit.

STUFE 2

Da Stufe 2 eine manuelle Schleifstufe ist, können Sie das Gerät ausschalten. Wenn das Messer in Stufe 1 vollständig geschärft wurde, sind nur 4-5 Vorwärts- und Rückwärtszüge im Schlitz von Stufe 2 nötig (Schlitz ganz rechts, siehe Abbildung 4), um eine kleine zweite Anschrägung entlang der Schneide zu schleifen, die äußerst scharf und effizient ist. Sie sollte Papier glatt schneiden, sodass Sie problemlos gerade oder gebogene Schnitte durchführen können.

Für optimale Ergebnisse in Stufe 2 zentrieren Sie die Klinge innerhalb der Schlitzbreite und halten Sie die Länge der Klinge an der Mittellinie des Schlitzes ausgerichtet, während Sie das Messer im Schlitz vor- und zurückbewegen, ohne es hochzuheben. Üben Sie beim Schärfen in Stufe 2 auf die Klinge nur leichten Druck nach unten aus, etwa 1,4-1,8 kg. Für optimale Ergebnisse führen Sie gleichmäßige, beständige Züge aus, während Sie den leichten Druck nach unten aufrechterhalten, um sicherzustellen, dass sich die beiden Scheiben drehen, während Sie das Messer vor- und zurückbewegen. Die polierte Schneide ist sehr scharf und gratfrei.

MESSERSCHNEIDE NACHSCHLEIFEN

Zum Nachschleifen folgen Sie der oben beschriebenen Vorgehensweise für Stufe 2, indem Sie zwei bis drei (2-3) vollständige Vorwärts- und Rückwärts-Zugpaare ausführen, während Sie den empfohlenen Druck nach unten aufrecht erhalten. Hören Sie genau hin, um sicherzustellen, dass sich die Schleifscheiben drehen. Testen



Abbildung 3. Einführen der Klinge in den rechten Schlitz von Stufe 1. Abwechselnd einzelne Züge im linken und rechten Schlitz.



Abbildung 4. Messer in Stufe 2. Benutzen Sie Vorwärts- und Rückwärts-Schärzüge mit leichtem Druck nach unten. Siehe Text.

Sie dann die Schärfe der Schneide. Bei Bedarf nochmals nachschleifen; benutzen Sie jedoch zuerst Stufe 1, gefolgt von zwei bis drei (2-3) Vorwärts- und Rückwärts-Zugpaaren in Stufe 2. Im Allgemeinen sollte es möglich sein, mehrmals nur mit Stufe 2 nachzuschleifen, bevor Sie mit Stufe 1 nachschleifen müssen.

GEZAHNTE KLINGEN

Gezahnte Klingen können in Stufe 2 geschärft werden (siehe Abbildung 5). Zentrieren Sie die Klinge im Schlitz für Stufe 2, und führen Sie fünf (5) Vorwärts- und Rückwärts-Zugpaare aus. Überprüfen Sie die Schneide, und führen Sie bei Bedarf 5 weitere vollständige Zugpaare aus. Testen Sie die Schärfe der Schneide. Wenn die zu schärfende Klinge sehr stumpf ist, führen Sie zunächst zwei schnelle, aber vollständige Zugpaare aus — abwechselnd zwischen dem rechten und linken Schlitz von Stufe 1, und dann fünf (5) Zugpaare (vorwärts und rückwärts) in Stufe 2. Aufgrund seiner Beschaffenheit wird ein gezahntes Messer niemals so scharf scheinen oder so glatt schneiden wie eine glatte Klinge. Achtung: Führen Sie in Stufe 1 nur wenige Züge aus; andernfalls entfernen Sie zuviel Metall von den Zähnen der gezahnten Schneide.

ASIATISCHE KLINGEN

Der Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer, der mit mit einem Primärwinkel von 20° schärft, kann doppelfacettige asiatische Klingen wie das Santoku schärfen, das traditionell bei 15° geschärft wird. Für optimale Ergebnisse bei allen asiatischen Klingen empfehlen wir jedoch einen 15°-Messerschärfer wie zum Beispiel die elektrischen Chef'sChoice® Modelle 15XV oder 1520.

Schärfen Sie im Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer keine einseitigen, einzelfacettigen asiatischen Kataba-Messer wie traditionelle Sashimi-Klingen, die üblicherweise zur Zubereitung von ultradünnen Sashimi benutzt werden. Stufe 2 schärft gleichzeitig beide Seiten der Schnittkante, während Sashimi-Messer dafür gemacht sind, nur auf einer Seite der Klinge geschärft zu werden. Die im obigen Abschnitt angeführten elektrischen Chef'sChoice Messerschärfer schärfen diese einseitigen Messer sachgemäß.



Abbildung 5. Gezahntes Messer in Stufe 2.

KERAMIKMESSER

Der Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer 220 wird für Keramikmesser nicht empfohlen.

SCHEREN

Versuchen Sie nicht, Scheren mit dem Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer 220 zu schärfen. EdgeCraft stellt spezielle Schärfer nur für Scheren her.

MESSERMARKEN

Der Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer 220 sorgt bei allen konventionellen Metallmessern (europäisch, amerikanisch und Santoku) unabhängig von der Marke für eine hervorragende Schneide, darunter Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun und unzählige mehr.

SCHÄRFETEST

Um die Schärfe und Schneidfähigkeit Ihrer glatten Messer zu überprüfen, halten Sie ein Blatt Papier hochkant am oberen Rand und schneiden das Blatt in geringer (aber sicherer) Distanz von Ihren Fingern sorgfältig durch. Eine scharfe Schneide (bei gerader Klinge) schneidet glatt, ohne das Papier zu zerreißen.

Alternativ versuchen Sie eine Tomate zu schneiden. Das Messer sollte die Schale der Tomate durchdringen und sie beim ersten Zug durchschneiden, ohne dass starker Druck auf das Messer ausgeübt werden muss.

INSTANDHALTUNG

- Das Äußere des Messerschärfer kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.
- Entfernen und schütteln Sie regelmäßig den Metallstaub aus, indem Sie den Messerschärfer umdrehen und sanft über einer Zeitung, einem Papierhandtuch oder einem anderen Papier ausklopfen.
- Dieser Messerschärfer benötigt keinerlei Öle oder andere Schmierstoffe.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Kundendienst 610-268-0500

Montiert in den USA.

Dieses Produkt könnte durch eines oder mehrere EdgeCraft-Patente und/oder beantragte Patente geschützt sein, wie auf dem Produkt kenntlich gemacht.

Conforms to UL Std. 982

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

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

www.chefschoice.com

© EdgeCraft Corporation 2014

B14

Printed in China.

C2282Z0