

**INSTRUCTION MANUAL**

# **Chef'sChoice®**

## **Hybrid® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 270**

**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. *For your safety, every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model 270.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

**U.S. customers:** You can return your sharpener to 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener Model 270.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 270!

The three stage Hybrid® Diamond Hone® Model 270 is manufactured in Avondale, Pennsylvania by EdgeCraft — the home of Chef'sChoice sharpeners — the World's Leader in Cutting Edge Technology®. This sharpener combines Chef'sChoice's patented electric and manual CrissCross® sharpening techniques to create an effective triple bevel durable cutting edge on virtually all of your knives. The cutting edge is finely honed and polished 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. Commonly the edge can be resharpened in Stage 3 without the need to turn on the electrical power.

You will be pleased to see how easy the Hybrid® is to use. 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 MODEL 270**

This advanced Hybrid® Diamond Hone Sharpener has two motor driven sharpening Stages 1 and 2, followed by a single manual honing.

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

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

This three stage design provides the ultimate in versatility of the knife edge so that you can tailor the edge geometry to your cutting needs. You will find that the Model 270 gives you a very sharp edge and one that remains significant bite for some of the more difficult cutting tasks.

## USING THE MODEL 270 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 a very sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees on each side of the edge, which results in a total primary edge of 40 degrees. Stages 2 and 3 create a second and third bevel at slightly larger angles leaving a strong triple beveled edge structure. Always use the sharpener with the stage numbers 1, 2 and 3 facing you.

### STAGE 1

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 1) near its handle, into the far left slot of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1. As you pull the knife thru the right slot, (see Figure 2), hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the



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



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

blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 3 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you are ready to sharpen in Stage 2.

## STAGE 2

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

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

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

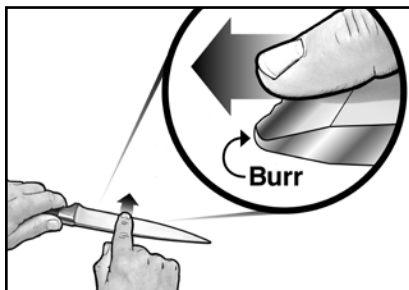


Figure 3. Develop a distinct burr along knife edge before sharpening in Stage 2 or 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



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

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

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

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

### STAGE 3

Since Stage 3 is a manual polishing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully honed in Stage 2 only 4-5 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 3 (the far right slot, see Figure 6) to hone a small 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 3 center the blade within the slot width and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you move the blade back and forth in the slot without lifting. Apply only a light downward pressure, about 3-4 pounds, on the blade as you sharpen in Stage 3. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure 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 3 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 2 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 3. In severe cases with a very dull knife you may find it necessary to repeat Stages 1, 2 or 3 as described above. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 before having to resharpen in Stage 2 or 1.



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



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

## SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 7). Center the blade in the slot of Stage 3 and make 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 2 and then make five (5) paired strokes (back and forth) in Stage 3. Because of its nature, a serrated knife will not ever appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 2, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.

## ASIAN BLADES

The 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 3 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The Chef'sChoice electric sharpeners listed in the previous paragraph will correctly sharpen these single sided knives.

## CERAMIC KNIVES

The 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.

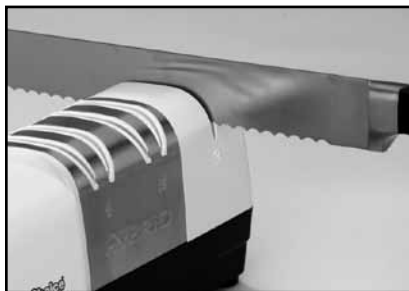


Figure 7. Serrated knife in Stage 3.

## 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, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

## TEST FOR SHARPNESS

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

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

## MAINTENANCE

- The exterior of the 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**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assembled in the U.S.A.

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

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2012

F12

Printed in China.

C2782Z0



MODE D'EMPLOI

# Chef'sChoice®

## Aiguiseur de couteaux modèle 270 Hybrid® Diamond Hone®

F



Veuillez lire ces 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. Lisez toutes les instructions. *Tout utilisateur doit lire ce manuel.*
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas l'aigiseur Hybrid® de Chef'sChoice® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans le modèle 270.
4. Débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé.

**Clients américains :** Vous pouvez renvoyer votre aigiseur 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 aigiseur à votre distributeur local qui pourra estimer le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par un atelier agréé par le fabricant car l'utilisation d'outils spéciaux est nécessaire. Veuillez contacter votre distributeur Chef'sChoice®.

7. **ATTENTION !** Cet appareil peut être fourni avec une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. *Ne réalisez aucune modification sur la prise.*
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société EdgeCraft peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. L'aigiseur Hybrid® de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain, européen et asiatique, comme le décrivent les sections suivantes. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas facilement dans les fentes.
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'aigiseur Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
12. **ATTENTION :** LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGISEUR Hybrid® de Chef'sChoice® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ ET MANIPULEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS NE FAITES PAS COURIR VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGEZ LES COUTEAUX DE MANIÈRE SÛRE.
13. Ne l'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
15. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'aigiseur Hybrid® de Chef'sChoice® modèle 270.
16. Pour usage domestique uniquement.

17. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# Nous vous félicitons d'avoir choisi le modèle 270 de Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® !

Le modèle 270 Hybrid® Diamond Hone à trois modules est fabriqué à Avondale, en Pennsylvanie EdgeCraft, berceau des aiguseurs Chef'sChoice, est leader mondial dans le domaine des Cutting Edge Technology® (Technologie de pointe). Cet aiguseur combine les techniques d'affûtage électriques Chef'sChoice et les techniques manuelles CrissCross brevetées pour obtenir un tranchant efficace à triple biseau sur virtuellement tous vos couteaux. Le tranchant est finement affilé et poli pour un résultat extrêmement aiguisé. Il conserve toutefois des dents microscopiques qui donneront un mordant très efficace quelles que soient vos préparations culinaires, en particulier dans le cas de matières fibreuses. De manière générale, le tranchant peut être réaiguisé dans le module 3 sans avoir besoin de mettre l'appareil sous tension.

Vous serez ravi par la facilité d'utilisation de l'aiguseur Hybrid®. Veuillez lire et suivre ces instructions attentivement. Gardez l'aiguseur à portée de main pour pouvoir apprécier au quotidien le plaisir de couteaux bien aiguisés.

## **DESCRIPTION DE L'AIGUSEUR DE COUTEAUX HYBRID® DIAMOND HONE CHEF'SCHOICE MODÈLE 270**

Le fonctionnement de cet aiguseur Diamond Hone repose sur deux phases d'affûtage motorisées, suivies par une phase d'affilage manuel.

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

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

Cette conception en trois étapes vous permet de définir la géométrie du tranchant selon vos besoins de coupe, et confère une grande polyvalence. Vous découvrirez que le modèle 270 fournit une lame très aiguisée et avec suffisamment de mordant pour les tâches de coupe les plus ardues.

## UTILISATION DE L'AIGUSEUR MODÈLE 270

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

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

### MODULE 1

Pour aiguiser, placez l'aiguseur sur la table en le maintenant fermement et de manière sûre avec votre main gauche. Poussez sur l'interrupteur. Insérez la lame du couteau (figure 1) près du manche, dans la fente située à l'extrême gauche du module 1. La face gauche de la lame doit reposer sur la face gauche de la fente tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le fil du couteau doit rester en contact étroit avec le disque diamanté interne. Lorsque vous tirerez la lame vers vous, n'exercez qu'une légère pression descendante. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintient un bon contact avec le disque diamanté en rotation. Effectuez des passages de 5 secondes pour une lame de 15 cm. Augmentez le temps de passage pour des lames plus longues ou diminuez-le pour des lames plus courtes.

Effectuez un passage de la lame dans la fente gauche comme décrit ci-dessous puis répétez la même procédure pour la fente adjacente (droite) du module 1. Tandis que vous tirez la lame par la fente droite (voir figure 2), maintenez la face droite du couteau contre la face de droite inclinée de la fente. Si avant l'affûtage, votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 5 passages doubles, en alternant entre la fente droite et la fente gauche du module 1, suffiront à donner un tranchant affilé à la lame. Cependant,



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



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

si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 10 passages doubles alternant les fentes gauche et droite du module 1 lorsque vous reformez et aiguisiez l'ancien tranchant la première fois. Tirez toujours la lame vers vous. Ne repoussez jamais la lame dans le module 1. Avant de terminer le module 1, il est important d'examiner le fil du couteau pour s'assurer de la présence d'un petit morfil sur un côté du fil.

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

## MODULE 2

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

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

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

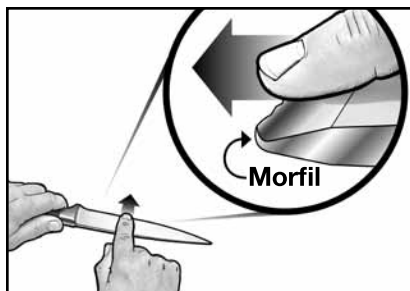


Figure 3. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'aiguiser dans le module 2 ou 3. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.



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

3. Vous remarquerez que le tranchant obtenu dans le module 2 est plus marqué que celui obtenu dans le module 1.

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

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

### MODULE 3

Étant donné que le module 3 est une étape de polissage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur. Si le couteau est entièrement affilé lors du module 2, seuls 4 ou 5 passages doubles seront nécessaires dans le module 3 (fente extrême droite, voir figure 6) pour affiler un second biseau le long du fil pour un résultat extrêmement tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

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

### RÉ-AFFILER LE TRANCHANT DU COUPEAU

Pour ré-affiler, suivez la procédure du module 3 décrite ci-dessus, et faites deux ou trois (2 ou 3) passages doubles 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 2 suivi de deux



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



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

ou trois (2 ou 3) passages doubles complets dans le module 3. Dans les cas sévères, de couteaux très émoussés, il peut s'avérer nécessaire de répéter les étapes 1, 2 ou 3 telles que décrites ci-dessus. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 3 avant de procéder au ré-affilage au module 2 ou 1.

### LAMES À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées au module 3 (voir figure 7). Centrez la lame dans la fente du module 3 et effectuez cinq (5) passages doubles. Vérifiez le tranchant, et si nécessaire, effectuez 5 passages doubles complets supplémentaires. Vérifiez le tranchant de la lame. Si la lame à affûter est très émoussée, effectuez d'abord deux passages doubles complets rapides, en alternant les fentes droite et gauche dans le module 2, puis cinq (5) passages doubles dans le module 3. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront pas aussi aiguisés ou ne couperont pas aussi fluidement que des lames lisses. Attention : Ne réalisez pas de passages doubles dans le module 2, le métal des dents de la lame partirait.

### LAMES ASIATIQUES

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

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

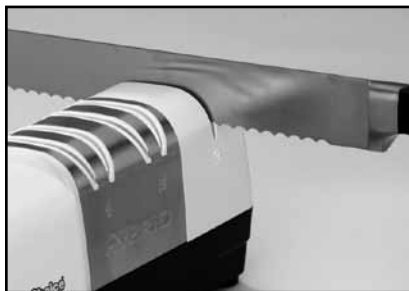


Figure 7. Couteau à dents dans le module 3.

## **COUTEAUX CÉRAMIQUE**

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

## **CISEAUX**

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

## **MARQUES DE COUTEAUX**

L'aiguseur 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.

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

## **ENTRETIEN**

- L'extérieur de l'aiguseur 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'aiguseur et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Cet aiguseur ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Conçu et assemblé dans États-Unis.

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

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou brevets en cours d'enregistrement tels qu'indiqués sur le produit.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® et Hybrid® sont des marques déposées de la société EdgeCraft, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2012

F12

Printed in China.

C2782Z0



GEBRUIKSAANWIJZING

# Chef'sChoice®

## Hybrid® Diamond Hone® Messenslijper Model 270

NL



Lees vóór het gebruik deze instructies.  
Voor optimale resultaten is het  
essentieel dat u deze instructies volgt.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

1. Lees alle instructies. *Voor uw veiligheid dient iedere gebruiker deze gebruiksaanwijzing te lezen.*
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen, mag de Chef'sChoice® Hybrid® niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in het Model 270 worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, als u er hulpstukken opzet of vanaf haalt, of als u het gaat schoonmaken.
5. Raak geen bewegende delen van de slijper aan.
6. Gebruik de slijper 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 in de Verenigde Staten:** U kunt uw messenslijper retourneren aan de EdgeCraft-fabriek. Daar kan een inschatting worden gemaakt van de reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer het elektriciteitsnoer van het apparaat beschadigd is, moet deze door de Chef'sChoice®-fabriek of door een andere erkende vakman worden vervangen om de kans op een elektrische schok te vermijden.

**Klanten buiten de Verenigde Staten:** Breng de slijper terug naar uw aankoopadres. Hier licht men u graag in over reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer het elektriciteitsnoer 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.

7. **PAS OP!** Dit apparaat kan voorzien zijn van een gepolariseerde stekker (één pen is breder dan de andere). Om de kans op een elektrische schok te minimaliseren, past deze stekker maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Draai de stekker om als deze niet goed in het stopcontact past. Als de stekker nog steeds niet past, moet u een gediplomeerde elektricien raadplegen. *Pas de stekker op geen enkele manier zelf aan.*
8. Gebruik geen hulpstukken die niet door EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
9. De Chef'sChoice® Hybrid® messenslijper is ontwikkeld om Amerikaanse, Europese en Aziatische messen te slijpen zoals omschreven in de volgende hoofdstukken. Slijp hiermee geen scharen, hakbijlen of messen die niet goed in de sleuven passen.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
11. Schakel de Chef'sChoice®-messenslijper alleen in (er brandt een rode indicator op de knop als deze op "ON" staat) als deze op een stevige en stabiele tafel of op een aanrechtblad is geplaatst.
12. **WAARSCHUWING:** MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW Chef'sChoice® Hybrid® SLIJPER ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.
13. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
14. Houd extra toezicht wanneer het apparaat door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
15. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen in combinatie met de Chef'sChoice® Hybrid® Model 270 messenslijper.
16. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

17. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED**

# Gefeliciteerd met uw keuze voor de Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 270!

De 3-fasen Hybrid® Diamond Hone® Model 270 messenslijper is geproduceerd in Avondale, Pennsylvania door Edgecraft - thuisbasis van de Chef'sChoice slijpers - The World's Leader in Cutting Edge Technology®. Deze slijper combineert Chef's Choice's gepatenteerde elektrische en handmatige CrissCross® slijptechnieken die zorgen voor een effectieve, duurzame, drievoudig schuin aflopende snede op praktisch al uw messen. De snede is fijn gewet en gepolijst voor het verkrijgen van extreme scherpste, maar behoudt een sterke microscopische karteling. Deze zorgt voor een zeer stevige bite bij het bereiden van voedsel en is vooral geschikt voor vezelig materiaal. De snede kan normaliter worden her-slepen in fase 3 zonder dat er elektriciteit aan te pas komt.

De Hybrid® is verrassend gemakkelijk in gebruik. Lees en volg de instructies nauwkeurig. Houd de messenslijper bij de hand, zodat u elke dag weer profijt hebt van scherpe messen.

## **BESCHRIJVING VAN DE CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE MODEL 270 MESSENSLIJPER**

Deze geavanceerde Hybrid® Diamond Hone slijper heeft twee elektrisch aangedreven slijpfasen 1 en 2, gevolgd door één handmatige polijstfase.

In fase 1 verwijderen elektrische, zeer effectieve diamanten slijpschijven de botte snede en brengen scherpe slijphoeken van de gangbare 20 graden aan beide kanten van het lemmet aan. In fase 2 wordt een soortgelijke techniek gebruikt met fijnere diamanten slijpschijven met een iets grotere hoek om een kleine tweede slijphoek over de snede te aan te brengen. Dit slijp- en wetproces van twee stappen creëert een sterker, gebogen profiel over de snede voor een nog sterker en duurzamer resultaat. In fase 3 wordt de snede licht gepolijst om een perfecte, duurzame en vlijmscherpe Trizor-snede aan te brengen.

Fase 1 bestaat uit twee mesgeleidings sleuven. Hiernaar wordt verwezen als de linker- en rechtersleuf van fase 1. Fase 2 bestaat eveneens uit twee geleidings sleuven, links en rechts, die afwisselend de rechter- en linkerkant van de messnede slijpen. Fase 3 heeft maar één geleidings sleuf die het lemmet op zo'n manier in het midden plaatst dat beide kanten van de snede tegelijkertijd worden gewet. Volg bij het slijpen in fase 1 en 2 altijd een afwisselend slijppatroon in de rechter- en linkersleuven. Dit patroon zorgt ervoor dat beide zijden van de snede hetzelfde worden geslepen voor een betere controle over de snijprestaties van het lemmet.

Dit 3-fasenontwerp levert de ultieme veelzijdigheid voor de messnede, zodat u de snede kunt afstemmen op uw snijwensen. U zult ondervinden dat Model 270 u een zeer scherpe snede biedt die een aanzienlijke grip behoudt op de moeilijkere snijtaken.

## GEBRUIK VAN DE MODEL 270 SLIJPER

***N.B.:*** Maak voor het slijpen met de Hybrid® altijd uw mes schoon! Houd voor uw veiligheid uw vingers altijd uit de buurt van de messnede.

Uw gladde én gekartelde messen zullen met de Hybrid® een zeer scherpe en effectieve snede krijgen én behouden. Fase 1 vormt de hoofdvlakken van de snede bij een nominale hoek van 20 graden aan beide kanten van de snede, daardoor een hoofdsnede vormend van in totaal 40 graden. Fase 2 en 3 brengen een tweede en derde slijphoek aan met iets grotere hoeken. Hierdoor wordt een sterke messnede met een drievoudig schuin aflopende structuur verkregen. Gebruik de messenslijper altijd met de fasenummers "1", "2" en "3" naar u toe.

### FASE 1

Plaats voor het slijpen de messenslijper op tafel en houd hem met uw linkerhand stevig vast. Zet de aan-/uitknop aan. Schuif het mes (afbeelding 1) tot aan het heft in de meest linkse sleuf van fase #1 en laat de linkerzijde van het lemmet tegen de linkerwand van de sleuf rusten terwijl u het mes naar u toe trekt. De messnede moet goed in contact komen met de twee interne schijven. Slechts een lichte neerwaartse druk is nodig als u het mes naar u toe trekt. Luister goed of uw mes goed in contact blijft met de diamanten slijpschijf. Bij een lemmet met een lengte van 15 cm dient elke haal ongeveer 5 seconden te duren. Verleng de duur van elke haal bij langere lemmeten of verkort deze bij kortere lemmeten.

Maak één haal van het lemmet in de linkersleuf zoals boven omschreven staat en herhaal deze procedure dan in de aangrenzende (rechter)sleuf van fase 1. Houd, terwijl u het mes door de rechtersleuf haalt (zie afbeelding 2), de rechterkant van het lemmet tegen de schuine rechterwand van de sleuf. Voor een niet al te bot mes zijn er in fase 1 slechts 5



Afbeelding 1. Invoer van het mes in de linkersleuf van fase 1.



Afbeelding 2. Invoer van het mes in de rechtersleuf van fase 1.

reeksen halen, afwisselend in de linker- en rechtersleuven, nodig om het lemmet een scherpe snede te geven. Indien het mes zeer bot is, zijn er bij de eerste slijpsessie misschien wel 10 of meer reeksen afwisselende halen in de linker- en rechtersleuven van fase 1 nodig. Trek het lemmet altijd naar u toe. Duw het lemmet nooit van u af in fase 1. Voor u fase 1 beëindigt is het belangrijk dat u kijkt of er een kleine braam is langs één kant van de snede.

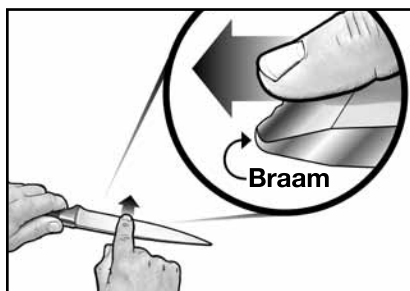
Afbeelding 3 toont hoe u kunt controleren of er een braam is. Ga als volgt verder: Als uw laatste slijpbeweging in de rechtersleuf heeft plaatsgevonden, zou er een kleine braam moeten zijn aan de rechterzijde van het lemmet. Als de laatste slijpbeweging in de linkersleuf heeft plaatsgevonden, zou er een kleine braam moeten zijn aan de linkerzijde van het lemmet. Maak, als er geen braam is, nog een reeks halen en check nogmaals of er een braam is. Herhaal het maken van afwisselend linkse en rechtse halen tot er een kleine braam op de snede ontstaat. (Soms kunt u de braam gemakkelijker aanbrengen als u het lemmet langzamer naar u toe haalt.) Maak nog één haal en controleer of er een braam is aan de snede na iedere haal. Alleen dan bent u gereed voor het slijpen in fase 2.

## FASE 2

Nadat u hebt bevestigd of er een braam is gevormd in fase 1, kunt u het mes in fase 2 wetten.

Ga verder met slijpen in de linker- en rechtersleuven van fase 2, die fijnere slijpschijven hebben en met een iets grotere hoek dan fase 1 slijpen om een kleine tweede slijphoek aan te brengen aangrenzend aan de messnede.

U zult waarschijnlijk merken dat slechts 1-2 reeksen halen in fase 2 voldoende zijn om een kleine braam aan te brengen aan de snede. Slijp altijd afwisselend in de linker- en rechtersleuf van fase 2. Bij een lemmet van 15 cm dient elke haal ongeveer 5 seconden te duren (zie afbeelding 4 en 5). Langere lemmeten trekt u er langzamer doorheen en kortere



Afbeelding 3. Ontwikkel een duidelijke braam langs de messnede voordat u slijpt in fase 2 of 3. U kunt de braam detecteren door uw vinger langs de snede te bewegen. Let op! Zie tekst.



Afbeelding 4. Invoer van het mes in de linkersleuf van fase 2.

lemmeten iets sneller. De braam zal iets kleiner zijn dan u in fase 1 hebt ervaren. Maak indien nodig langzamere halen om een zichtbare braam aan te brengen voor u verder gaat met fase 3. U zult merken dat de snede die in fase 2 is ontwikkeld scherper is dan de snede die in fase 1 is aangebracht.

Ga niet verder met fase 3 (handmatig) tot u zeker een braam detecteert in fase 2.

Nadat u een braam hebt gedetecteerd kunt u een reeks snelle halen maken in fase 2 om de braam te verwijderen en de wet- en polijstijd in fase 3 te verminderen.

### FASE 3

Omdat fase 3 een handmatige polijstfase is, kunt u de aan-/uitknop uit zetten. Indien het mes in fase 2 volledig geslepen is, zijn slechts 4-5 heen- en weerbewegingen nodig in de enkele sleuf van fase 3 (de meest rechtse sleuf, zie afbeelding 6) om een kleine derde slijphoek aan de snede te wetten. Deze zal vlijmscherp en effectief zijn. Het mes zou papier zo goed moeten kunnen snijden dat u gemakkelijk rechte of gebogen lijnen kunt snijden.

Voor het beste resultaat in fase 3 plaatst u het lemmet in de sleuf en houdt u de lengte van het lemmet gelijk aan de middenlijn van de sleuf terwijl u het lemmet in de sleuf heen en weer beweegt zonder het omhoog te halen. Oefen een lichte neerwaartse druk van ongeveer 2-2,5 kilo op het lemmet uit tijdens het slijpen in fase 3. Voor het beste resultaat maakt u vloeiende gelijke bewegingen, terwijl u de neerwaartse druk blijft uitoefenen. Zo draaien de twee schijven terwijl u het lemmet heen en weer beweegt. De uiteindelijke snede is vlijmscherp en braamvrij.

### HERSLIJPEN VAN DE SNEDE

Volg voor het herslijpen de procedure in fase 3 zoals die hierboven beschreven staat en maak twee tot drie (2-3) complete heen- en weerbewegingen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk blijft uitoefenen. Luister goed of de slijpschijven daadwerkelijk roteren. Test



Afbeelding 5. Invoer van het mes in de rechtersleuf van fase 2.



Afbeelding 6. Mes in Fase 3. Maak voor het slijpen heen- en weer bewegingen halen met lichte neerwaartse druk. Zie tekst.

daarna de scherppte van de snede. Scherp indien nodig opnieuw na, maar gebruik eerst fase 2, gevolgd door twee tot drie (2-3) heen- en weerbewegingen in fase 3. In ernstige gevallen met een zeer bot mes zal het misschien nodig zijn om fase 1, 2 of 3 zoals hierboven omschreven te herhalen. Over het algemeen zult u meerdere keren kunnen nascherpen met fase 3 voor u met fase 2 of 1 moet nascherpen.

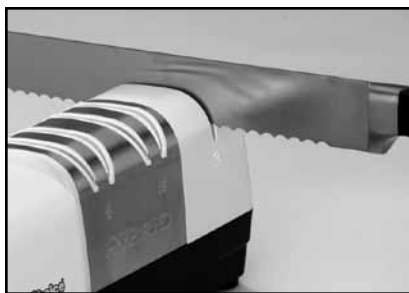
### **GEKARTELDE LEMMETEN**

Gekartelde lemmeten kunnen in fase 3 worden geslepen (zie afbeelding 7). Plaats het lemmet in de sleuf van fase 3 en maak vijf (5) heen- en weerbewegingen. Controleer de snede en maak indien nodig nog eens vijf (5) cpmplete bewegingen. Test de scherppte van het lemmet. Als het te slijpen lemmet erg bot is, maak dan eerst twee reeksen snelle maar lange halen - afwisselend in de rechter- en linkersleuf in fase 2 en vervolgens vijf (5) heen- en weerbewegingen in fase 3. Een gekarteld mes zal er echter nooit zo scherp of geslepen uitzien als een glad lemmet. LET OP: Maak niet veel halen in fase 2, omdat u zo te veel metaal van de tanden van het gekartelde lemmet verwijdert.

### **AZIATISCHE LEMMETEN**

De Hybrid® slijpt een eerste hoek van 20 graden en kan Aziatische lemmeten met een dubbelzijdige snede slijpen, zoals de Santoku. Dit lemmet wordt traditioneel geslepen in een hoek van 15°. Voor het beste resultaat bij Aziatische lemmeten raden wij echter een 15°-slijper aan zoals de Chef'sChoice® elektrische Modellen 15 XV en 1520.

Gebruik de Hybrid® niet voor het slijpen van enkelzijdig geslepen Aziatische Katabamesen, zoals het traditionele sashimi-lemmet dat gewoonlijk wordt gebruikt voor het bereiden van ultradunne sashimi. Fase 3 slijpt beide kanten van de snede tegelijkertijd, terwijl de sashimi-messen zijn ontworpen met een enkelzijdig geslepen lemmet. Met de in de vorige paragraaf vermelde elektrische slijpers van Chef'sChoice® kunnen deze enkelzijdige messen op de juiste wijze geslepen worden.



Afbeelding 7. Gekarteld mes in Fase 3.

## KERAMISCHE MESSEN

De Hybrid® wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

## SCHAREN

Gebruik de Hybrid® niet voor het slijpen van scharen. EdgeCraft produceert speciaal voor scharen ontworpen slijpers.

## MESSENMERKEN

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

## TESTEN VAN DE SCHERPTE

Houd voor het testen van de scherpste 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 scherpste 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 veel kracht op het mes moet uitoefenen.

## ONDERHOUD

- De buitenkant van de Hybrid® kan met een vochtige doek worden afgenomen.
- Schud het metalen slijpstof regelmatig uit het slijpparaat door dit om te keren en het op een krant, papieren doekje of een ander vel papier te tikken.
- Er zijn bij deze messenslijper geen oliën of andere smeermiddelen nodig.

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Klantenservice: + 1 (800) 342-3255 of + 1 (610) -268-0500**

Ontworpen en geassembleerd in de Verenigde Staten.

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

Dit product kan onder de dekking vallen van een of meer EdgeCraft patenten en/of aangevraagde patenten die betrekking hebben op het product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® zijn geregistreerde handelsnamen van de EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2012

F12

Printed in China.

C2782Z0



# Chef'sChoice®

## Hybrid® Diamond Hone® Messerschleifgerät Modell 270

D



Bitte lesen Sie vor Gebrauch diese Gebrauchsanweisung.  
Für optimale Schleifergebnisse ist es wichtig,  
dass Sie den Anweisungen entsprechend vorgehen.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden:**

1. Lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung. *Zur eigenen Sicherheit sollte jeder Benutzer diese Gebrauchsanweisung lesen.*
2. Um elektrische Gefahren zu vermeiden, tauchen Sie den Chef'sChoice® Hybrid® nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Achten Sie darauf, dass nur saubere Messerklingen in das Modell 270 eingeführt werden.
4. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem Stromkabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.  
**US-Kunden:** Senden Sie Ihr Gerät bitte an den EdgeCraft-Werkkundendienst, der Ihnen einen Kostenvoranschlag für die Reparatur bzw. Einstellung der Elektrik oder Mechanik erstellen wird. Wurde das elektrische Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt, muss dieses werksseitig durch Chef'sChoice® oder einen anderen qualifizierten Reparaturdienst ersetzt werden, um elektrische Stromschläge zu vermeiden.  
**Außerhalb der USA:** Senden Sie Ihren Messerschleifer bitte an den ortsansässigen Händler, der Ihnen einen Kostenvoranschlag für die Reparatur bzw. Einstellung der Elektrik oder Mechanik erstellen wird. Wurde das elektrische Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt, muss es von einem vom Hersteller autorisierten Reparaturdienst ersetzt werden, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Bitte wenden Sie sich an Ihren Chef'sChoice®-Händler.
7. **VORSICHT!** Dieses Gerät kann mit einem gepolten Netzstecker ausgestattet sein (ein Stift ist breiter als der andere). Zum Verringern der Stromschlaggefahr kann diese Steckerart nur auf eine Weise in die gepolte Steckdose gesteckt werden. Passt der Stecker nicht vollständig in die Steckdose, drehen Sie ihn um. Lässt sich der Stecker immer noch nicht ganz einstecken, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. *Versuchen Sie keinesfalls, den Stecker auf irgendeine Weise zu verändern..*
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von der EdgeCraft Corporation empfohlen oder vertrieben werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
9. Der Chef'sChoice® Hybrid® Messerschleifer wurde zum Schleifen von amerikanischen, europäischen und asiatischen Messern entwickelt. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die sich nicht leicht in die Schleifschlitze einführen lassen, zu schleifen.
10. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Kontakt kommen.
11. Im eingeschalteten Zustand (roter Blitz auf dem Ein-/Ausschalter ist dann sichtbar), sollte das Chef'sChoice®-Schleifergerät stets auf einer stabilen Arbeitsfläche oder einem Tisch stehen.
12. **WARNUNG: MESSER, DIE MIT DEM Chef'sChoice® Hybrid® RICHTIG GESCHLIFFEN WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE ERWARTEN. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, VERWENDEN UND BEHANDELN SIE DIE MESSER MIT ÄUSSERSTER VORSICHT. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HAND ODER IHRES KÖRPERS. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MESSER SICHER AUF.**
13. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
14. Das Gerät sollte von Kindern und in deren Gegenwart nur unter strenger Aufsicht benutzt werden.
15. Verwenden Sie auf dem Chef'sChoice® Hybrid® Messerschleifer Modell 270 kein Öl, kein Wasser und keine anderen Schmiermittel.
16. Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

17. **BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG GUT AUF.**

# Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für den Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Modell 270!

Das dreistufige Hybrid® Diamond Hone®-Modell 270 wurde in Avondale, Pennsylvania, von EdgeCraft, dem Weltmarktführer für Schleif- und Schärfetechnologien® und Heimat der Chef'sChoice Messerschleifer, hergestellt. Dieser Messerschleifer kombiniert in einem Gerät die patentierte elektrische Schleifmethode mit der manuellen CrissCross®-Schleiftechnik. Das Ergebnis ist eine effektive, langlebige Dreifachschliffschneide für fast jeden Messertyp. Die Klinge erhält einen Feinschliff und wird auf extreme Schärfe poliert, behält dabei jedoch die kräftigen mikroskopischen Zähne, die dem Messer den für das Schneiden der Nahrungsmittel und vor allem für das Schneiden von faserigem Material nötigen „Biss“ verleihen. Im Allgemeinen kann die Klinge in Stufe 3 geschliffen werden, ohne dass hierfür der Strom angeschaltet werden muss.

Sie werden begeistert sein, wie einfach der Hybrid® zu handhaben ist. Lesen Sie die Anweisung bitte sorgfältig durch und befolgen Sie diese. Bewahren Sie das Messerschleifergerät immer griffbereit auf, damit Sie nie auf das Vergnügen verzichten müssen, jeden Tag mit scharfen Messern zu arbeiten.

## **BESCHREIBUNG DES CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE MESSERSCHLEIFERS MODELL 270**

Dieser moderne Hybrid® Diamond Hone Messerschleifer verfügt über zwei motorbetriebene Schleifstationen 1 und 2 sowie eine manuelle Feinschliffstation.

In Stufe 1 entfernt eine motorbetriebene äußerst effektive Diamantschleifscheibe die stumpfe Schneide und erzeugt auf jeder Klingenseite eine scharfe voll facettierte Schneide im herkömmlichen 20-Grad-Winkel. In Stufe 2 kommt eine ähnliche Technik jedoch mit einem feineren Diamantschleifkörper in einem etwas größeren Winkel zum Einsatz, um so entlang der Schneide eine kleinere zweite Kante zu erhalten. Dieser zweistufige Schärf- und Schleifvorgang erzeugt ein stärkeres, bogenförmiges Profil entlang der Schneide und sorgt für erhebliche Stärke und Haltbarkeit. In Stufe 3 wird die Schneide leicht poliert, um so eine rasiermesserscharfe Trizor-Schneide für verbesserte Perfektion, Schärfe und Haltbarkeit zu erzeugen.

In Stufe 1 gibt es zwei Messerführungsschlitze. Diese werden als der linke und rechte Schlitz der Stufe 1 bezeichnet. Analog gibt es auch in Stufe 2 zwei Führungsschlitze, links und rechts, die abwechselnd entsprechend die linke und rechte Seite der Messerklinge schärfen. Stufe 3 verfügt über nur einen Führungsschlitz, der die Messerklinge so zentriert, dass beide Seiten der Klinge gleichzeitig geschliffen werden. Beim Schleifen in den Stufen 1 und 2 folgen Sie bitte immer einem abwechselnden Schärfemuster jeweils im rechten und linken Führungsschlitz. Dieses Schleifmuster garantiert, dass beide Seiten (Facetten) der Klinge gleichmäßig geschärft werden. So kann der Schneidevorgang besser kontrolliert werden.

Dieses dreistufige Design bietet die bestmögliche Bandbreite für das Schleifen Ihrer Messer, sodass Sie die Klingengeometrie auf Ihre Bedürfnisse zuschneiden können. Sie werden feststellen, dass das Modell 270 ein sehr scharfes Schleifergebnis bietet und auch bei den etwas kniffligeren Schleifvorgängen der entsprechende „Biss“ langlebiger ist.

## **BENUTZUNG DES MODELL 270 MESSERSCHLEIFERS**

**Hinweis:** Bitte reinigen Sie Ihr Messer immer, bevor Sie es im Hybrid® schärfen! Halten Sie aus Sicherheitsgründen mit Ihren Fingern immer genügend Abstand zur Messerklinge.

Sie werden feststellen, dass der Hybrid® bei all Ihren konventionellen Feinschliff- und Sägemessern eine sehr scharfe und langlebige Klinge erzeugt. Die primären Klingenfasetten werden jeweils in Stufe 1 in einem nominalen Winkel von 20 Grad auf jeder Klingenseite geschliffen. Das Ergebnis ist eine Klinge mit insgesamt 40 Grad. Stufe 2 und 3 schleifen eine zweite und dritte Kante in einem jeweils etwas größeren Winkel, wodurch eine starke Dreifachschliffstruktur erzeugt wird. Verwenden Sie den Messerschleifer in den Stufen 1, 2 und 3 immer so, dass das Gerät zu Ihnen zeigt.

### **STUFE 1**

Platzieren Sie zum Schleifen das Messerschleifgerät auf dem Tisch und halten Sie es mit der linken Hand fest. Schalten Sie den Messerschleifer an. Legen Sie die Messerklinge (Abb. 1) nahe am Griff in den ganz linken Schlitz von Stufe 1 und lassen Sie die linke Klingenseite am linken Führungsschlitz anliegen, während Sie das Messer zu sich ziehen. Die Messerklinge sollte dabei in fortwährendem Bewegungskontakt mit der internen Diamantschleifscheibe sein. Während Sie das Messer zu sich ziehen, ist nur ein leichter Druck nach unten nötig. Hören Sie auf das entstehende Geräusch, um sicherzustellen, dass Ihr Messer einen guten Kontakt mit der sich drehenden Diamantschleifscheibe hat. Bei einer ca. 15 cm langen Klinge sollte ein Schleifzug (Durchziehen) ungefähr 5 Sekunden dauern. Verlängern oder verkürzen Sie die Zeit für einen Schleifzug entsprechend für längere und kürzere Klingen.

Ziehen Sie die Klinge einmal durch den linken Schlitz (wie oben beschrieben) und wiederholen Sie dann den Vorgang entsprechend im benachbarten (rechten) Schlitz von Stufe 1. Halten Sie die rechte Klingenseite gegen die geneigte rechte Schlitzseite, während Sie das Messer durch den rechten Schlitz ziehen (siehe Abb. 2). Ist Ihr Messer nicht sehr stumpf, werden Sie feststellen, dass jeweils 5 Schleifzüge, abwechselnd im linken und rechten Schlitz von Stufe 1, ausreichen, um eine scharfe Klinge zu erzielen. Ist Ihr Messer jedoch sehr stumpf, sind unter Umständen 10 oder mehr abwechselnde Schleifzüge im linken



**Abbildung 1.** Einführen der Klinge in den linken Schlitz der Stufe 1. Abwechselnde Schleifzüge im linken und rechten Schlitz.



**Abbildung 2.** Einführen der Klinge in den rechten Schlitz der Stufe 1. Abwechselndes Ziehen durch den linken und rechten Schlitz.

und rechten Schlitz von Stufe 1 nötig, wenn Sie eine alte Klinge das erste Mal wieder schärfen und schleifen. Ziehen Sie die Klinge immer zu sich heran. Schieben Sie die Klinge in Stufe 1 niemals von sich weg. Bevor Sie zur nächsten Stufe übergehen, ist es wichtig, die Messerklinge zu überprüfen und sicherzustellen, dass auf einer Klingenseite ein kleiner Grat zu erfühlen ist.

In Abbildung 3 können Sie sehen, wie Sie den Grat erfühlen können. Fahren Sie folgendermaßen fort: Erfolgte Ihr letzter Schleifzug im rechten Schlitz, sollte sich auf der rechten Klingenseite ein kleiner Grat befinden. Erfolgte Ihr letzter Schleifzug im linken Schlitz, sollte sich auf der linken Klingenseite ein kleiner Grat befinden. Ist kein Grat zu erfühlen, führen Sie einige weitere Schleifzugsätze aus und überprüfen Sie die Klinge erneut auf einen Grat. Wiederholen Sie die Schleifzüge links und rechts solange, bis Sie einen kleinen Grat entlang der Messerklinge erzeugt haben. (Manchmal ist das Erzeugen des Grates einfacher, wenn Sie die Klinge langsamer durch den Schlitz ziehen.) Führen Sie einen weiteren einfachen Schleifzug aus und vergewissern Sie sich, dass nach jedem Schleifzug entlang der Klinge ein Grat ersichtlich ist. Nur dann können Sie zu Stufe 2 übergehen.

## STUFE 2

Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass in Stufe 1 ein Grat erzeugt wurde, können Sie das Messer in Stufe 2 schleifen.

Fahren Sie fort und schleifen Sie die Klinge im linken und rechten Schlitz von Stufe 2. Stufe 2 verfügt über feinere Schleifscheiben und schleift die Klinge in einem etwas größeren Winkel als in Stufe 1, um so eine kleine zweite Schleifkante zu erzeugen.

Sie werden feststellen, dass schon 1 - 2 Schleifzugpaare in Stufe 2 ausreichen können, um einen kleinen Grat entlang der Klinge zu erzeugen. Schleifen Sie in Stufe 2 jeweils abwechselnd im linken und rechten Schlitz, ein Schleifzug sollte bei einer ca. 15 cm langen Klinge ungefähr 5 Sekunden dauern (siehe Abb. 4 und 5). Passen Sie die Dauer des Schleifzuges entsprechend an, wenn Sie längere oder kürzere Messer schleifen möchten. Der Grat ist etwas kleiner als in Stufe 1. Ziehen Sie bei Bedarf langsamer, um einen sichtbaren Grat zu erzeugen, bevor Sie zu Stufe 3 übergehen. Sie werden feststellen, dass der in Stufe 2 erzeugte Grat schärfer ist als derjenige, der in Stufe 1 erzeugt wurde.

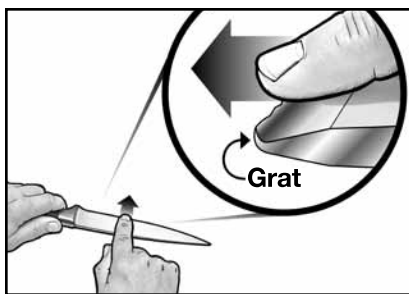


Abbildung 3 Schleifen Sie einen wahrnehmbaren Grat an der Schneide, bevor Sie zu Stufe 2 oder 3 übergehen. Sie spüren den Grat, indem Sie mit dem Finger entlang und weg von der Schneide fahren. Vorsicht! Siehe Text.



Abbildung 4 Einführen des Messers in den linken Schlitz von Stufe 2. Abwechselnde Schleifzüge im linken und rechten Schlitz.

Gehen Sie nicht zu Stufe 3 (manuell) über, bis Sie in Stufe 2 einen Grat erzeugt haben. Sobald ein Grat ersichtlich ist, können Sie in Stufe 2 einige schnellere Schleifzüge ausführen, um den Grat zu entfernen. Dadurch verringern Sie den für das Schleifen und Polieren in Stufe 3 benötigten Zeitaufwand.

### STUFE 3

Da es sich bei Stufe 3 um einen manuellen Poliervorgang handelt, können Sie nun das Gerät ausschalten. Wenn das Messer in Stufe 2 richtig geschliffen wurde, sind in Stufe 3 im Einzelschlitz (der ganz rechte Schlitz, siehe Abb. 6) nur noch 4 – 5 Rückwärts-/Vorwärtsschleifzüge nötig, um eine zweite Kante entlang der Klinge zu schleifen. Dadurch wird die Klinge äußerst scharf und effektiv. Die Klinge sollte Papier glatt durchschneiden, gerade und bogenförmige Schnitte sollten problemlos möglich sein.

Um in Stufe 3 optimale Ergebnisse zu erzielen, zentrieren Sie die Klinge innerhalb des Schlitzes und führen Sie die Klinglänge entlang der Mittellinie des Schlitzes, während Sie die Klinge von hinten nach vorne durch den Schlitz ziehen, ohne dabei die Klinge anzuheben. Wenden Sie während des Schleifens in Stufe 3 nur einen leichten Druck von ca. 1 - 2 kg nach unten an. Sie erhalten ein optimales Schleifergebnis, wenn Sie gleichmäßige sanfte Schleifzüge ausführen und dabei einen leichten Druck nach unten ausüben. Dadurch stellen Sie sicher, dass beide Scheiben rotieren, während Sie die Klinge durch den Schlitz ziehen. Die fertig geschliffene Klinge ist sehr scharf und gratfrei.

### NACHSCHLEIFEN DER MESSERSCHNEIDE

Möchten Sie eine Klinge nachschleifen, folgen Sie dem Prozedere von Stufe 3 (wie oben beschrieben) und führen Sie 2 – 3 komplette Rückwärts-/Vorwärtsschleifzüge aus. Üben Sie dabei den empfohlenen leichten Druck aus. Vergewissern Sie sich, dass sich die Schleifscheiben drehen. Überprüfen Sie dann die Klingenschärfe. Schleifen Sie die Klinge bei Bedarf erneut nach, führen Sie jedoch vorher Stufe 2 gefolgt von zwei bis drei (2 – 3) kompletten Schleifzügen in Stufe 3 aus. Ist Ihr Messer sehr stumpf, kann es notwendig sein, dass Sie die oben beschriebenen Schritte der Stufen 1, 2 und 3 wiederholen. Im Allgemeinen jedoch



Abbildung 5. Einführen des Messers in den rechten Schlitz von Stufe 2. Abwechselnde Schleifzüge im linken und rechten Schlitz.



Abbildung 6. Messer in Stufe 3. Führen Sie Rückwärts-/Vorwärtsschleifzüge mit leichtem Druck nach unten aus. Siehe Text.

können Sie Ihr Messer mehrmals nur in Stufe 3 nachschleifen, bevor Stufe 1 und 2 notwendig werden.

### **MESSER MIT SÄGESCHLIFF**

Messer mit Sägeschliff können in Stufe 3 geschärft werden (siehe Abb. 7). Zentrieren Sie die Klinge im Schlitz von Stufe 3 und führen Sie fünf (5) Rückwärts-/Vorwärtsschleifzüge aus. Überprüfen Sie die Klinge und führen Sie bei Bedarf weitere 5 komplette Schleifzüge aus. Überprüfen Sie die Klingenschärfe. Ist die Klinge sehr stumpf, führen Sie zuerst zwei schnelle, jedoch komplette Schleifzüge (abwechselnd im rechten und linken Schlitz von Stufe 2) und danach fünf (5) komplette Schleifzüge (rückwärts/vorwärts) in Stufe 3 aus. Aufgrund der Beschaffenheit von Wellenschliffmessern wird die Klinge nicht so scharf, geschliffen und glatt erscheinen wie eine Feinschliffklinge. Vorsicht: Führen Sie in Stufe 2 nicht zu viele Schleifzüge aus, da Sie ansonsten zu viel Metall von den Sägezähnen der Wellenschliffklinge entfernen.

### **ASIATISCHE KLINGEN**

Der Hybrid® schleift im Normalfall in einem Winkel von 20 Grad, kann jedoch auch doppel-facettierte asiatische Klingen wie das Santoku schärfen. Santokus werden traditionell mit einem Winkel von 15° geschliffen. Für optimale Schleifergebnisse asiatischer Klingen empfehlen wir jedoch einen 15°-Schleifer wie etwa die Messerschleifer Chef'sChoice® Electric Models 15XV oder 1520 als bevorzugte Alternative für alle asiatischen Klingentypen.

Schärfen Sie im Hybrid® keine einschneidigen, einzel-facettierten asiatischen Kataba-Messer, wie beispielsweise traditionelle Klingen im Sashimi-Stil. Diese Messer werden oftmals für die Zubereitung von extrem dünnen Sashimi verwendet. In Stufe 3 werden beide Klingenseiten gleichzeitig geschärft, während Sashimi-Messer dafür konzipiert wurden, nur auf einer Klingenseite geschliffen zu werden. Die in den vorhergehenden Erläuterungen aufgelisteten elektrischen Messerschärfer von Chef'sChoice schärfen diese Art von einseitigen Klingen korrekt.

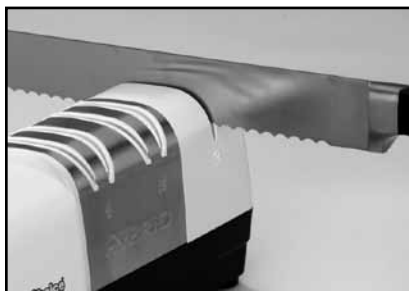


Abbildung 7. Wellenschliffmesser in Stufe 3.

## **KERAMIKMESSER**

Der Hybrid® wird für keramische Messer nicht empfohlen.

## **SCHEREN**

Versuchen Sie nicht, mit dem Hybrid® Scheren zu schleifen. EdgeCraft stellt Schleifer her, die speziell für Scheren entwickelt wurden.

## **MESSERMARKEN**

Der Hybrid® versteht alle konventionellen europäischen und amerikanischen Metallmesser und Messer im Santoku-Stil markenunabhängig (Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson und Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun u.v.m.) mit exzellenten Schneiden.

## **SCHÄRFETEST**

Um die Schärfe und Schneidfähigkeit Ihrer Feinschliffmesser zu überprüfen, halten Sie ein Blatt Papier vertikal an der oberen Ecke und schneiden Sie mit der Klinge vorsichtig durch das Papier (achten Sie dabei jedoch auf Ihre Finger!). Eine scharfe Schneide (bei Klingen mit Glattschliff) schneidet sanft durch das Papier, ohne es einzureißen.

Alternativ können Sie auch versuchen, eine Tomate zu schneiden. Das Messer sollte die Haut der Tomate durchdringen und sie auf Anrieb ohne großen Druckaufwand durchschneiden.

## **PFLEGE/WARTUNG**

- Das Gehäuse des Hybrid® kann mit einem feuchten, weichen Lappen gereinigt werden.
- Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen Schleifrückstände, indem Sie den Schleifer umdrehen und ihn leicht auf einem ausgelegten Zeitung, einem Papiertaschentuch oder Blatt Papier ausklopfen.
- Für dieses Messerschleifgerät sind weder Öle noch andere Schmiermittel erforderlich.

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**  
**Kundendienst (800) 342-3255 oder 610-268-0500**

Entwickelt und montiert in den USA

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

Dieses Produkt ist unter Umständen durch ein oder mehrere EdgeCraft-Patente und/oder angemeldete Patente, wie auf dem Produkt gekennzeichnet, geschützt.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® und Hybrid® sind eingetragene Warenzeichen der EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2012

F12

Printed in China.

C2782Z0