

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice[®]

Hybrid[®] Diamond Hone[®] Knife Sharpener Model 220

GB F I E



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® Model 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.

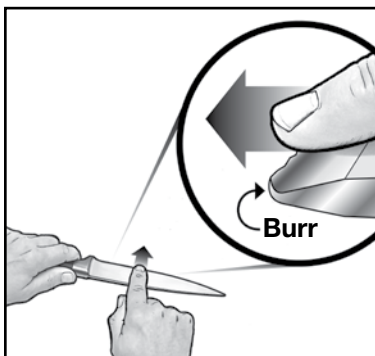


Figure 2. Develop a distinct burr along knife edge before honing in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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

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

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

C2282Z1

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'aiguiser 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'aiguiser.
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 aiguiser 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 aiguiser 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'aiguiser 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'aiguiser 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'aiguiser 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. Pousser 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.

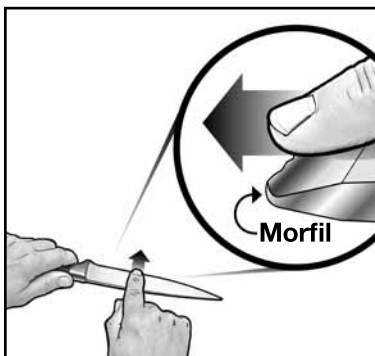


Figure 2. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'affiler dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention! Voir texte.

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

C2282Z1

MANUALE D'USO

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Affilacoltelli Modello 220



Leggere le istruzioni prima dell'uso.
È fondamentale seguire le istruzioni
per ottenere risultati ottimali.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche è sempre consigliabile osservare delle precauzioni di base incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni. *Chiunque utilizzi questo apparecchio è tenuto a leggere questo manuale.*
2. Per proteggersi dai rischi di tipo elettrico, non immergere l'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® in acqua o in altri liquidi.
3. Assicurarsi che nel modello 220 vengano inserite solo lame di coltelli puliti.
4. Staccare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non è in uso, prima della pulizia, durante la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare nessun apparecchio che presenti un cavo di alimentazione o una spina danneggiati o che dovesse risultare difettoso in seguito a qualsiasi danno.

Clienti statunitensi: È possibile spedire l'affilatrice allo stabilimento EdgeCraft per l'assistenza, per valutare i costi di riparazione o di regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dallo stabilimento Chef'sChoice® o da altro personale qualificato per evitare il rischio di scossa elettrica.

Clienti non statunitensi: Si prega di spedire l'affilatrice al distributore locale che potrà valutare i costi di riparazione o di regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito presso un centro assistenza indicato dal produttore poiché sono richieste attrezzature speciali. Si prega di rivolgersi al rivenditore Chef'sChoice®.

7. **ATTENZIONE!** Questo apparecchio può essere dotato di una spina elettrica polarizzata (con un polo più largo dell'altro). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina può essere inserita in una presa polarizzata solo in un verso. Capovolgere la spina se non entra perfettamente nella presa. Se non entra nemmeno in questo modo, rivolgersi a un elettricista qualificato. *Non modificare la spina in nessun modo.*
8. L'utilizzo di attacchi non consigliati o non venduti da EdgeCraft Corporation può provocare incendi, scosse elettriche o incidenti.
9. L'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® è stata concepita per affilare coltelli stile americano, europeo e asiatico come descritto nelle sezioni successive. Non tentare di affilare forbici, asce o altre lame che non entrino agevolmente nelle apposite guide.
10. Non lasciare il cavo sospeso sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro oppure a contatto con fonti di calore.
11. Quando l'interruttore è posizionato su "ON" (in questo caso si accende la spia rossa dell'interruttore), l'affilatrice Chef'sChoice® deve essere sempre posizionata su un piano di lavoro o tavolo stabile.
12. **ATTENZIONE: I COLTELLI OPPORTUNAMENTE AFFILATI CON L'AFFILATRICE Chef'sChoice® Hybrid® SARANNO PIÙ AFFILATI DEL PREVISTO. PER EVITARE INCIDENTI, USARLI E MANEGGIARLI CON ESTREMA CURA. NON RIVOLGERE LA PARTE TAGLIANTE VERSO SE STESSI IN DIREZIONE DI DITA, MANI O CORPO. NON SCORRERE IL DITO LUNGO IL FILO DELLA LAMA. CONSERVARE AL SICURO.**
13. Non usare all'aperto.
14. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato o pulito da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza dei pericoli connessi.
15. Non usare oli per levigare, acqua o altri lubrificanti con l'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® Modello 220.
16. Destinato esclusivamente ad uso domestico.

17. **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

Congratulazioni per la scelta di Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Modelli 220!

Le affilatrici Hybrid® Diamond Hone® Modelli 220 sono prodotte da Chef'sChoice®, il leader mondiale nella tecnologia del taglio. Queste affilatrici combinano avanzate tecniche di affilatura elettrica e manuale consentendo di ottenere un filo straordinariamente efficiente per praticamente tutti i vostri coltelli. Il filo viene finemente levigato fino ad ottenere un'affilatura estrema pur conservando i microscopici ma robusti denti che consentono una presa estremamente efficace per tutte le vostre esigenze nella preparazione dei cibi e soprattutto per i materiali fibrosi. Il filo è sorprendentemente durevole e può essere riaffilato velocemente ogni qualvolta sia necessario. Normalmente il filo può essere riaffilato con il Passaggio 2 senza bisogno di corrente elettrica.

Sarà possibile constatare la facilità d'uso dell'affilatrice Hybrid® e constatare le ottime prestazioni dei coltelli. Leggere e seguire attentamente le istruzioni. Tenere l'affilatrice a portata di mano per avere il piacere di usare ogni giorno coltelli affilati.

DESCRIZIONE DELL'AFFILACOLTELLI

DIAMOND HONE CHEF'SCHOICE HYBRID®

L'affilatrice Hybrid® presenta due moduli di affilatura: un primo passaggio di affilatura movimentato da un motore elettrico seguita da un secondo modulo di levigatura che ha un funzionamento interamente manuale. Il modulo di affilatura 1 è alimentato da un motore elettrico, utilizza due apposite guide (le due sulla sinistra) per affilare alternativamente il lato sinistro e destro del filo della lama. Procedere sempre alternando le guide di destra e di sinistra con il modulo 1. Questo passaggio con doppia guida produce velocemente un filo affilato che viene poi levigato e rifinito con il modulo manuale 2 che utilizza solamente una singola guida (quella più a destra) e che leviga entrambi i lati del filo simultaneamente.

UTILIZZO DELL'AFFILATRICE HYBRID®

Nota: Pulire sempre il coltello prima di affilarlo con l'affilatrice Hybrid®! Per sicurezza, tenere sempre le dita lontane dal filo della lama.

L'affilatrice Hybrid® può realizzare un filo straordinariamente affilato ed efficiente e mantenerlo tale su tutta la coltelleria tradizionale liscia o seghettata. I bordi primari del filo vengono realizzati con il modulo 1 a circa 20 gradi su ciascun lato per un totale di 40 gradi di filo primario. Il passaggio 2 crea un'ulteriore sgrossatura con un'angolatura leggermente maggiore lasciando una robusta struttura di filo con doppia sgrossatura che resterà affilata più a lungo. Tenere sempre di fronte a sé l'affilatrice quando si usano i passaggi 1 e 2.

PASSAGGIO 1

Per affilare, posizionare l'affilatrice sul tavolo tenendola saldamente con la mano sinistra. Premere il pulsante di accensione. Inserire la parte finale della lama del coltello, vicina all'impugnatura, Figura 1, nella guida più a sinistra del passaggio 1 e fare in modo che la faccia sinistra della lama resti a contatto con la parete sinistra della guida mentre si fa scorrere il coltello verso se stessi. Durante tutto il movimento la lama del coltello deve essere mantenuta a contatto con il disco diamantato interno. Basterà solo imprimere una leggera pressione verso il basso mentre si fa scorrere la lama verso se stessi. Ascoltare attentamente per assicurarsi che il coltello mantenga un adeguato contatto con il disco diamantato. Per una lama da 15 centimetri ci vogliono circa cinque secondi per ogni passata. Aumentare la durata di ogni passata per lame più lunghe e ridurla per lame più corte.

Far scivolare una volta la lama nella guida di sinistra come descritto sopra e ripetere la stessa operazione nella guida adiacente (a destra) del modulo 1. Mentre si fa scivolare il coltello attraverso la guida di destra (vedere Figura 3), fare in modo che il lato destro del coltello resti a contatto del lato destro della guida. Se prima di procedere all'affilatura il coltello non è molto smussato, per ottenere un filo tagliente basteranno circa cinque paia di passate, alternandole nelle guide di sinistra e di destra del Passaggio 1. Tuttavia, se in partenza il coltello è molto smussato, quando si rimodella e riaffila la prima volta saranno necessarie dieci o più paia di passate alternate nelle guide di sinistra e di destra del Passaggio 1. Con il Passaggio 1 far scorrere sempre la lama verso se stessi. Non spingerla mai nel senso opposto quando si usa il Passaggio 1. Prima di abbandonare il Passaggio 1 è importante esaminare il filo del coltello per assicurarsi che ci sia una piccola sbavatura lungo ciascun lato del filo.

La Figura 2 illustra come controllare la sbavatura. Procedere nel modo seguente: se l'ultima passata di affilatura è avvenuta nelle guide di destra è presente una piccola sbavatura sul lato destro del filo della lama. Se l'ultima passata è avvenuta nella guida di sinistra, è presente una piccola sbavatura sul lato sinistro del filo. Se



Figura 1. Inserimento della lama nella guida sinistra del Passaggio 1. Alternare passate singole nelle guide di sinistra e di destra.

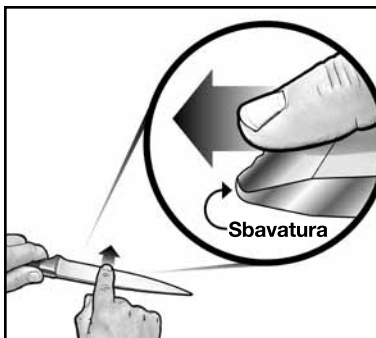


Figura 2. Ottenere una sbavatura ben distinta sul filo del coltello prima della levigatura con il Passaggio 2. La sbavatura può essere individuata facendo scorrere il dito da una parte all'altra del filo. Attenzione! Fare riferimento al testo.

non c'è alcuna sbavatura, fare un altro paio di passate e controllare di nuovo la sbavatura. Ripetere facendo coppie di passate alternate a destra e a sinistra finché non si ottiene una piccola sbavatura lungo il filo (a volte è più facile ottenere la sbavatura se si fa scivolare la lama più lentamente). Fare un'altra passata singola e verificare la presenza di una sbavatura lungo il filo dopo ogni passata. Si può quindi passare alla levigatura con il Passaggio 2.

PASSAGGIO 2

Dato che il Passaggio 2 è un passaggio di levigatura manuale, si può staccare la corrente. Se il coltello è stato accuratamente affilato con il Passaggio 1, saranno sufficienti solo quattro o cinque passate avanti e indietro nella guida singola del Passaggio 2 (la guida più a destra: si veda Figura 4) per levigare una piccola bava lungo il filo, che diventerà estremamente affilato ed efficiente. Deve riuscire a tagliare la carta uniformemente consentendovi di fare tagli dritti o curvi in modo agevole.

Per risultati ottimali con il Passaggio 2 centrare la lama a metà della larghezza della guida e tenere la lama allineata per la sua lunghezza alla linea centrale della guida mentre si muove la lama avanti e indietro nella guida senza sollevarla. Esercitare una leggera pressione sulla lama, di circa 1,5 Kg, verso il basso, durante l'affilatura con il Passaggio 2. Per risultati ottimali effettuare passate uniformi e consistenti continuando a mantenere una leggera pressione verso il basso per assicurarsi che i due dischi ruotino mentre si muove la lama avanti e indietro. Il filo rifinito sarà estremamente affilato e senza sbavatura.

RIAFFILATURA DEL FILO DEL COLTELLO

Per riaffilare seguire il procedimento del Passaggio 2 descritto sopra, facendo dalle due alle tre (2-3) coppie complete di passate avanti e indietro continuando a mantenere la pressione verso il basso. Ascoltare per verificare che i dischi di affilatura stiano girando, quindi verificare l'affilatura del filo. Se necessario, riaffilare, utilizzando prima il Passaggio 1 seguito da due o tre (2-3) paia di passate avanti e indietro con il Passaggio 2. Normalmente si deve essere in grado di riaffilare diverse volte usando solo il Passaggio 2 prima di dover riaffilare con il Passaggio 1.



Figura 3. Inserimento della lama nella guida destra del Passaggio 1. Alternare passate nelle guide di sinistra e di destra.



Figura 4. Coltello nel Passaggio 2. Fare passate per affilare avanti e indietro con una leggera pressione verso il basso. Fare riferimento al testo.

LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate possono essere affilate con il Passaggio 2 (si veda Figura 5). Centrare la lama nella guida del Passaggio 2 e fare cinque (5) paia di passate avanti e indietro. Esaminare il filo e, se necessario, fare altri cinque coppie complete di passate. Verificare l'affilatura della lama. Se la lama da affilare è molto poco affilata, fare prima due coppie di passate veloci ma complete – alternandole nelle guide di destra e di sinistra del Passaggio 1 e poi cinque (5) coppie di passate (avanti e indietro) con il Passaggio 2. Per sua natura un coltello seghettato non apparirà mai altrettanto affilato o non taglierà mai altrettanto uniformemente di una lama liscia. Attenzione: Non fare nessuna passata con il Passaggio 1, altrimenti si rimuove troppo metallo dai denti della lama seghettata.

LAME ASIATICHE

L'affilatrice Hybrid[®], affilando con un angolo primario di 20 gradi, può essere utilizzata per affilare lame asiatiche a doppia faccia come il Santoku, che viene tradizionalmente affilato a 15°. Comunque, per risultati ottimali, per tutte le lame asiatiche si consiglia di utilizzare un'affilatrice a 15° come Chef'sChoice[®] Electric Modelli 15XV o 1520 come scelta preferenziale per tutte le lame asiatiche.

Non affilare nell'affilatrice Hybrid[®] nessun coltello asiatico Kataba con un solo lato e una sola faccia, come ad esempio la tradizionale lama stile sashimi che viene comunemente utilizzata per preparare sashimi finissimo. Il Passaggio 2 affila simultaneamente entrambi i lati del lato tagliente mentre i coltelli sashimi sono concepiti per essere affilati da un solo lato della lama. Per affilare correttamente questi coltelli con un solo lato utilizzare le affilatrici elettriche Chef'sChoice menzionate nel paragrafo precedente.



Figura 5. Coltello seghettato nel Passaggio 2.

COLTELLI DI CERAMICA

L'affilatrice Hybrid® non è consigliata per i coltelli di ceramica.

FORBICI

Non tentare di utilizzare l'affilatrice Hybrid® per affilare le forbici. La società EdgeCraft produce affilatrici speciali appositamente concepite per le forbici.

MARCHE DI COLTELLI

L'affilatrice Hybrid® produrrà un filo eccellente su tutti i coltelli di metallo tradizionali stile Euro/Americano e Santoku indipendentemente dalla loro marca, tra cui Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun e molte altre.

VERIFICA DELL'AFFILATURA

Per verificare l'affilatura e la capacità di taglio dei vostri coltelli a lama liscia, tenere un foglio di carta verticalmente dalla sua estremità superiore e, facendo attenzione, tagliare il foglio verso il basso a poca (ma sicura) distanza dalle vostre dita. Un filo affilato (su una lama liscia) taglierà la carta uniformemente senza strappare il foglio.

In alternativa, provare a tagliare un pomodoro. Il coltello deve penetrare la buccia del pomodoro e tagliarlo da parte a parte al primo colpo senza che sia necessario esercitare una forza significativa sul coltello.

MANUTENZIONE

- La parte esterna dell'affilatrice Hybrid® può essere pulita con un panno morbido e umido.
- Scrollare e eliminare periodicamente la polvere metallica di affilatura capovolgendo l'affilatrice e battendola delicatamente su un giornale, un panno di carta o altri tipi di fogli di carta.
- Non sono necessari oli o altri liquidi lubrificanti.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assemblato negli USA.

www.chefschoice.com

Il presente prodotto potrebbe essere coperto da uno o più brevetti in corso di registrazione e/o EdgeCraft così come specificato sul prodotto stesso.

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

C2282Z1

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone®
Afilador de cuchillos
Modelo 220

E



Lea las instrucciones antes de utilizar el producto.
Para obtener resultados óptimos, es de vital
importancia que siga las instrucciones.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. *Todo usuario debe leer este manual.*
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el afilador Chef'sChoice® Hybrid® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de insertar únicamente hojas de cuchillo limpias en el modelo 220.
4. Desconectar la aplicación desde el botón de power cuando no este en funcionamiento, antes de limpiar, durante el uso y cuando se reemplacen las partes.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el aparato haya funcionado de manera incorrecta, se haya caído o esté dañado de algún modo.

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

Para clientes no residentes en Estados Unidos: lleve el afilador a su distribuidor local; allí podrán calcular el costo de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de este aparato está dañado, deberá ser reemplazado por un representante de reparaciones designado por el fabricante ya que se necesitan herramientas especiales. Consulte a su proveedor de Chef'sChoice®.

7. **PRECAUCIÓN!** Este aparato puede tener un enchufe de alimentación polarizado (una de sus patas es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, sólo es posible colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado en una posición determinada. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, dé la vuelta al enchufe. Si aún no lo puede colocar, comuníquese con un electricista cualificado. *No modifique el enchufe de ninguna manera.*
8. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por EdgeCraft Corporation pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
9. El afilador Chef'sChoice® Hybrid® ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo asiático, europeo y americano tal como se describe en las siguientes secciones. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. Cuando el afilador Chef'sChoice® esté encendido (se encenderá una luz roja en el interruptor de encendido [ON]), siempre deberá colocarse sobre una mesa o una encimera estable.
12. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE HAYAN AFILADO CORRECTAMENTE CON EL Chef'sChoice® Hybrid® ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO QUE USTED ESPERA. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.**
13. No lo utilice al aire libre.
14. La aplicación no esta concebida para ser usada o limpiada por niños o personas con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales así como falta de experiencia sobre los peligros que pudieran surgir.
15. No utilice aceites para asentar el filo, agua ni ningún otro lubricante con el afilador modelo 220 de Chef'sChoice® Hybrid®.
16. Sólo para uso doméstico.
17. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Felicitaciones por haber elegido los modelos 220 de Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone®!

Los modelos 220 Hybrid® Diamond Hone® han sido fabricados por Chef'sChoice®, el líder mundial en tecnología punta. Estos afiladores combinan las técnicas avanzadas de afilado manual y eléctrico a fin de crear filos cortantes excepcionalmente eficaces para, virtualmente, todos sus cuchillos. El filo cortante tiene un asentado fino para otorgar un filo extremo y presenta, al mismo tiempo, fuertes dientes microscópicos que proporcionan un corte altamente eficaz para todas sus necesidades relacionadas con la preparación de alimentos y, especialmente, de materiales fibrosos. El filo es sorprendentemente duradero e incluso puede reafilarse rápidamente cuando sea necesario. Comúnmente, los filos en la etapa 2 se pueden reafilar sin necesidad de encender el aparato.

Le complacerá observar con qué facilidad puede utilizar el Hybrid® y lo bien que cortarán sus cuchillos. Lea y siga las instrucciones cuidadosamente. Guarde el afilador en un lugar accesible para poder disfrutar el placer de afilar cuchillos todos los días.

DESCRIPCIÓN DEL AFILADOR DE CUCHILLOS CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE

El afilador Hybrid® tiene dos etapas de afilado: la primera etapa de afilado se realiza mediante un motor, seguido por la etapa de asentado cuya operación es enteramente manual. La etapa 1 de afilado se realiza mediante un motor, tiene dos ranuras (las dos ranuras de la izquierda) para afilar de manera alternativa el lado izquierdo y derecho del filo de la cuchilla. Siga siempre un patrón alternado de afilado sobre la ranura derecha e izquierda cuando afile en la etapa 1. Esta etapa de ranuras duales rápidamente le dará el filo definido que luego asentará y finalizará en la segunda etapa manual en la que sólo se utiliza una ranura (ranura del extremo derecho) que asienta ambos lados del filo de manera simultánea.

UTILIZACIÓN DEL AFILADOR HYBRID®

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

Notará que el afilador Hybrid® podrá brindarle un filo eficaz y extremadamente afilado a todos sus cuchillos de sierra y de filo delgado convencionales. En la etapa 1 se marcan cada una de las facetas del filo principal a 20 grados nominales de cada lado del filo, cuyo resultado es un filo principal total de 40 grados. La etapa 2 marca el segundo bisel a un ángulo levemente mayor y, de este modo, proporciona una resistente estructura de filo de dos biseles que mantendrá el filo por mucho más tiempo. Siempre utilice el afilador con los números de las etapas 1 y 2 al frente de usted.

ETAPA 1

Para afilar, coloque el afilador sobre una mesa y sujételo de manera segura con la mano izquierda. Presione el interruptor de encendido. Coloque la hoja del cuchillo (figura 1) cerca del mango, en la ranura del extremo izquierdo de la etapa número 1 y deje el lado izquierdo de la cuchilla apoyada sobre el lado izquierdo de la ranura cuando pase el cuchillo hacia usted. Deberá mantener el borde del cuchillo en contacto y en movimiento constante con el disco recubierto por diamantes. Sólo será necesario aplicar una leve presión hacia abajo cuando pase la cuchilla hacia usted. Escuche con atención a fin de garantizar que el cuchillo mantiene un buen contacto con el disco recubierto de diamantes. Para cuchillas de unos quince centímetros (15 cm), realice pasadas de aproximadamente 5 segundos cada una. Aumente la duración de cada pasada para cuchillas más largas o redúzcala para cuchillas más cortas.

Realice una pasada de la cuchilla por la ranura izquierda tal como se describe anteriormente y, a continuación, repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la etapa 1. Cuando pase la cuchilla por la ranura derecha (ver figura 3), deje el lado derecho de la cuchilla apoyado sobre el lado derecho de la ranura. Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo tiene algo de filo, notará que sólo serán suficientes aproximadamente 5 pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1, a fin de obtener un buen filo de la cuchilla. Sin embargo, si inicialmente el cuchillo no está afilado, notará que la primera vez necesitará 10 o más pares de pasadas alternadas por las ranura izquierda y derecha de la etapa 1 a fin de afilar y reafilar el filo anterior. En la etapa 1 siempre pase la cuchilla hacia usted. Nunca mueva la cuchilla en dirección inversa durante la etapa 1. Antes de finalizar la etapa 1, es importante examinar el filo del cuchillo a fin de garantizar que exista una pequeña rebaba a lo largo de uno de los lados del filo.



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

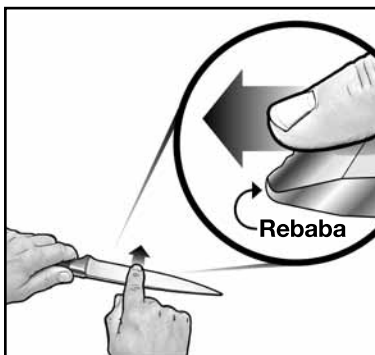


Figura 2. Obtención de una rebaba definida a lo largo del filo del cuchillo antes del asentado del filo de la etapa 2. Es posible detectar la rebaba si desliza el dedo transversalmente sobre el filo. Precaución! Leer el texto.

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

ETAPA 2

Debido a que la etapa 2 es una etapa de asentado manual, puede apagar el aparato. Si el cuchillo está completamente afilado en la etapa 1, sólo necesitará de 4 a 5 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la única ranura de la etapa 2 (la ranura del extremo derecho, ver figura 4) a fin de asentar el segundo bisel pequeño a lo largo del filo, el cual quedará extremadamente afilado y eficaz. Debería poder cortar papel suavemente y realizar cortes derechos o curvos con facilidad.

Para obtener resultados óptimos en la etapa 2, coloque la cuchilla centrada dentro del ancho de la ranura y mantenga la longitud de la cuchilla alineada con la línea central de la ranura, de modo que mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás por la ranura sin levantarla. Cuando realice el afilado de la cuchilla en la etapa 2, ejerza sólo una leve presión de la cuchilla hacia abajo, aproximadamente de 1,5 kg. Para obtener resultados óptimos, realice pasadas parejas y suaves y, al mismo tiempo, mantenga la presión suave hacia abajo a fin de garantizar que los dos discos roten cuando mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás. El filo terminado será muy afilado y no tendrá rebaba.



Figura 3. Inserción de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.



Figura 4. Cuchillo en la etapa 2. Realice pasadas de afilado hacia adelante y hacia atrás y ejerza una presión leve hacia abajo. Leer el texto.

CUCHILLAS DENTADAS

Las cuchillas dentadas se pueden afilar en la etapa 2 (ver Figura 5). Coloque el centro de la cuchilla en la ranura de la etapa 2 y realice cinco (5) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, si es necesario, realice cinco pares de pasadas completas adicionales. Pruebe la intensidad del filo. Si la cuchilla que debe afilar no está afilada, primero realice dos pares de pasadas rápidas y completas, alterne entre la ranura derecha e izquierda de la etapa 1 y, a continuación, realice cinco (5) pares de pasadas (hacia atrás y hacia adelante) en la etapa 2. Debido a su naturaleza, el cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará tan suavemente como una cuchilla de filo liso. Precaución: No realice demasiadas pasadas en la etapa 1 o quitará demasiado metal de los dientes del filo dentado.

CUCHILLAS DE ASIA

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

No afile con Hybrid[®] ningún cuchillo Kataba de Asia de un solo lado y de un solo bisel, por ejemplo, la tradicional cuchilla estilo sashimi que comúnmente se utiliza para la preparación de sashimi ultra delgado. La etapa 2 afila de manera simultánea ambos



Figura 5. Cuchillo de sierra en la etapa 2.

lados del filo cortante, mientras que los cuchillos sashimi han sido diseñados para ser afilados sólo de un lado de la hoja. Los afiladores eléctricos de Chef's Choice enumerados en el párrafo anterior afilarán correctamente estos cuchillos de un solo lado.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador Hybrid® con cuchillos de cerámica.

TIJERAS

No intente utilizar el afilador Hybrid® para afilar tijeras. EdgeCraft fabrica afiladores especiales que han sido diseñados específicamente para las tijeras.

MARCAS DE CUCHILLOS

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

PRUEBA DE FILO

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

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

MANTENIMIENTO

- Podrá limpiar la parte externa del afilador Hybrid® con un paño suave y húmedo.
- Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal proveniente del afilado; para ello, dé la vuelta el afilador y golpéelo suavemente sobre un periódico, una toalla de papel u otra hoja de papel.
- No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubricantes con este afilador.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Ensamblado en los Estados Unidos de América.

www.chefschoice.com

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes EdgeCraft y/o patentes pendientes de aprobación, como se indica en el producto.

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

C2282Z1