

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice[®]

Hybrid[®] Diamond Hone[®] Knife Sharpener Model 270

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. *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

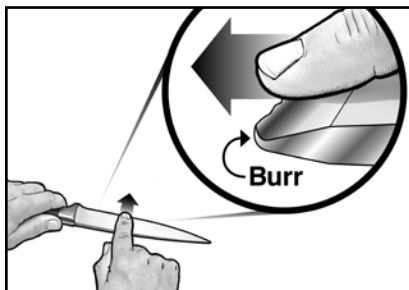


Figure 3. Develop a distinct burr along knife edge before sharpening in Stage 2 or 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



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.

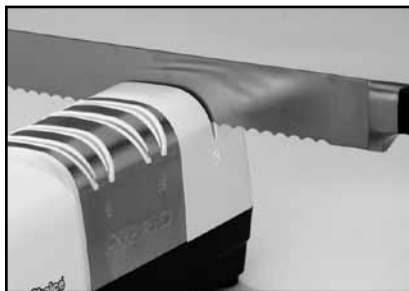


Figure 7. Serrated knife in Stage 3.

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

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.

C2782Z1

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'aiguiser 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 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 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'aiguiser 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'aiguiser Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
12. **ATTENTION :** LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISER 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'aiguiser 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 manuelle.

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 accrues.

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'AIGUISEUR 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'aiguiser avec les numéros des modules 1, 2 et 3 face à vous.

MODULE 1

Pour aiguiser, placez l'aiguiser sur la table en le maintenant fermement et de manière sûre avec votre main gauche. Poussez sur l'interrupteur. Insérez la lame du couteau (figure 1) près du manche, dans la fente 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

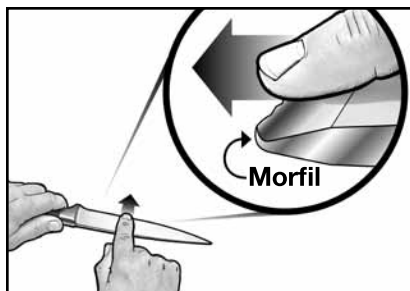


Figure 3. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'aiguiser dans le module 2 ou 3. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.



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.

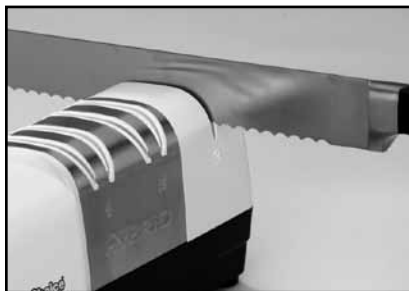


Figure 7. Couteau à dents dans le module 3.

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

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.

C2782Z1

MANUALE DI ISTRUZIONI

Chef'sChoice[®]

Hybrid[®] Diamond Hone[®] Affilatore per coltelli modello 270



Leggere queste istruzioni prima dell'uso.
Per ottenere risultati ottimali,
è indispensabile osservare le presenti istruzioni.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici, osservare in ogni caso precauzioni base di sicurezza, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni. *Per la propria sicurezza, ogni utente è tenuto a leggere questo manuale.*
2. Per proteggersi contro le scosse elettriche, non immergere l'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® in acqua o in altri liquidi.
3. Assicurarci di inserire solo coltelli con lama pulita nel modello 270.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima di eseguire la pulizia.
5. Evitare il contatto con parti mobili.
6. Non usare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiata, a seguito di eventuali malfunzionamenti o dopo una caduta o un danno di qualsiasi genere.

Clienti statunitensi: È possibile restituire l'affilatrice a EdgeCraft per sottoporla ad assistenza, in tale sede saranno valutati i costi di riparazione o di regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, incaricare della sostituzione la fabbrica Chef'sChoice® o un tecnico qualificato al fine di evitare il pericolo di scosse elettriche.

Clienti non statunitensi: Restituire l'affilatrice al rivenditore locale per consentire la valutazione dei costi di riparazione o di regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, incaricare della sostituzione una struttura per la riparazione appositamente selezionata dal produttore dal momento che sono necessari strumenti speciali. Consultare il proprio distributore Chef'sChoice®.

7. **ATTENZIONE!** Questo apparecchio può essere provvisto di una spina polarizzata (una lama è più grande dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina si adatta a una presa polarizzata solo in un senso. Se la spina non entra completamente nella presa, capovolgerla. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. *Non modificare in alcun modo la spina.*
8. L'utilizzo di collegamenti non raccomandati o venduti da EdgeCraft Corporation potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. L'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® è stata ideata per affilare coltelli americani, europei e asiatici secondo quanto descritto nelle seguenti sezioni. Non tentare di affilare forbici, lame di asce o qualsiasi lama che non entri facilmente negli alloggiamenti.
10. Non lasciare il cavo sospeso sopra gli spigoli di un tavolo o di un banco né a contatto con superfici calde.
11. Quando si trova in posizione "ON" (la spia rossa è accesa), l'affilatrice Chef'sChoice® deve sempre trovarsi su un banco o un tavolo ben stabile.
12. **ATTENZIONE!** I COLTELLI TRATTATI CON l'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® SARANNO PIÙ AFFILATI DEL PREVISTO. PER EVITARE LESIONI, USARLI E MANEGGIARLI CON ESTREMA CURA. NON RIVOLGERE LA PARTE TAGLIANTE VERSO DI SÈ IN DIREZIONE DI DITA, MANI O CORPO. NON PASSARE LE DITA SUL FILO DELLA LAMA. CONSERVARE AL SICURO.
13. Non usare in ambienti esterni.
14. Quando qualsiasi apparecchio è utilizzato da o vicino a bambini è necessaria un'attenta supervisione.
15. Non usare oli per affilatura con pietra, acqua o altri lubrificanti con l'affilatrice Chef'sChoice® Hybrid® modello 270.
16. Solo per uso domestico.

17. **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

Congratulazioni per aver scelto Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® modello 270!

L'affilatore a tre fasi Hybrid® Diamond Hone® modello 270 è prodotto ad Avondale, in Pennsylvania da EdgeCraft, patria degli affilatori Chef'sChoice, leader mondiale nella Cutting Edge Technology®. Questo affilatore combina le tecniche brevettate di affilatura manuale ed elettrica Criss Cross™ di Chef'sChoice per creare un tagliente a smussatura tripla efficace e durevole su praticamente tutti i coltelli. Il tagliente viene levigato finemente e lucidato fino a ottenere un'affilatura estrema mantenendo microscopici denti robusti che forniscono una presa altamente efficace per tutte le esigenze di preparazione dei cibi e soprattutto per i materiali ricchi di fibre. Solitamente il filo può essere riaffilato nella fase 3 senza dover usare l'elettricità.

Sarà un piacere provare la semplicità di uso di Hybrid®. Leggere e seguire le istruzioni attentamente. Tenere l'affilatore a portata di mano per avere sempre coltelli con lame ben affilate.

DESCRIZIONE DELL'AFFILATORE PER COLTELLI CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE MODELLO 270

Questo innovativo affilatore Hybrid® Diamond Hone è dotato di due fasi di affilatura a motore, la fase 1 e 2, seguite da una fase di levigatura manuale.

Nella fase 1, dei dischi abrasivi in diamante altamente efficienti rimuovono il filo smussato e ne creano uno affilato completamente sfaccettato a un angolo convenzionale di 20° su ciascun lato della lama. Nella fase 2, una tecnologia simile con abrasivi in diamante più fini a un angolo leggermente superiore crea una seconda smussatura lungo il filo. Questo processo di affilatura e levigatura a due fasi crea un profilo ad arco più resistente lungo il filo per una durata e una robustezza superiori. Nella fase 3, viene applicata una leggera lucidatura per creare un filo Trizor a rasoio di durata, affilatura e perfezione superiori.

La fase 1 è dotata di due alloggiamenti guida per il coltello. Sono detti alloggiamento destro e sinistro della fase 1. Anche la fase 2 è dotata di due alloggiamenti guida, sinistro e destro, che affilano alternativamente il lato sinistro e destro del filo della lama. La fase 3 è dotata di un solo alloggiamento guida che centra la lama in modo che entrambi i lati del filo siano levigati simultaneamente. Durante l'affilatura nelle fasi 1 e 2, seguire sempre un modello di affilatura alternata negli alloggiamenti destro e sinistro. Questo garantisce che entrambi i lati (facce) del filo siano affilati in egual misura per un controllo migliore dell'azione di taglio della lama.

Questo design a tre fasi fornisce il massimo in quanto a versatilità del filo di taglio in modo da poter personalizzare la geometria del filo secondo le proprie esigenze di taglio. Si scoprirà che il modello 270 fornisce un filo molto affilato con una presa notevole per alcune delle attività di taglio più difficili.

USO DELL’AFFILATORE MODELLO 270

Nota: pulire sempre il coltello prima di affilarlo con Hybrid®! Per garantire la sicurezza, tenere sempre le dita lontano dal filo della lama.

Si scoprirà che l’Hybrid® può creare e mantenere un filo efficace e molto affilato in tutti i coltelli a lama fine o dentellata. Le facce principali del filo si formano durante la fase 1 con un’angolazione nominale di 20° su ogni lato che produce un filo principale totale di 40°. Le fasi 2 e 3 creano la seconda e la terza smussatura ad angoli leggermente superiori lasciando una struttura di filo a smussatura tripla resistente. Usare sempre l’affilatore con i numeri 1, 2 e 3 delle fasi rivolti frontalmente verso di sé.

FASE 1

Per affilare, posizionare l’affilatore su un tavolo tenendolo saldamente con la mano sinistra. Premere l’interruttore di alimentazione. Inserire la lama del coltello (figura 1) vicino all’impugnatura, nell’alloggiamento all’estrema sinistra della fase n. 1 e lasciare che la faccia sinistra della lama si appoggi sulla faccia sinistra dell’alloggiamento quando si tira il coltello verso di sé. Il filo del coltello deve essere sempre a contatto con il disco abrasivo interno rivestito di diamante. Sarà necessario solo applicare un lieve forza verso il basso quando si tira il coltello verso di sé. Fare attenzione per garantire che il coltello mantenga un contatto ottimale con il disco diamantato rotante. Per una lama da sei (6) pollici ogni passaggio deve durare circa 5 secondi. Aumentare questo periodo di tempo per lame più lunghe o ridurlo per lame più corte.

Far scorrere la lama nell’alloggiamento sinistro come descritto sopra e ripetere la stessa procedura nell’alloggiamento adiacente (destra) della fase 1. Quando si fa scorrere la lama nell’alloggiamento destro (vedere la figura 2), tenere la faccia destra del coltello contro la faccia destra inclinata dell’alloggiamento. Se il coltello, prima dell’affilatura, non è molto smussato, saranno sufficienti 5 coppie di passaggi, alternando l’alloggiamento sinistro e destro della fase 1, per ottenere un filo adatto sulla lama. Tuttavia, se il coltello è molto smussato, la prima volta potrebbero essere necessari 10 o più coppie alternate di passaggi negli



Figura 1. Inserimento della lama nell’alloggiamento sinistro della fase 1. Alternare singoli passaggi nell’alloggiamento destro e sinistro.



Figura 2. Inserimento della lama nell’alloggiamento destro della fase 1. Alternare singoli passaggi nell’alloggiamento destro e sinistro.

alloggiamenti sinistro e destro della fase 1 per dare una nuova forma e affilare il vecchio filo. Tirare sempre la lama verso di sé. Non spingere mai la lama quando si usa la fase 1. Prima di terminare con la fase 1 è importante esaminare il filo del coltello per accertarsi che si sia creata una piccola bava di taglio lungo un lato del filo.

La figura 3 illustra come controllare che si sia formata la bava di taglio. Procedere come segue: se l'ultimo passaggio di affilatura è avvenuto nell'alloggiamento destro, la bava di taglio dovrebbe essersi creata sul lato destro del filo della lama. Se l'ultimo passaggio di affilatura è avvenuto nell'alloggiamento sinistro, la bava di taglio dovrebbe essersi creata sul lato sinistro del filo della lama. Se non si sono create bave di taglio, eseguire un'altra coppia di passaggi e ricontrollare. Ripetere i passaggi alternati a destra e a sinistra finché si crea una piccola bava di taglio lungo il filo. (A volte è più facile che la bava di taglio si formi eseguendo il passaggio più lentamente.) Eseguire un altro passaggio e vedere se c'è una bava di taglio lungo il filo dopo ogni passaggio. Solo a quel punto è possibile passare alla fase 2 di affilatura.

FASE 2

Dopo essersi accertati che si è formata la bava di taglio nella fase 1, è possibile levigare il coltello nella fase 2.

Procedere all'affilatura negli alloggiamenti sinistro e destro della fase 2 dotati di un abrasivo più fine e affilare a un angolo più ampio rispetto alla fase 1 per creare una piccola smussatura adiacente al filo del coltello.

Probabilmente saranno necessarie solo una o due coppie di passaggi nella fase 2 affinché si formi una piccola bava di taglio lungo il filo. Usare sempre alternativamente gli alloggiamenti sinistro e destro della fase 2 per affilare, impiegando circa 5 secondi per ogni passata per una lama da 6" (vedere le figure 4 e 5). Impiegare più tempo per i coltelli più lunghi e meno per le lame più corte. La bava di taglio sarà leggermente inferiore a quella che si forma nella fase 1. Se necessario, tirare più lentamente per creare una bava di taglio più evidente prima di passare alla fase 3. Si noterà che il filo che si forma nella fase 2 è più affilato rispetto a quello della fase 1.

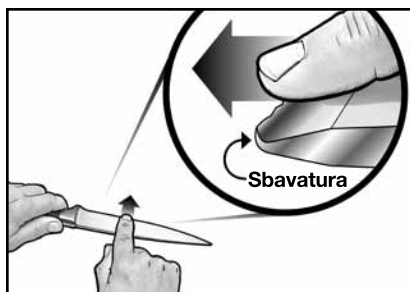


Figura 3. Creare una bava di taglio visibile lungo il filo del coltello prima dell'affilatura nella fase 2 o 3. Le bave di taglio possono essere individuate facendo scorrere il dito sul filo. Attenzione! Vedere testo.



Figura 4. Inserimento del coltello nell'alloggiamento sinistro di fase 2. Alternare singoli passaggi nell'alloggiamento destro e sinistro.

Non passare alla fase 3 (manuale) finché non si è sicuri che si sia formata una bava di taglio dopo la fase 2.

Una volta che la bava di taglio è stata rilevata, è possibile eseguire due passaggi più rapidi nella fase 2 per rimuovere la bava e ridurre il tempo necessario per levigare e lucidare il filo nella fase 3.

FASE 3

Dal momento che questa è una fase di lucidatura manuale, è possibile spegnere l'interruttore elettrico. Se il coltello è stato completamente levigato nella fase 2, saranno necessari solo 4-5 passaggi avanti e indietro nell'unico alloggiamento della fase 3 (l'ultimo a destra, vedere la figura 6) per levigare la piccola seconda bava di taglio lungo il filo che sarà sorprendentemente affilato ed efficace. Dovrebbe tagliare la carta uniformemente consentendo di eseguire con semplicità tagli dritti e curvi.

Per i risultati ottimali nella fase 3, centrare la lama all'interno della larghezza dell'alloggiamento e mantenere la lunghezza della lama allineata con la linea centrale dell'alloggiamento mentre si fa scorrere la lama avanti e indietro nell'alloggiamento senza sollevarla. Applicare solo una lieve pressione verso il basso, circa 1,3-1,8 kg, sulla lama durante l'affilatura nella fase 3. Per i risultati ottimali, eseguire passaggi continui e uniformi mantenendo tale pressione verso il basso per garantire che i due dischi ruotino durante il movimento avanti e indietro. Il filo finito sarà molto affilato e senza bave di taglio.

RIAFFILATURA DEL FILO DEL COLTELLO

Per riaffilare, seguire la procedura suindicata per la fase 3, eseguendo due o tre (2-3) coppie di passaggi completi avanti e indietro mantenendo la pressione verso il basso raccomandata. Ascoltare se i dischi di affilatura stanno ruotando. Quindi controllare che il filo sia affilato. Se necessario, riaffilarlo, ma prima usare la fase 2 seguita da due o tre (2-3) coppie di



Figura 5. Inserimento del coltello nell'alloggiamento destro di fase 2. Alternare singoli passaggi nell'alloggiamento destro e sinistro.

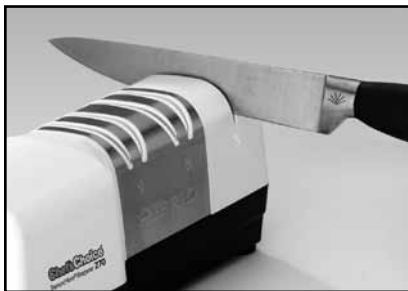


Figura 6. Coltello nella fase 3. Eseguire passaggi avanti e indietro applicando una lieve pressione verso il basso. Vedere testo.

passaggi avanti e indietro nella fase 3. Con coltelli molto smussati, potrebbe essere necessario ripetere le fasi 1, 2 o 3 come descritto sopra. In genere, è possibile riaffilare una lama diverse volte solo con la fase 3 prima di passare alla riaffilatura nella fase 2 o 1.

LAME DENTELLATE

Le lame dentellate possono essere affilate nella fase 3 (vedere la figura 7). Centrare la lama nell'alloggiamento della fase 3 ed eseguire cinque (5) coppie di passaggi avanti e indietro. Esaminare il filo e se necessario eseguire altre 5 coppie complete. Controllare che la lama sia affilata. Se la lama è molto smussata, eseguire prima due coppie di passaggi rapidi ma completi, alternando l'alloggiamento destro e sinistro della fase 2 e poi cinque (5) coppie di passaggi (avanti e indietro) nella fase 3. Data la sua conformazione, un coltello dentellato non sembra mai affilato né taglierà mai uniformemente come una lama piatta. Attenzione: eseguendo troppi passaggi nella fase 2 si rimuoverà troppo metallo dai denti del filo dentellato.

LAME ASIATICHE

Hybrid® con una capacità di affilare a un angolo principale di 20 gradi, può affilare lame asiatiche a doppia faccia quali la Santoku che solitamente viene affilata a 15°. Tuttavia, per i risultati ottimali con tutte le lame asiatiche, raccomandiamo un'affilatrice a 15°, quali Chef'sChoice® Electric Modelli 15XV o 1520.

Non usare Hybrid® per affilare coltelli asiatici Kataba a faccia singola e con affilatura da un solo lato, come la lama tradizionale da sashimi comunemente usata per preparare sashimi molto sottili. La fase 3 affila simultaneamente entrambi i lati del tagliente, mentre i coltelli da sashimi sono ideati per essere affilati solo da un lato. Le affilatrici elettriche Chef'sChoice elencate nel paragrafo precedente affileranno correttamente questi coltelli con affilatura da un solo lato.

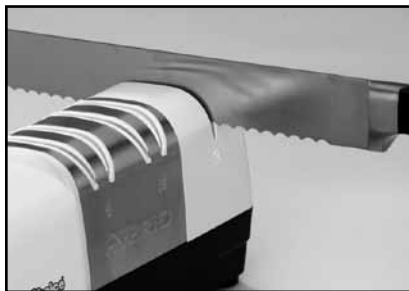


Figura 7. Coltello dentellato nella fase 3.

COLTELLI DI CERAMICA

Hybrid® non è consigliato per i coltelli di ceramica.

FORBICI

Non tentare di usare Hybrid® con forbici. EdgeCraft non produce affilatori speciali solo per le forbici.

MARCHI DI COLTELLI

Hybrid® crea un filo straordinario su tutti i coltelli in metallo convenzionali in stile europeo, americano e Santoku, indipendentemente dalla marca, quali Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson e Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun e molti altri.

TEST DI AFFILATURA

Per testare periodicamente l'affilatura e la capacità di taglio dei coltelli a lama fine, tenere un foglio di carta per il bordo superiore e tagliare con cautela ma in modo netto il foglio a una breve ma sicura distanza dalle dita. Un filo affilato (su una lama a filo piatto) taglierà la carta in modo uniforme senza lacerarla.

In alternativa, tagliare un pomodoro. Il coltello deve penetrare nella buccia del pomodoro e tagliarla alla prima pressione senza che sia necessario applicare una forza eccessiva.

MANUTENZIONE

- La parte esterna di Hybrid® può essere pulita con un panno morbido umido.
- Togliere periodicamente la limatura di ferro capovolgendo l'affilatore e battendolo delicatamente su un foglio di giornale, di carta da cucina o su un altro foglio.
- Per pulire questo affilatore 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.

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

Progettato e assemblato negli Stati Uniti

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.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® e Hybrid® sono marchi di fabbrica registrati di EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2012

F12

Printed in China.

C2782Z1

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Afilador de cuchillos Modelo 270

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. *Para su seguridad, 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 que las hojas que se inserten en el modelo 270 sean solo hojas de cuchillo limpias.
4. Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
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 distribuidor 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 estables.
12. **PRECAUCIÓN:** LOS CUCHILLOS QUE SE AFILAN DE MANERA ADECUADA EN SU AFILADOR Chef'sChoice® Hybrid® ESTARÁN MAS AFILADOS DE LO ESPERADO. 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. Es necesaria una supervisión rigurosa cuando cualquier artefacto sea utilizado por niños o se utilice cerca de ellos.
15. No utilice aceites para amolado, agua ni ningún otro lubricante cuando opere el afilador Chef'sChoice® Hybrid® modelo 270.
16. Solo para uso doméstico.
17. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

¡Felicitaciones por haber elegido el modelo 270 de Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone®!

El modelo 270 Hybrid® Diamond Hone® de tres etapas es fabricado en Avondale, Pennsylvania por EdgeCraft, sede de los afiladores de Chef'sChoice, la empresa líder mundial en Cutting Edge Technology®. Este afilador combina tecnologías de afilado eléctrico y manual CrissCross® patentadas por Chef'sChoice para crear un filo de corte duradero de triple bisel de gran eficacia en todos sus cuchillos. El filo de corte se somete a un amolado fino y un pulido para otorgar un afilado extremo y conserva, al mismo tiempo, fuertes dientes microscópicos que proporcionan un corte muy eficaz para todas sus necesidades relacionadas con la preparación de alimentos y, en especial, de materiales fibrosos. Los filos suelen poder afilarse de nuevo en la etapa 3 sin necesidad de encender el aparato.

Le complacerá ver cuán fácil es usar el Hybrid®. Lea y siga las instrucciones con cuidado. Guarde el afilador en un lugar accesible para poder disfrutar el placer de afilar cuchillos todos los días.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO 270 DEL AFILADOR DE CUCHILLOS CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE

Este avanzado afilador Hybrid® Diamond Hone tiene dos etapas de afilado, 1 y 2, con motor a las cuales sigue una etapa de amolado manual.

En la etapa 1, los muy eficaces discos abrasivos de diamante a motor eliminan los filos romos y producen un borde facetado muy afilado a 20 grados convencionales en cada lado de la hoja. En la etapa 2, se utiliza una tecnología similar con abrasivos de diamante más finos a un ángulo levemente mayor para crear un segundo bisel pequeño a lo largo del filo. Este proceso de amolado y afilado de dos pasos deja un perfil en forma de arco y más fuerte a lo largo del filo lo cual le brinda mayor fuerza y durabilidad. En la etapa 3, se pule levemente el filo con lo cual se produce un borde Trizor similar al de una hoja de afeitar con mayor perfección, filo y durabilidad.

En la etapa 1, hay dos ranuras guía para el cuchillo. Se denominan ranuras izquierda y derecha de la etapa 1. Del mismo modo, en la etapa 2 hay dos ranuras guía, izquierda y derecha, que afilan de manera alternada el lado izquierdo y derecho del filo de la hoja. La etapa 3 tiene sólo una ranura guía que centra la hoja de manera que la acción de amolado en ambos lados del filo se realice al mismo tiempo. Cuando afile en las etapas 1 y 2, siempre siga un patrón alternado de afilado sobre la ranura derecha e izquierda. Este patrón asegura que ambos lados (facetas) del filo estén afilados de la misma manera para proporcionar mejor control de la acción de corte de la hoja.

Este diseño de tres etapas ofrece lo último en versatilidad del filo del cuchillo de modo que pueda adaptar la geometría del filo a sus necesidades de corte. Descubrirá que el modelo 270 le brinda un filo muy superior y conserva un corte importante para algunas de las tareas de corte más difíciles.

USO DEL AFILADOR MODELO 270

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

Notará que el afilador Hybrid® podrá brindarle un filo eficaz y extremadamente afilado a todos sus cuchillos aserrados y de filo fino 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. Las etapas 2 y 3 forman el segundo y el tercer bisel con ángulos levemente mayores y dejan una fuerte estructura de filo de triple bisel. Siempre utilice el afilador con los números de las etapas 1, 2 y 3 frente a 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 hoja apoyada sobre el lado izquierdo de la ranura cuando pase el cuchillo hacia usted. Deberá mantener el filo del cuchillo en contacto y en movimiento constantes con el disco recubierto por abrasivos de diamantes. Solo será necesario aplicar una leve presión hacia abajo cuando pase la hoja hacia usted. Escuche con atención a fin de garantizar que el cuchillo mantenga un buen contacto con el disco rotativo recubierto de diamantes. Para hojas de unos quince centímetros (15 cm), realice pasadas de aproximadamente 5 segundos cada una. Aumente la duración de cada pasada para hojas más largas o redúzcala para hojas más cortas.

Realice una pasada de la hoja 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 hoja por la ranura derecha (ver figura 2), deje el lado derecho de la hoja apoyado sobre el lado derecho sesgado de la ranura. Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo tiene algo de filo, notará que sólo serán suficientes alrededor de 5 pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1, a fin de obtener un buen filo de la hoja. 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



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



Figura 2. Inserción de la hoja en la ranura derecha de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en las ranura izquierda y derecha.

derecha de la etapa 1 a fin de afilar y reafilar el filo anterior. Siempre pase la hoja en dirección a usted. Nunca mueva la hoja 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.

La figura 3 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 hoja. 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 hoja más lentamente). Realice una sola pasada y confirme que hay rebaba a lo largo del filo después de cada pasada. Solo en ese momento estará listo para amolar el filo en la etapa 2.

ETAPA 2

Cuando haya confirmado la formación de rebaba en la etapa 1, estará listo para amolar el cuchillo en la etapa 2.

Continúe con el afilado de las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2 que tienen un abrasivo más fino y afilan con un ángulo levemente mayor que la etapa 1 para crear un segundo bisel adyacente al filo del cuchillo.

Es probable que descubra que bastarán apenas uno a dos pares de pasadas para crear una pequeña rebaba a lo largo del filo. Siempre realice el afilado de manera alternada en las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2. En el caso de una hoja de 15 cm, cada pasada debería llevar alrededor de 5 segundos (vea las Figuras 4 y 5). Tómese más tiempo para pasar las hojas de mayor longitud y un poco menos para pasar las hojas de menor longitud por las ranuras. La rebaba será levemente menor que la de la etapa 1. Si es necesario, realice la pasada con lentitud para crear una rebaba perceptible antes de continuar con la etapa 3. Observará que el filo de la etapa 2 es mayor que el filo que se forma en la etapa 1.

No continúe con la etapa 3 (manual) hasta tener la seguridad de haber detectado una rebaba después de la etapa 2.

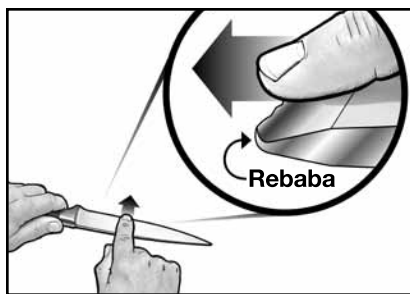


Figura 3. Obtención de una rebaba definida a lo largo del filo del cuchillo antes del asentado del filo de la etapa 2 o 3. Es posible detectar la rebaba si desliza el dedo en dirección transversal desde el filo.

¡Precaución! Lea el texto.



Figura 4. Inserción del cuchillo en la ranura izquierda de la etapa 2. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.

Cuando detecte la rebaba, podrá realizar un par de pasadas más rápidas en la etapa 2 para quitarla y reducir el tiempo que necesite para amolar y pulir el filo en la Etapa 3.

ETAPA 3

Debido a que la etapa 3 es una etapa de pulido manual, puede apagar el aparato. Si en la etapa 2 se amoló por completo el cuchillo, solo necesitará de 4 a 5 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la única ranura de la etapa 3 (la ranura del extremo derecho, ver figura 6) a fin de amolar 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 3, coloque la hoja centrada dentro del ancho de la ranura y mantenga la longitud de la hoja alineada con la línea central de la ranura, de modo que mueva la hoja hacia adelante y hacia atrás por la ranura sin levantarla. Cuando realice el afilado de la hoja en la etapa 3, ejerza sólo una leve presión de la hoja 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 hoja hacia adelante y hacia atrás. El filo terminado será muy afilado y no tendrá rebaba.

REAFILADO DEL FILO DEL CUCHILLO

Para afilar de nuevo el cuchillo, siga el procedimiento de la etapa 3 como se describe arriba y realice de dos a tres (2-3) pares de pasadas completas hacia adelante y hacia atrás mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar el giro de los discos de afilado. A continuación, pruebe la intensidad del filo. Si es necesario, afílelo de nuevo, pero primero ejecute la etapa 2 seguida de dos a tres (2-3) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás de la etapa 3. En casos extremos con cuchillos con muy poco filo, es posible que sea necesario



Figura 5. Inserción del cuchillo en la ranura derecha de la etapa 2. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.



Figura 6. Cuchillo en la etapa 3. Realice pasadas de afilado hacia adelante y hacia atrás y ejerza una presión leve. Lea el texto.

repetir las etapas 1, 2 ó 3 tal como se indica arriba. En general, debería poder afilar el cuchillo varias veces solo con la etapa 3 antes de tener que reafilarlo en la etapa 2 o 1.

HOJAS ASERRADAS

Las hojas aserradas se pueden afilar en la etapa 3 (ver Figura 7). Coloque el centro de la hoja en la ranura de la etapa 3 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 hoja 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 2 y, a continuación, realice cinco (5) pares de pasadas (hacia atrás y hacia adelante) en la etapa 3. Debido a su naturaleza, el cuchillo aserrado nunca parecerá tan afilado ni cortará con tanta suavidad como una hoja de filo liso. Precaución: si realiza demasiadas pasadas en la etapa 2, quitará demasiado metal de los dientes del filo aserrado.

HOJAS ASIÁTICAS

El afilador Hybrid®, que afila en un ángulo principal de 20 grados, puede afilar hojas asiáticas de doble bisel, tales como la hoja Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°. Sin embargo, a fin de obtener resultados óptimos con todas las hojas asiáticas, recomendamos utilizar un afilador a 15° como el afilador eléctrico Modelos 15XV ó 1520 de Chef'sChoice® como su principal opción para todas las hojas 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 hoja estilo sashimi que suele utilizarse para la preparación de sashimi ultra delgado. La etapa 3 afila de manera simultánea ambos 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.

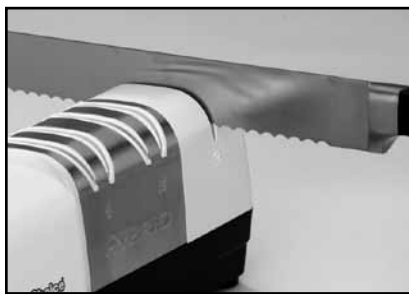


Figura 7. Cuchillo aserrado en la etapa 3.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador Hybrid® para 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, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, 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 al 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 de atención al cliente: (800) 342-3255 ó (610) 268-0500

Diseñados y montados en los Estados Unidos de América

www.chefschoice.com

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® e Hybrid® son marcas registradas 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.

C2782Z1