

Chef'sChoice®

HYBRID® KNIFE SHARPENER

220 | Hybrid

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM 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 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 The Legacy Companies' 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 The Legacy Companies 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 250.
16. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE® KNIFE SHARPENER 220

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,



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

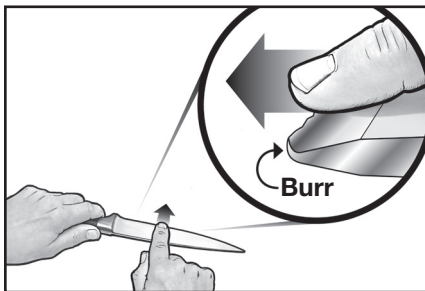


Figure 2. Develop a distinct burr along knife edge before honing in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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 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 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.



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

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.

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



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. The Legacy Companies 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.

**The Legacy Companies
Weston, FL 33331 U.S.A.
Consumer Support 888-610-0498**

Assembled in the U.S.A.

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®, EdgeSelect® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

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

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

© 2020 The Legacy Companies

J20

E/Pl/Gr

C228980

Chef'sChoice®

HYBRID® OSTRZAŁKA DO NOŻY

220 | Hybrydowa

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM.
NIEZBĘDNE JEST, UŻYWANIE URZĄDZENIA ZGODNIE Z
W CELU OSIĄGNIĘCIA OPTIMALNYCH WYNIKÓW.



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje. Każdy użytkownik powinien przeczytać tę instrukcję.
2. Aby chronić się przed zagrożeniami elektrycznymi, nie zanurzaj Chef'sChoice® w wodzie ani innym płynie.
3. Upewnij się, że do Chef'sChoice® są wkładane są tylko czyste ostrza noża.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy ostrzałka nie jest używana, przed założeniem lub zdjęciem jakiejkolwiek części oraz przed czyszczeniem.
5. Unikaj dotykania ruchomych części.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.

Poza USA: Proszę zwrócić ostrzałkę do krajowego dystrybutora, gdzie można oszacować koszt naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

7. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez The Legacy Companies, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub inne obrażenia.

8. Ostrzałka Chef'sChoice® jest przeznaczona do ostrzenia noży. Nie próbuj ostrzyć nożyczek, siekierek ani innych ostrzy, które nie mieszczą się swobodnie w szczelinach.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. W pozycji „ON” (czerwona lampka na przełączniku świeci, gdy „ON”), ostrzałka Chef'sChoice® powinna zawsze znajdować się na stabilnym blacie lub stole.
11. **OSTRZEŻENIE: NÓŻ PRAWIDŁOWO NAOSTRZONY NA OSTRZAŁCE Chef's Choice BĘDZIE ostrzejszy, niż się spodziewałeś/aś. ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ, UŻYWAJ I OBCHODŹ SIĘ Z NOŻEM Z OSTROŻNOŚCIĄ. NIE WOLNO DOTYKAĆ NAOSTRZONEJ KRAWĘDZI. NOŻE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNY SPOSÓB.**
12. Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
13. Dzieci nie mogą używać ani bawić się urządzeniem.
14. Nie używaj olejów do honowania, wody ani żadnych innych smarów z ostrzałką Chef'sChoice®.
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
16. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ.

OPIS OSTRZAŁKI HYBRID® DIAMOND HONE® MODEL 220

Hybrid® ma dwa etapy ostrzenia, pierwszy etap ostrzenia napędzany silnikiem urządzenia, po którym następuje etap honowania, który jest całkowicie ręczny. Ostrzenie w etapie 1 jest napędzane silnikiem, ma dwie szczeliny (dwie szczeliny od lewej strony urządzenia) do ostrzenia na przemian lewej i prawej strony krawędzi ostrza. Zawsze postępuj zgodnie z naprzemiennym schematem ostrzenia w prawej i lewej szczelinie podczas korzystania z etapu 1. Etap 1 szybko tworzy ostrą krawędź, która jest następnie szlifowana i wykańczana w ręcznym etapie 2, który wykorzystuje tylko jedną szczelinę (skrajnie prawą szczelinę), która jednocześnie szlifuje obie strony krawędzi.

UŻYWANIE OSTRZAŁKI HYBRID®

Uwaga: zawsze wyczyść nóż przed ostrzeniem w Hybrid®! Dla własnego bezpieczeństwa zawsze trzymaj palce z dala od krawędzi ostrza.

Przekonasz się, że Hybrid® może tworzyć niezwykle ostre i efektywne krawędzie wszystkich noży o cienkich i ząbkowanych krawędziach. Każda z głównych płaszczyzn krawędzi jest tworzona w etapie 1 pod nominalnym kątem 20 stopni z każdej strony krawędzi, co daje całkowitą główną krawędź 40 stopni. Etap 2 tworzy drugą fazę pod nieco większym kątem, pozostawiając silną strukturę podwójnie fazowanej krawędzi, która pozostanie ostra długo. Zawsze używaj ostrzałki z numerami 1 i 2 skierowanymi w Twoją stronę.

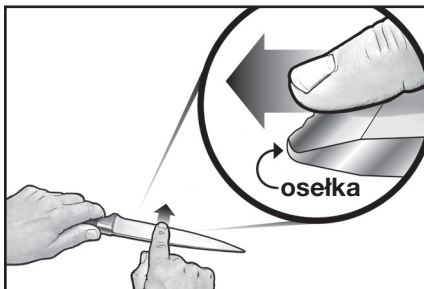
ETAP 1

Umieść ostrzałkę na stole, chwytając ją lewą ręką. Naciśnij wyłącznik zasilania. Włóż ostrze noża, Rysunek 1, w pobliżu jego rękojeści, w skrajnie lewe gniazdo etapu 1 i pozwól lewej stronie ostrza spocząć na lewej powierzchni szczeliny, gdy będziesz ciągnąć nóż do siebie. Krawędź noża powinna pozostawać w stałym kontakcie ruchomym z wewnętrznym diamentowym dyskiem. Gdy będziesz przyciągać ostrze do siebie, potrzebna będzie tylko niewielka siła skierowana w dół. Słuchaj uważnie, aby upewnić się, że nóż ma dobry kontakt z diamentowym dyskiem. Każde pociągnięcie powinno trwać około 5 sekund, jeśli masz ostrze o długości około 15 cm. Zwiększ czas każdego pociągnięcia dla dłuższych ostrzy lub skróć czas dla krótszych ostrzy.

Wykonaj jedno pociągnięcie ostrza w lewej szczelinie, jak opisano powyżej, a następnie powtórz tę samą procedurę w prawej szczelinie etapu 1. Podczas przeciągania noża przez



Rysunek 1. Wkładanie ostrza w lewą szczelinę etapu 1. Naprzemiennie pojedyncze pociągnięcia w lewej i prawej szczelinie.



Rysunek 2. Wywołaj wyraźny grzątkę wzdłuż krawędzi noża przed honowaniem w etapie 2. Grzątkę można wykręcić przesuwając palcem w poprzek i od krawędzi. Uwaga! Zobacz tekst.

prawą szczelinę (patrz Rysunek 3), pozwól prawej stronie noża, aby spoczywał na prawej stronie szczeliny. Jeśli twój nóż przed ostrzeniem nie jest zbyt tępy, zauważysz, że tylko około 5 par pociągnięć, naprzemiennie w lewym i prawym szczelinie etapu 1, wystarczy, aby naostrzyć nóż. Jeśli jednak nóż jest bardzo tępy, może się okazać, że 10 lub więcej naprzemiennych par pociągnięć w lewej i prawej szczelinie etapu 1 będzie potrzebnych za pierwszym razem, gdy będziesz wyostrzać starą krawędź. Na etapie 1 zawsze przyciągaj ostrze do siebie. Nigdy nie odsuwaj ostrza od siebie podczas używania etapu 1. Przed zakończeniem etapu 1 ważne jest, aby sprawdzić krawędź noża, aby upewnić się, że wzdłuż jednej strony krawędzi znajduje się grat.

Rysunek 2 ilustruje sposób sprawdzania gratu. Postępuj w następujący sposób: Jeśli ostatnie pociągnięcie ostrza było w prawej szczelinie, po prawej stronie krawędzi ostrza powinien pojawić się mały grat. Jeśli ostatnie pociągnięcie miało miejsce w lewej szczelinie, powinien być mały zadziór wzdłuż lewej strony krawędzi. Jeśli nie ma gratu, wykonaj kolejną parę pociągnięć i ponownie sprawdź, czy nie ma gratu. Powtarzaj wykonywanie par naprzemiennych pociągnięć w prawo i w lewo, aż utworzysz mały grat wzdłuż krawędzi. (Czasami łatwiej jest utworzyć grat, jeśli wolniej pociągniesz za ostrze). Po każdym pociągnięciu wykonaj kolejne pojedyncze pociągnięcie i potwierdź, że wzdłuż krawędzi jest grat. Dopiero wtedy jesteś gotowy do przejścia do etapu 2.

ETAP 2

Ponieważ etap 2 jest etapem ręcznego honowania, można wyłączyć przełącznik zasilania. Jeśli nóż jest w pełni naostrzony w etapie 1, potrzebne będą tylko 4-5 ruchów w przód i w tył w pojedynczym otworze etapu 2 (skrajnie prawe gniazdo, patrz Rysunek 4), aby wyostrzyć małą drugą fazę wzdłuż krawędzi, która będzie wyjątkowo ostra. Nóż powinien ciąć papier, umożliwiając łatwe wykonywanie prostych lub zakrzywionych cięć.

Aby uzyskać optymalne wyniki w etapie 2, wyśrodkuj ostrze na szerokości szczeliny i utrzymuj długość ostrza w linii ze środkową linią szczeliny, przesuwając ostrze w przód i w tył w szczelinie bez podnoszenia. Zastosuj tylko lekki nacisk w dół na ostrze podczas ostrzenia w etapie 2. Aby uzyskać optymalne wyniki, wykonuj płynne, spójne pociągnięcia, utrzymując lekki nacisk w dół, aby upewnić się, że dwa dyski obracają się podczas przesuwania ostrza do tyłu i naprzód. Gotowa krawędź będzie bardzo ostra i bez gratu.



Rysunek 3. Wkładanie ostrza w prawą szczelinę etapu 1. Należy naprzemiennie pociągać nóż przez lewą i prawą szczelinę.

PONOWNE OSTRZENIE

Aby ponownie naostrzyć, postępuj zgodnie z procedurą opisaną powyżej dla etapu 2, wykonując dwie do trzech (2-3) pełnych par ruchów w **przód i w tył**, utrzymując zalecany nacisk w dół. Posłuchaj, czy tarcze ostrzące się obracają. Następnie sprawdź ostrość pod kątem ostrości. W razie potrzeby ponownie naostrz, ale najpierw użyj etapu 1, a następnie dwóch do trzech (2-3) par pociągnięć w **przód i w tył** w etapie 2. Zasadniczo powinieneś być w stanie naostrzyć ostrze kilka razy, używając tylko etapu 2, zanim konieczne będzie ponowne ostrzenie w etapie 1.

ZĄBKOWANE OSTRZA

Ząbkowane ostrza można naostrzyć w etapie 2 (patrz rysunek 5). Wyśrodkuj ostrze w szczelinie etapu 2 i wykonaj pięć (5) par pociągnięć w **przód i w tył**. Zbadaj krawędź i jeśli to konieczne, wykonaj kolejne 5 par pełnych pociągnięć. Sprawdź ostrze pod kątem ostrości. Jeśli ostrze, które ma być ostrzone jest bardzo stępione, najpierw wykonaj dwie szybkie, ale pełne pary pociągnięć – naprzemiennie w prawej i lewej szczelinie w etapie 1, a następnie wykonaj pięć (5) par pociągnięć (w **przód i w tył**) w etapie 2. Ząbkowany nóż nigdy nie będzie wyglądał tak gładko, jak ostrze o prostych krawędziach. Uwaga: nie wykonuj wielu pociągnięć w etapie 1, w przeciwnym razie usuniesz zbyt dużo metalu z zębów ząbkowanej krawędzi.

NOŻE AZJATYCKIE

Ostrzała Hybrid®, która ostrzy pod głównym kątem 20 stopni, może ostrzyć podwójne ostrza azjatyckie, takie jak Santoku, które jest tradycyjnie ostrzone pod kątem 15°. Jednakże, aby uzyskać optymalne rezultaty w przypadku wszystkich azjatyckich ostrzy, zalecamy ostrzałą 15°, taką jak Chef'sChoice® Electric Models 15XV, 316 lub 1520, jako preferowany wybór dla wszystkich ostrzy azjatyckich.

Nie można ostrzyć w ostrzała Hybrid® żadnych jednostronnych azjatyckich noży Kataba, takich jak tradycyjne ostrze w stylu sashimi, które jest powszechnie używane do przygotowania ultra cienkiego sashimi. Etap 2 ostrzy jednocześnie obie strony krawędzi tnącej, podczas gdy noże sashimi są przeznaczone do ostrzenia tylko z jednej strony ostrza. Elektryczne ostrzała Chef'sChoice® wymienione w poprzednim akapicie prawidłowo naostrzą te jednostronne noże.



Rysunek 4. Nóż na etapie 2. Używaj ruchów ostrzących w **przód i w tył** z niewielkim naciskiem w dół. Zobacz tekst.



Rysunek 5. Ząbkowany nóż w etapie 2.

NOŻE CERAMICZNE

Ostrzałka Hybrid® nie jest przeznaczony do noży ceramicznych.

NOŻYCZKI

Nie próbuj używać Hybrid® do ostrzenia nożyczek. Chef's Choice produkuje specjalne ostrzałki przeznaczone do nożyczek.

MARKI NOŻY

Hybrid® zapewni doskonałą ostrość nożom w stylu Euro / American i Santoku, niezależnie od marek, w tym Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Refrigerinart, Kitchen Aid, Shun i wiele, wiele innych.

TEST OSTROŚCI

Aby sprawdzić ostrość i zdolność cięcia noży o cienkich krawędziach, przytrzymaj kartkę papieru pionowo za jej górną krawędź i ostrożnie przeciąć ją w niewielkiej (ale bezpiecznej) odległości od palców. Ostra krawędź (na prostym ostrzu) tnie gładko bez rozdzielania papieru.

Alternatywnie spróbuj pokroić pomidora. Nóż powinien przebić skórkę pomidora i przeciąć ją za pierwszym pociągnięciem bez użycia znacznej siły.

KONSERWACJA

- Powierzchnię zewnętrzną ostrzałki Hybrid® można czyścić wilgotną miękką szmatką.
- Okresowo wytrząsaj i usuwaj metalowy pył z ostrzenia, odwracając ostrzałkę i lekko uderzając o nią gazetą lub ręcznikiem papierowym.
- Do ostrzenia nie są potrzebne żadne oleje ani inne płyny smarujące.

WSPARCIE KONSUMENTÓW

W przypadku konieczności skorzystania z serwisu pogwarancyjnego, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem krajowym.

W przypadku wysyłki produktu do serwisu prosimy o dołączenie adresu zwrotnego, numeru telefonu oraz krótkiego opisu problemu lub uszkodzenia na oddzielnej kartce wewnątrz pudełka. Zachowaj pokwitowanie wysyłki jako dowód wysyłki i jako zabezpieczenie przed zgubieniem przesyłki.

Przed wysyłką prosimy o kontakt mailowy

Serwis

Serwis Electric Midas

Produkcyjna 108

15-680 Białystok

serwis@emidas.com.pl

The Legacy Companies
Weston, FL 33331 U.S.A.
Wsparcie Konsumentów 888-610-0498

Montowane w U.S.A.

chefschoice.com

Ten produkt może być objęty jednym lub więcej niż jednym z patentów EdgeCraft i / patentami zgłoszonymi do opatentowania, jak oznaczono na produkcie. Chef'sChoice®, EdgeCraft® Diamond Hone®, EdgeSelect® i cała konstrukcja produktu są zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation.

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

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

© 2020 The Legacy Companies

J20

E/Pl/Gr

C228980

Chef'sChoice®

HYBRID® MESSERSCHÄRFER

220 | Hybrid

ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN.
FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE UNBEDINGT
DIESEN ANWEISUNGEN FOLGEN.



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

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

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

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

7. **ACHTUNG!** Dieses Gerät kann mit einem gepolten Stecker ausgestattet sein (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Art in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. *Modifizieren Sie den Stecker in keinster Weise.*

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

**BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF.**

BESCHREIBUNG DES CHEF'SCHOICE® HYBRID® DIAMOND HONE® MESSERSCHÄRFERS 220

Der Messerschärfer verfügt über zwei Schärfstufen: eine erste Schärfstufe, die motorbetrieben ist, gefolgt von einer Schleifstufe, die komplett manuell ausgeführt wird. Schärfstufe 1 ist motorbetrieben und hat zwei Schlitz (die beiden Schlitz an der linken Seite), um abwechselnd die linke und rechte Seite der Messerschneide zu schärfen.

Schärfen Sie in Stufe 1 stets abwechselnd im rechten und linken Schlitz. Diese Doppelschlitz-Stufe sorgt schnell für eine scharfe Schneide, die dann in der manuellen zweiten Stufe geschliffen und poliert wird. Diese benutzt nur einen einzelnen Schlitz (Schlitz ganz rechts), der beide Seiten der Schneide gleichzeitig schleift.

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

Bitte beachten Sie: Säubern Sie Ihr Messer vor jedem Schärfen im Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer! Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie Ihre Finger zu jedem Zeitpunkt von der Messerschneide fernhalten.

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

STUFE 1

Zum Schärfen stellen Sie den Messerschärfer auf einen Tisch und halten ihn mit der linken Hand sicher fest. Schalten Sie das Gerät ein. Führen Sie die Messerklinge, Abbildung 1, nahe des Griffs in den ganz linken Schlitz von Stufe 1 ein, und lassen Sie die linke Seite der



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

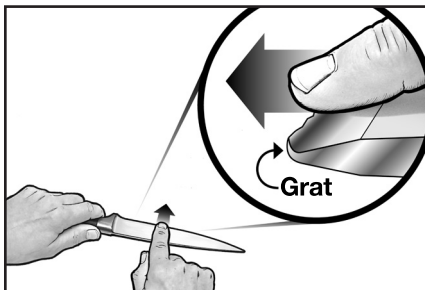


Abbildung 2. Erstellen Sie vor dem Schleifen in Stufe 2 einen deutlichen Grat entlang der Messerschneide. Der Grat kann festgestellt werden, indem Sie den Finger über und von der Schneide weg gleiten lassen. Achtung! Siehe Text.

Klinge an der linken Seite des Schlitzes ruhen, während Sie das Messer zu sich hinziehen. Die Messerschneide sollte in ständigem beweglichem Kontakt mit der innenliegenden, diamantenbeschichteten Scheibe sein. Es ist nur leichter Druck nach unten nötig, während sie die Klinge zu sich hinziehen. Hören Sie genau hin, um sicherzustellen, dass das Messer in gutem Kontakt mit der Diamantscheibe bleibt. Bei einer sechs Zoll (6") langen Klinge sollte jeder Zug etwa 5 Sekunden dauern. Erhöhen Sie bei längeren Klingen die Zeit für jeden Zug, oder verringern Sie sie bei kürzeren Klingen.

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

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



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

STUFE 2

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

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

MESSERSCHNEIDE NACHSCHLEIFEN

Zum Nachschleifen folgen Sie der oben beschriebenen Vorgehensweise für Stufe 2, indem Sie zwei bis drei (2-3) vollständige Vorwärts- und Rückwärts-Zugpaare ausführen, während Sie den empfohlenen Druck nach unten aufrecht erhalten. Hören Sie genau hin, um sicherzustellen, dass sich die Schleifscheiben drehen. Testen Sie dann die Schärfe der Schneide. Bei Bedarf nochmals nachschleifen; benutzen Sie jedoch zuerst Stufe 1, gefolgt von zwei bis drei (2-3) Vorwärts- und Rückwärts-Zugpaaren in Stufe 2. Im Allgemeinen sollte es möglich sein, mehrmals nur mit Stufe 2 nachzuschleifen, bevor Sie mit Stufe 1 nachschleifen müssen.

GEZAHNTE KLINGEN

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



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



Abbildung 5. Gezahntes Messer in Stufe 2.

ASIATISCHE KLINGEN

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

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

KERAMIKMESSER

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

SCHEREN

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

MESSERMARKEN

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

SCHÄRFETEST

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

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

INSTANDHALTUNG

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

**The Legacy Companies
Weston, FL 33331 U.S.A.
Kundendienst 888-610-0498**

Montiert in den USA.

chefschoice.com

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

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

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

© 2020 The Legacy Companies

J20

E/Pl/Gr

C228980