

MODEL 220/210

INSTRUCTIES

# Chef'sChoice®

## Hybrid™ Diamond Hone® Messenslijper

NL



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

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

1. Lees alle instructies. *Elke gebruiker dient deze gebruiksinstructies te lezen.*
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen mag het Chef'sChoice® Model 220/210 niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in het Model 220/210 worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als de messenslijper niet wordt gebruikt, als u er hulpstukken opzet of vanaf haalt, of als u de slijpmachine gaat schoonmaken.
5. Raak geen bewegende delen van de messenslijper aan.
6. Gebruik de slijpmachine niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als de machine niet goed werkt, als hij gevallen is of op een andere wijze beschadigd is.

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

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

7. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
8. De messenslijper van Chef'sChoice® Hybrid™ is ontworpen voor het slijpen van Amerikaanse, Europese en Aziatische messen zoals beschreven in de volgende paragrafen. Slijp hiermee geen scharen, hakbijlen of messen die niet goed in de sleuven passen.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Schakel de Chef'sChoice® messenslijper alleen in (in ingeschakelde toestand brandt er een rood indicatielampje op de schakelaar) als deze op een stevige en stabiele tafel of aanrechtblad is geplaatst.
11. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW CHEF'SCHOICE® Hybrid™ MESSENSLIJPER ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
12. Gebruik de messenslijper alleen binnenshuis.
13. Houd extra toezicht wanneer de messenslijper door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
14. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeersels in combinatie met de Chef'sChoice® Hybrid™ messenslijper Model 220/210.
15. Deze messenslijper is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
16. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.**

# Gefeliciteerd met uw aankoop van het Chef'sChoice® Hybrid™ Diamond Hone® Model 220/210!

De Hybrid™ Diamond Hone® Modellen 220/210 zijn vervaardigd door Chef'sChoice®, 's werelds meest vooraanstaande fabrikant op het gebied van slijptechnologie. Deze messenslijpers combineren geavanceerde elektrische én manuele slijptechnieken om een vlijmscherpe snede te creëren op vrijwel al uw messen. De messnede is fijn gewet voor het verkrijgen van extreme scherpste, maar met behoud van sterke microscopische tanden. Deze zorgen voor een zeer stevige grip bij het bereiden van voedsel en zijn vooral geschikt voor vezelig materiaal. De snede is verrassend duurzaam, maar kan snel worden nagescherpt wanneer dat nodig is. Normaal gesproken kan de snede worden nagescherpt in fase 2, zonder het elektrisch vermogen te hoeven inschakelen.

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

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

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

## **GEbruik VAN DE HYBRID™ MESSENSLIJPER**

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

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

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

## FASE 1

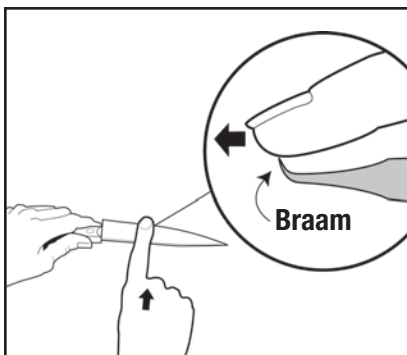
Plaats de messenslijper op een vlak werkoppervlak en houd deze stevig vast met uw linkerhand. Druk op de Aan-/uitschakelaar. Plaats het lemmet vlakbij de krop of het heft in de linkersleuf van fase 1 (zie Figuur 1) en laat de linkerzijde van het lemmet op de linkerkant van de sleuf rusten terwijl u het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

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

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



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



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

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

## FASE 2

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

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

## NASCHERPEN

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



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



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

## GEKARTELDE MESSEN

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

## AZIATISCHE MESSEN

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

Slijp met de Hybrid™ nooit enkelzijdig geslepen Aziatische Kataba messen, zoals het traditionele sashimi mes, dat normaal gesproken gebruikt wordt om flinterdunne sashimi te bereiden. Fase 2 slijpt tegelijkertijd beide zijden van het lemmet terwijl de sashimi messen



Figuur 5. Gekarteld mes in fase 2.

ontworpen zijn om slechts aan één zijde van het lemmet geslepen te worden. De elektrische messenslijper van Chef'sChoice die genoemd wordt in de vorige paragraaf slijpt deze enkelzijdig geslepen messen wel op de juiste manier.

### **KERAMISCHE MESSEN**

De Hybrid™ wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

### **SCHAREN**

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

### **MERKEN VAN MESSEN**

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

### **OP SCHERPTE TESTEN**

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

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

### **ONDERHOUD**

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

**Beperkte Garantie:**

Bij normaal gebruik geldt er voor dit EdgeCraft-product een garantie tegen gebrekkig materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum ("Garantieperiode"). Wij zullen eventuele producten of productonderdelen die tekort schieten op het gebied van materiaal of afwerking naar eigen keuze kosteloos vervangen of repareren, mits het product franco aan ons is geretourneerd met een aankoopbewijs dat is gedateerd binnen de Garantieperiode. Deze garantie geldt niet voor commercieel gebruik of eventueel verkeerd gebruik van het apparaat. **ALLE GEÏMPliceERDE GARANTIES, WAARONDER GEÏMPliceERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGE-CRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR EVENTUELE INCIDENTELE OF RESULTERENDE SCHADE.** Een aantal Amerikaanse staten stellen geen beperkingen aan de duur van een geïmpliceerde garantie en een aantal Amerikaanse staten stellen geen beperkingen aan incidentele of resulterende schade, derhalve hoeven de bovenstaande beperkingen en uitzonderingen niet op u van toepassing te zijn. Deze beperkte garantie geeft u bepaalde wettelijke rechten en afhankelijk van uw staat hebt u wellicht nog andere rechten.

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

Geassembleerd in de VS

Door de makers van de professionele Chef'sChoice® Diamond Hone® Messenslijpers, wereldwijd verkocht. Octrooien in behandeling.

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311, USA  
(800) 342-3255; (610) 268-0500

Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

© EdgeCraft Corporation 2010

Conforms to: UL 982

C2282Z0

Certified to: CAN/CSA E60335-1/4E

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

A10