

GRAEF.



BITTE LESEN SIE VOR GEBRAUCH DES GERÄTES DIESE ANLEITUNG. UM OPTIMALE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN, IST ES WICHTIG, DASS SIE DIESE ANWEISUNGEN BEFOLGEN.

DE Bedienungsanleitung



MESSERSCHÄRFER FÜR ASIATISCHE MESSER

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen grundlegende Sicherheitsvorschriften beachtet werden. Dazu gehören:

1. Alle Anweisungen lesen. Jeder Benutzer muss diese Bedienungsanleitung lesen.
2. Zum Schutz gegen elektrische Gefährdung darf das Graef Modell CX125 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Nur saubere Messer dürfen im Graef Modell CX125 geschärft werden.
4. Wenn außer Gebrauch, bei Montage oder Demontage von Teilen oder zum Reinigen den Stecker aus der Steckdose ziehen.
5. Keine sich bewegenden Teile berühren.
6. Niemals ein Gerät mit beschädigtem Anschlusskabel oder schadhaftem Stecker, mit einer Störung, nach Herunterfallen oder mit sonstigem Schaden betreiben.

Ihren Messerschärfer bitte an den örtlichen Händler für einen Kostenvoranschlag zur Reparatur sowie elektrischen oder mechanischen Einstellung zurückgeben. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Vertreter oder gleichermaßen qualifizierter Person ausgewechselt werden, um Gefährdungen auszuschließen.

7. Von Graef nicht empfohlenes oder verkauftes Zubehör kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzung führen.
8. Das Graef Modell CX125 ist zum Schärfen allein von Messern geeignet. Keine Scheren, Axtklingen oder sonstigen Klingen schärfen, die nicht frei beweglich in die Schärfschlitz passen.
9. Das Anschlusskabel nicht über Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen lassen oder mit heißen Flächen in Berührung bringen.
10. Wenn „EIN“-geschaltet (rotes Blitzsymbol erscheint auf dem Schalter in eingeschaltetem Zustand), den Graef Messerschärfer immer auf eine stabile Arbeitsplatte oder einen Tisch stellen.

11. ACHTUNG: MIT IHREM Trizor XV® Modell CX125 RICHTIG GESCHÄRFTE MESSER SIND SCHÄRFER ALS SIE VDERMUTEN. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN; BENUTZEN UND HANDHABEN SIE DIE MESSER MIT ÄUSSERTSTER VORSICHT. NIEMALS IN RICHTUNG IHRER FINGER; HAND ODER IHRES KÖRPERS SCHNEIDEN. MIT IHREN FINGERN NIE ENTLANG DER SCHNEIDKANTE FAHREN. SICHER AUFBEWAHREN.
12. Nicht im Freien benutzen.
13. Große Aufmerksamkeit walten lassen, wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird. Kinder beaufsichtigen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
14. Das Graef Modell CX125 nie in Verbindung mit Honöl, Wasser oder anderen Schmiermitteln verwenden.
15. Nur für den Hausgebrauch!
16. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, deren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, und die über keine Erfahrung und Kenntnisse mit seinem Umgang haben, außer sie stehen unter Aufsicht oder wurden über den Gebrauch des Gerätes von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, unterwiesen.

**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT
AUFBEWAHREN!**

SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN.

Das Graef Modell CX125 ist der erste Messerschärfer, der für extrem scharfe und leistungsfähige Trizor® Klingen im gesamten Haushalt entwickelt wurde. Trizor® Klingen bieten Ihnen die überragende Festigkeit der dreifach geschrägten Graef Schneiden. Jede der Hauptschneidenfacetten hat einen Winkel von 14 Grad (insgesamt 28°) für eine Schärfe der Schneidkanten, die nur Handwerker mit einer lebenslangen Erfahrung von Hand mit solch einer Qualität schärfen können.

BESCHREIBUNG DER TRIZOR KLINGE

Bei der Trizor® Klinge werden die Facetten durch mit einem immer feiner werdenden Korn zu einem gotischen Bogen geformt. Auf diese Weise erhält eine Klinge solche Eigenschaften wie Festigkeit, Haltbarkeit und Schärfe. Die Trizor® Klinge durchläuft einen dreistufigen Prozess aus Schärfen, Polieren und Abziehen. Die Hauptschneide hat einen Winkel von 14° für zusätzliche Schärfe und mühelosen Gebrauch.

Sie werden sowohl den geringeren Kraftaufwand beim Schneiden als auch die verbesserte Schärfe schätzen. Denken Sie daran, die Klinge ist schärfer als Sie vermuten.

DAS GRAEF MODELL CX125 KENNENLERNEN

Das Graef Modell CX125 ist ein dreistufiger Messerschärfer mit 100% Diamantschleifmitteln in den ersten beiden Stufen zum Vorschärfen und Schärfen der Klinge, gefolgt von der Stufe 3 mit den Graef eigenen Abzieh- und Polierscheiben für eine außergewöhnlich scharfe Schneidkante.

Es ist ganz einfach, jedes Ihrer Haushaltmesser in einen fabrikneuen Zustand innerhalb von Minuten zu versetzen.

Alle traditionellen, einfach geschrägten Messer wie Sashimi-Messer erfordern eine besondere Sorgfalt und dürfen hauptsächlich nur auf einer Seite der Klinge geschärft werden. Mit dem Graef Modell CX125 können Sie auch Ihre Sägemesser schärfen.

Das Graef Modell CX125 verfügt auch über das von Graef eingeführte EdgeSelect®-Leistungsmerkmal (Schneidenwahl). Damit können Sie jedes Messer für Ihren benötigten Zweck, wie Zubereitung von Gourmetspeisen, zum Zerlegen sowie für die Zubereitung von Wild oder Fisch, verwenden. Die drei Stufen können in unterschiedlicher Reihenfolge benutzt werden, zum Beispiel, um eine exzellente Schärfe zu erzielen, glatt facettierte Schneidkanten für müheloses Schneiden herzustellen oder einen bestimmten, dauerhaften „Biss“ zu gewährleisten - ideal zum Schneiden von faserigen Nahrungsmitteln, Fleisch, stängeligen Pflanzen oder für die Zubereitung von Fisch. Diese Möglichkeiten werden in einem der nachfolgenden Abschnitte genau erklärt.

Das Graef Modell CX125 ist mit einem handbetätigten, diamantbelegten

Abrichter ausgerüstet, der bei Bedarf zum Reinigen der Oberflächen der ultrafeinen Polier-/Abziehscheiben der Schärfstufe 3 von anhaftenden Nahrungsmitteln oder Schärfrückständen verwendet wird. Es wird dringend empfohlen, die Messer vor dem Schärfen immer gründlich zu säubern. Wenn Sie den Messerschärfer nur wenig benutzen, kann es Monate oder sogar ein Jahr oder länger dauern, bis Sie die Polier-/Abziehscheiben abrichten müssen. Nur wenn Sie ein deutliches Nachlassen der Polierwirkung bei der Schärfstufe 3 erkennen, dann kommt das einfach zu handhabende Leistungsmerkmal zum Einsatz.

Niemals den Messerschärfer von der Rückseite aus benutzen. Um beim Schärfen einen gleichmäßigen und beständigen Kontakt zwischen der Klinge und den Schleifscheiben mit jedem Durchzug zu erreichen, üben Sie einen angemessenen Druck nach unten aus. Erhöhter Druck ist unnötig und beschleunigt nicht das Schärfen. Nicht übermäßig in das Kunststoffgehäuse schneiden. Unbeabsichtigtes Schneiden in das Kunststoffgehäuse beeinträchtigt aber weder die Funktion des Messerschärfers noch wird die Klinge beschädigt.

Üben Sie das Durchziehen durch den Messerschärfer, bevor Sie das Gerät einschalten. Schieben Sie die Klinge sanft in den linken Schlitz zwischen der linken Winkelführung der Stufe 1 und der Kunststofffeder, die das Messer hält. Das Messer nicht drehen! Bewegen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie eine Berührung mit der Diamantscheibe merken. Ziehen Sie die Klinge zu sich hin. Dabei heben Sie den Griff leicht an, wenn sich die Klinge ihrer Spitze nähert. Diese praktische Durchziehubung gibt Ihnen ein Gefühl für die Federspannung. Legen Sie das Messer beiseite und lesen Sie die folgende Anleitung speziell für den Messertyp, den Sie schärfen wollen.

HERSTELLEN DER TRIZOR SCHNEIDKANTE AN EUROPÄISCHEN/AMERIKANISCHEN UND HEUTIGEN ASIATISCHEN KLINGEN



BEGINNEN MIT DER VORSCHÄRFSTUFE 1

Schalten Sie den Messerschärfer ein und ziehen Sie die Klinge zuerst über ihre gesamte Länge durch den linken Schlitz und dann durch den rechten der Stufe

1 im Wechsel der beiden Schlitz. (Jeder Durchzug mit einer 12 cm langen Klinge dauert ungefähr 3-4 Sekunden). Wenn Sie das erste Mal ein europäisches oder amerikanisches Messer schärfen, benötigen Sie bis zu 20 Doppeldurchzüge, um einer dünne Klinge einen neuen Winkel zu verleihen. Stärkere Klingen benötigen mehr Durchzüge. Prüfen Sie die Klinge auf einen Grat, wie nachfolgend erläutert, und führen Sie bei Bedarf weitere Züge aus, bis sich ein schmaler Grat entlang der gesamten Klingenlänge bildet.

Wenn Sie eine heutige asiatische Klinge schärfen (die bisher wahrscheinlich mit 15° geschärft wurde), benötigen Sie nur wenige (1-2) Doppeldurchzüge (wechselseitig rechter und linker Schlitz), um einen Grat zu erzeugen. Schärfen sie die Klinge nicht zu stark. Wenn Sie einen Grat über die gesamte Klingenlänge erzeugt haben, fahren Sie mit Stufe 2 fort.

DEN GRAT FÜHLEN

Um sicher zu gehen, dass ein Grat vorhanden ist, führen Sie Ihren Zeigefinger vorsichtig quer über die Klinge in der angezeigten Richtung. Bewegen Sie Ihren Finger nicht längs der Klinge, um Schnittverletzungen am Finger zu vermeiden. Wenn der letzte Durchzug durch den rechten Schlitz gezogen wurde, wird der Grat nur an der rechten Seite der Klinge erzeugt, so wie Sie das Messer normalerweise halten, und umgekehrt. Der Grat, wenn vorhanden, fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Klinge an, die andere Seite dagegen sehr glatt. Wenn kein Grat vorhanden ist, wiederholen Sie das Schärfen mit Stufe 1 wechselseitig im linken und rechten Schlitz, bis sich ein Grat bildet. Wenn dann ein Grat über die gesamte Klingenlänge vorhanden ist, fahren Sie mit der Stufe 2, wie unten beschrieben, fort.

SCHÄRFEN MIT STUFE 2

Führen Sie 1 oder zwei Doppeldurchzüge mit der Stufe 2 durch, und zwar wechselseitig im linken und rechten Schlitz. Jeder Durchzug mit einer 12 cm langen Klinge dauert ungefähr 3 Sekunden.

Prüfen Sie den Grat, bevor Sie mit Stufe 3 weitermachen. Wenn erforderlich, führen Sie weitere zwei Züge über die gesamte Länge der Klinge durch, um einen Grat zu erzeugen, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren.

ABZIEHEN/POLIEREN DER KLINGE MIT STUFE 3

Ziehen Sie die Klinge erst durch den linken Schlitz der Stufe 3 und danach durch den rechten Schlitz der Stufe 3. Führen Sie 3 Doppeldurchzüge durch, und zwar wechselseitig im linken und rechten Schlitz. Jeder Zug mit einer 12 cm langen Klinge dauert ungefähr 3 Sekunden.

Nun führen Sie 2 Doppeldurchzüge schneller in dieser Stufe aus, ungefähr 1 Sekunde pro Zug bei einer 12 cm langen Klinge, um die Klinge abschließend zu polieren.

Prüfen Sie die Schärfe der Klinge. Für eine schärfere Klinge führen Sie ein paar

schnellere Züge durch und prüfen die Schärfe.

SCHÄRFEN EINER TRADITIONELLEN (EINFACH GESCHRÄGTEN) JAPANISCHEN KLINGE



Die hier abgebildete Sashimi-Klinge eines traditionellen japanischen Messers hat nur eine einseitige Schneide mit einer starken, werkseitigen Schrägung an der Vorderseite der Klinge. Es gibt eine Vielzahl an Herstellern von Messern dieses Typs, der vielfach für die Zubereitung von Sashimi benutzt wird. Die werkseitig hergestellte Schrägung (Schrägung A) wird allgemein auf etwa 10 Grad geschliffen. Aber es gibt auch Ausnahmen, denn der Winkel ist in den Werken nicht genormt. Die Ausführungen der traditionellen japanischen Messer und die detaillierte Struktur der Schneidkanten variiert ebenfalls in großem Maße unter den Herstellern, aber es sind auch einige Ähnlichkeiten vorhanden. Die Schneidkante besteht aus einer schmalen Hauptfacette an der Vorderseite der Klinge mit einer breiten Schrägung und einer viel kleineren Mikrofacette auf der Rückseite. Im Allgemeinen kann man die rückseitige Mikrofacette nur mit einer Handlupe erkennen. Die Rückseite wird im Werk flach geschliffen. Gewöhnlicherweise ist sie leicht hohl geschliffen, damit eine wirksame Mikrofacette als Teil der Schneide geformt werden kann. Auf Grund fehlender Standardisierung hat sich das manuelle Schärfen dieser Messer in Asien als schwierig, arbeitsaufwendig und zeitraubend herausgestellt. Das Graef Modell CX125 ist zum Schärfen aller traditionellen asiatischen Klingen geeignet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit Herstellerqualität.

Bevor Sie eine traditionelle Klinge schärfen, prüfen Sie sorgfältig, ob es sich um eine einschneidige, traditionelle Klinge mit einer Schrägung für Rechts- oder Linkshänder handelt. Folgen Sie dann genau dem Schärfungsverfahren und den -schritten, wie nachfolgend beschrieben, um eine optimale Schneide an Ihrer traditionellen Klinge zu erreichen.

Prüfen Sie nochmals, an welcher Seite der Klinge sich die breite, werkseitige Schrägung A befindet. Halten Sie das Messer in der Hand (als würden Sie schneiden). Liegt die breite, werkseitige Schrägung auf der rechten Seite der Klinge, dann ist die Klinge für Rechtshänder. Bei Klingen für Rechtshänder beginnen Sie mit dem Schärfen im linken Schlitz der Stufe 2, so dass nur die schräge Seite (rechte Seite) an der Schärfscheibe anliegt.

SCHRITT 1

BEGINN DES SCHÄRFENS VON TRADITIONELLEN JAPANISCHEN MESSERN MIT STUFE 2

(KLINGEN FÜR RECHTSHÄNDER)

In diesem Beispiel soll Ihre traditionelle Klinge für Rechtshänder geschärft werden. Dann dürfen Sie nur im linken Schlitz der Stufe 2 schärfen. Die Anzahl von Durchzügen, die Sie machen müssen, hängt von dem werksseitig vorgegebenen Winkel der Schrägung A und vom Grad der Stumpfheit der Schneide ab.

Führen Sie fünf (5) bis zehn (10) Durchzüge nur im linken Schlitz der Stufe 2 aus. Dann prüfen Sie den Grat auf der Rückseite der Schneide. (Der in der Stufe 2 erzeugte Grat ist klein, aber leicht fühlbar, siehe Abbildung 4). Vergewissern Sie sich, dass sich der Grat über die gesamte Schneidenlänge gebildet hat. Ist kein Grat oder nur ein teilweiser Grat vorhanden, führen Sie alle weiteren Züge im linken Schlitz aus, nämlich etwa fünf (5) hintereinander und prüfen Sie den Grat nach jeweils fünf (5) Zügen. Im Allgemeinen zeigt sich nach insgesamt 20-30 Zügen im linken Schlitz ein Grat. 50 Züge maximal durch den linken Schlitz sollten ausreichend sein, um einen Grat zu erzeugen. Wenn ein Grat vorhanden ist, gehen Sie mit Schritt 2 weiter.

SCHRITT 2

ABZIEHEN/POLIEREN DER ENDGÜLTIGEN SCHNEIDE

AN TRADITIONELLEN JAPANISCHEN MESSERN MIT STUFE 3

(KLINGEN FÜR RECHTSHÄNDER)

- Führen Sie fünf normale Züge mit je 3-4 Sekunden nur im linken Schlitz der Stufe 3 aus. Dann entfernen Sie den Grat wie folgt:
- Führen Sie einen normalen Zug im rechten Schlitz der Stufe 3 entlang der Rückseite der Schneide aus.
- Führen Sie einige schnelle Züge (je eine Sekunde) im linken Schlitz der Stufe 3 durch.
- Führen Sie einen schnellen Zug im rechten Schlitz der Stufe 3 durch.

Prüfen Sie sorgfältig die Schärfe mit einem Blatt Papier. Die Klinge sollte nun so scharf wie ein Rasiermesser sein. Wenn nicht, dann wiederholen Sie die Schritte 3c und 3d, wie oben erläutert, und testen Sie die Schärfe der Klinge erneut.

***HINWEIS:** Wenn Ihre traditionelle Klinge sehr stark verschlissen oder die Schneide ausgebrochen und unregelmäßig ist, können Sie mit dem linken Schlitz der Stufe 1 die Schneide wiederherstellen. Benutzen Sie nur den linken Schlitz (bei Klingen für Rechtshänder). Führen Sie so viele Züge zur Wiederherstellung einer glatten, gleichmäßigen Schneidkante, wie notwendig, aus. Nehmen Sie einen schwarzen Filzstift und markieren Sie die Facette. Prüfen Sie den Fortschritt beim Schärfen entlang der Schneidkante, bis die Schneidkante wiederhergestellt ist. Dann machen Sie mit den Stufen 2 und 3 weiter.*

NACHSCHÄRFEN EINER TRADITIONELLEN JAPANISCHEN KLINGE (FÜR RECHTS-HÄNDER)

Normalerweise dauert das Nachschärfen nicht lange, wenn Sie den Ablauf in Schritt 2 im vorherigen Abschnitt beachten. Wiederholen Sie den Ablauf, um eine Klinge so scharf wie ein Rasiermesser zu bekommen. Wenn beim Nachschärfen nur mit Stufe 3 keine scharfe Schneidkante entsteht oder die Schneidkante sehr stumpf ist, müssen Sie die Schneidkante mit Stufe 2 nachhonen. Dabei nur den linken Schlitz der Stufe 2 benutzen! In Stufe 2 sind im Allgemeinen ungefähr fünf Nachschärfzüge ausreichend. In jedem Fall muss sich erst ein Grat gebildet haben, bevor Sie zu Stufe 3 zurückkehren. Die Endbearbeitung der Schneidkante erfolgt in Stufe 3 mit den Schritten 3a, b, c, d.

SCHÄRFEN VON TRADITIONELLEN KLINGEN FÜR LINKSHÄNDER

Die Vorgehensweise bei Klingen für Linkshänder ähnelt der für Rechtshänder, wie weiter oben im Einzelnen erklärt. In allen Fällen sind die Schlitz, die Sie benutzen müssen, entgegengesetzt. Beim Schärfen von Klingen für Rechtshänder, bei denen nur der linke Schlitz benutzt wird, ist es dann nur der rechte Schlitz zum Schärfen von Klingen für Linkshänder. Gleichermaßen verwenden Sie der linke Schlitz, wenn die Anleitung für Klingen für Rechtshänder die Benutzung des linken Schlitzes vorschreibt.

EDGESELECT® LEISTUNGSMERKMAL –

OPTIMIERUNG DER MESSERKLINGE FÜR JEDE ANWENDUNG

Der Gourmetkoch weiß die einmalige Möglichkeit des Messerschärfers, Modell CX125, die Schneide des Messers an jede einzelne Schneidaufgabe für optimale Leistung anpassen zu können, zu schätzen. Diese Möglichkeit wird nicht für traditionelle asiatische Messer empfohlen.

VORBEREITEN VON GOURMETSPEISEN: (EUROPÄISCHE, AMERIKANISCHE UND HEUTIGE ASIATISCHE MESSER)

Dort, wo die feinsten und glattesten Schnitte für glatte, fein geschnittenes Obst oder Gemüse gefordert sind, schärfen Sie die Klinge mit den Stufen 1 & 2, wie oben beschrieben, und führen einen Zug mit Stufe 3 aus. Drei oder mehr schnelle Doppelzüge, wobei nach jedem Zug wechselweise den rechten und linken Schlitz in der Stufe 3 benutzt wird, verfeinern die dritte Facette, so dass eine außergewöhnlich glatte und scharfe Schneidkante, ideal für den Gourmetkoch, entsteht.

Zum Nachschärfen der Gourmetschneide arbeiten Sie immer mit Stufe 3 (wechselweise rechter und linker Schlitz). Wenn nach häufigem Nachschärfen das Nachschärfen zu viel Zeit in Anspruch nimmt, können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie gemäß detaillierter Vorgehensweise zuerst mit Stufe 2 arbeiten und danach mit Stufe 3 nachschärfen. Mit dieser Vorgehensweise erhalten Sie eine sehr glatte Schneidkante und verlängern so die Nutzungsdauer Ihrer Messer. Diese Vorgehensweise, abweichend von konven-

tionellen Messerschärfen, sorgt für außergewöhnlich scharfe Messer in der täglichen Arbeit, da nur wenig Metall abgetragen wird.

FÜR FLEISCH

Zum Zerlegen oder zum Schneiden von faserigen Stoffen schärfen Sie mit Stufe 1 und gehen dann direkt auf Stufe 3 über. Damit wird eine scharfe Riffelung entlang der Facetten auf jeder Seite der Schneide geformt, die das Schneiden solcher Stoffe erleichtert.

Um solch einen Schneidentyp herzustellen, schärfen Sie Ihre europäischen/amerikanischen oder heutigen asiatischen Messer mit Stufe 1, bis sich ein Grat entlang der Schneide gebildet hat. Dann gehen Sie direkt zu Stufe 3 über und führen dort zwei oder drei Doppelzüge aus.

Wenn dieser Schneidentyp beibehalten werden soll, wenden Sie Stufe 3 nur zum ein- oder zweimaligen Nachschärfen des Messers an. Danach kehren Sie zur Stufe 1 für je einen Zug im linken und rechten Schlitz und danach zur Stufe 3 zurück. Schärfen Sie die Klinge mit Stufe 1 nicht übermäßig.

FÜR WILD UND FISCH

Die optimale Schneide für gekochtes Geflügel erhält man im Allgemeinen mit Stufe 2, gefolgt von Stufe 3. Für rohes Geflügel Stufe 1, gefolgt von Stufe 3. Zum Filetieren von Fisch benutzen Sie eine dünne, stabile Klinge bei den Stufen 2 und 3.

VORGEHENSWEISE BEIM SCHÄRFEN VON GEZAHNTEN KLINGEN

Gezahnte Klingen ähneln Sägeblättern mit Wellenschliff und einer Reihe von spitzen Zähnen. Im Normalfall leisten die spitzen Zähne die Hauptarbeit beim Schneiden.

Gezahnte Klingen aller Art können mit dem Graef Model CX125 geschärft werden. Jedoch dürfen Sie nur mit der Stufe 3 gezahnte Klingen schärfen, weil dabei gleichzeitig Mikroschneidkanten entlang der Zahnkanten entstehen. Normalerweise sind fünf bis zehn wechselseitige Doppelzüge bei Stufe 3 ausreichend. Sehr stumpfe Messer erfordern mehr Züge. Bei durch den Gebrauch stark beschädigten Messerklingen führen Sie einen schnellen Zug (2-3 Sekunden für eine 20 cm-Klinge sowohl im rechten als auch linken Schlitz mit Stufe 2 durch, danach eine Reihe von Zügen mit Stufe 3, abwechselnd im linken und rechten Schlitz. Zu langes Schärfen mit Stufe 2 trägt mehr Metall an der Schneidkante ab, als zum Schärfen der Zähne notwendig wäre.

Da gezahnte Klingen eine sägeähnliche Struktur aufweisen, werden die Schneidkanten nie so scharf wie die einer nicht-gezahnten Klinge. Aber ihre zahnähnliche Struktur kann hilfreich sein, zum Beispiel zum Aufbrechen der Haut von Nahrungsmitteln mit harter Kruste oder zum Durchdringen von anderen

Materialien wie Karton.

ABRICHTEN VON ABGEZOGENEN/POLIERTEN SCHEIBEN - STUFE 3

Das Modell CX125 besitzt ein eingebautes System zum manuellen Reinigen/Abrichten der Abzieh-/Polierscheiben mit Stufe 3. Wenn diese Scheiben mit Fett, Nahrungsmitteln oder Schärfrückständen zugesetzt sind, können sie gesäubert und wieder in Form gebracht werden. Dazu betätigen Sie den Handhebel auf der Rückseite des Messerschärfers. Dieser Hebel befindet sich in einer Aussparung in der unteren linken Ecke, wenn Sie auf die Rückseite des Messerschärfers schauen. Um die Einrichtung zum Reinigen/Abrichten zu betätigen, schalten Sie den Messerschärfer ein, drücken einfach auf den Hebel in der Aussparung rechts, halten diesen für 3-4 Sekunden und drücken ihn dann nach links für ebenfalls 3-4 Sekunden. Wenn der Hebel in eine Richtung gedrückt wird, reinigt der Abrichter die aktive Seite der Abzieh- und Polierscheibe und bringt sie in Form. Zum Reinigen der anderen Scheibe bewegen Sie den Hebel in die entgegengesetzte Richtung.

Benutzen Sie diesen Reinigungs-/Abrichtmechanismus nur dann, wenn die weißen Scheiben der Stufe 3 sichtbar dunkel geworden sind und Stufe 3 nicht mehr gut abzieht/poliert. Diese Einrichtung entfernt Material von der Oberfläche der Scheiben der Stufe 3. Deshalb trägt sie bei übermäßigem Einsatz zu viel von der Schleifschicht ab und die Scheiben verschleiben vorzeitig. Wenn das eintritt, müssen die Scheiben vom Werk ausgetauscht werden. Wenn Sie Ihre Messer immer vor dem Schärfen reinigen, kann das Reinigungs- und Abrichtintervall für die Scheiben der Stufe 3 durchaus länger als ein Jahr betragen.

HINWEISE

1. Vor dem Schärfen oder Nachschärfen müssen Sie immer die Klingenoberfläche von allen Nahrungsmittelrückständen, Fett und anderen Fremdkörpern säubern. Bei starker Verschmutzung benutzen Sie ein Reinigungsmittel und Wasser.
2. Einige der heutigen asiatischen Messer und Granton-Klingen sind strukturiert, wohingegen einige der heutigen und traditionellen asiatischen Klingen aus mehrlagigem Damaszenerstahl hergestellt sind. Alle diese Messer müssen nach dieser Anleitung geschärft werden. Das entscheidende Kriterium ist, ob der Messertyp modern ist (zwei Facetten) oder nur über eine traditionelle Klinge mit einer Facette verfügt.
3. Ziehen Sie die Klingen immer mit der empfohlenen Geschwindigkeit und konstanter Bewegung über die gesamte Klingenslänge durch. Unterbrechen oder stoppen Sie niemals die Bewegung der Klinge, wenn sie sich im Kontakt mit den Schleifscheiben befindet.
4. Folgen Sie exakt der detailliert beschriebenen Vorgehensweise für jeden Klingentyp, um einerseits beste Ergebnisse zu erzielen und andererseits die

Nutzungsdauer Ihrer Messer zu verlängern. Die Schärfungshäufigkeit ist besonders wichtig bei einseitigen, traditionellen asiatischen Klingen.

5. Die Schneidkante der Messerklinge muss beim Schärfen immer in Berührung mit den Schleifscheiben bis zum Herausziehen aus dem Schlitz bleiben. Um die Klinge nahe der Spitze der gekrümmten Klinge zu schärfen, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie an die Klingenspitze gelangen, aber nur soweit, dass die Schneide hörbar geschärft wird, das heißt, die Klinge bleibt im Kontakt mit der Abzieh- oder Polierscheibe.
6. Um Ihren Umgang mit dem Graef Model CX125 zu verbessern, üben Sie, wie Sie einen Grat entlang der Schneide erkennen. Während Sie sicherlich auch ohne diese Anleitung gut schärfen können, ist das der beste und schnellste Weg einen Grat zu bestimmen, wenn Sie ausreichend lange nach den Anweisungen der vorhergehenden Schritten geschärft haben. Auf diese Weise vermeiden Sie ein zu starkes Schärfen und Sie haben zu jeder Zeit unglaublich scharfe Klingen zur Verfügung. Eine Tomate oder ein Stück Papier zu schneiden ist die beste Methode, die Schärfe einer fertig bearbeiteten Klinge zu testen.
7. Üben Sie beim Schärfen nur einen leichten Druck nach unten aus - gerade genug, um einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu erreichen.
8. Wenn Ihr Messer eine erkennbare „Falsche Schneide“ (Schor) aufweist, legen Sie Ihren Finger in den Bereich der falschen Schneide oder etwas hinter die falsche Schneide, wenn Sie die Klinge in den Messerschärfer einführen. Ihr Finger wirkt wie ein „Anschlag“, der verhindert, dass Sie die Klinge so weit einlegen, dass die falsche Schneide an die vordere Anschlagstange des Messerschärfers stößt, wenn Sie das Messer herausziehen. Mit ein wenig Übung beherrschen Sie diese Vorgehensweise. Beim Einlegen der Klinge lassen Sie Ihren Finger an der Vorderseite des Messerschärfers heruntergleiten.
9. Bei sachgemäßem Gebrauch können Sie die gesamte Klinge bis zur Grifffläche oder Halter des Messerschärfers schärfen. Das ist ein bedeutender Vorteil des Graef Model CX125 im Vergleich zu anderen Schärfverfahren - das trifft im Besonderen zu, wenn Sie die Kochmesser schärfen, bei denen die gesamte Klingenlänge geschärft werden muss, um die Krümmung der Schneidkante beizubehalten. Wenn Ihre Kochmesser eine große, dicke Grifffläche nahe beim Halter haben, die sich bis zur Klinge erstreckt, können Sie mit einem handelsüblichen Schleifer den unteren Teil der Grifffläche anpassen oder entfernen, so dass diese nicht mehr den Schärfvorgang beeinträchtigt und Sie die Klinge über ihre gesamte Länge schärfen können.
10. Die Abzieh- und Polierscheiben der Stufe 3 haben eine Nutzungsdauer über Jahre. Sie können aber auch die Nutzungsdauer durch regelmäßiges Verändern Ihres Schärfmusters der Stufe 2 maximieren. Der mit der Stufe 2 entstehende Grat wird die Abzieh- und Polierscheibe beim ersten Kontakt

der Stufe 3 geringfügig verschleiben. Variieren Sie den letzten Zug der Stufe 2, indem Sie ab und zu den letzten Hub an der linken Scheibe und zu einem anderen Zeitpunkt an der rechten Scheibe der Stufe entlang ziehen.

11. Benutzen Sie diesen Messerschärfer nie zum Schärfen von keramischen Messern oder Scheren.

NORMALE WARTUNG

Sie müssen weder ein bewegliches Teil noch den Motor, Lager oder Schärf-
flächen schmieren. Die Schleifscheiben dürfen nicht mit Wasser gekühlt werden. Sie können das Gehäuse des Messerschärfers reinigen, indem Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie kein Reinigungs- oder Schleifmittel.

Einmal im Jahr oder nach Bedarf sollten Sie Metallstaub, der sich vom mehrmaligen Schärfen innen im Messerschärfer ablagert, entfernen. Nehmen Sie die kleine, viereckige Reinigungsabdeckung von der Öffnung an der Unterseite des Messerschärfers ab. Dort lagern sich metallische Partikel innen an einem Magneten an, der sich an der Abdeckung befindet. Sie brauchen nur die Ablagerungen vom Magneten mit einem Papiertuch abzureiben oder mit einer Zahnbürste entfernen und danach die Abdeckung wieder einsetzen. Wenn sich größere Ablagerungen von metallischen Partikeln oder sonstigem Staub angesammelt haben, schütteln Sie diese durch die Bodenöffnung heraus, nachdem Sie die Abdeckung abgenommen haben. Nach dem Reinigen setzen Sie die Abdeckung mit dem Magneten wieder fest ein.

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703677 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de



ENTSORGUNG DES GERÄTES

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Gerät und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Materialien sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend mit dem Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Von der Gewährleistung nicht abgedeckt sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Verwendung entstanden sind, sowie Mängel, die die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weiterhin sind Transportschäden, soweit wir diese nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder einer unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 0
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90
Email: info@graef.de
www.graef.de