

GRAEF.



DE Bedienungsanleitung
EN Operating Instructions
FR Instructions d'utilisation
NL Gebruiksaanwijzing
IT Manuale operativo
ES Manual de instrucciones

NO Bruksanvisning
SE Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
UKR Інструкція з експлуатації

CC120

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets die nachstehenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung durch.
2. Legen Sie den Graef CC 120 Messerschärfer zum Schutz vor Stromschlag nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Führen Sie nur saubere Klingen in den Graef CC 120 Messerschärfer ein.
4. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen sowie vor der Reinigung den Netzstecker ab.
5. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Gerät bei beschädigtem Stromkabel oder Stecker bzw. nach Versagen des Geräts, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder irgendeine Weise beschädigt wurde, nicht in Betrieb nehmen.
7. Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer zu Ihrem örtlichen Hersteller zurück, wo die Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird. Wenden Sie sich bitte an Ihrem Graef Händler.
8. Die Verwendung von Teilen, die nicht von Graef empfohlen oder vertrieben werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
9. Der Graef CC 120 Messerschärfer dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und den meisten Jagdmessern. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärfschlitz einzuführen sind, zu schärfen.
10. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
11. In eingeschaltetem Zustand (der rote Blitz auf dem Schalter ist sichtbar) sollte der Graef CC 120 Messerschärfer stets auf einer Tischplatte oder Theke stehen.
12. VORSICHT: MESSER, DIE MIT DEM GRAEF MESSERSCHÄRFER RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE ERWARTEN. HANDHABEN SIE DIE MESSER DAHER ÄUSSERST VORSICHTIG, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NICHT AUF IHRE FINGER, HAND ODER IHREN KÖRPER ZU. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MESSER SICHER AUF.
13. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
14. Das Gerät sollte von Kindern oder in der Gegenwart von Kindern nur unter strenger Aufsicht verwendet werden.
15. Verwenden Sie keine Schleiföle, Wasser oder andere Schleifmittel.
16. Nur zur Haushaltsverwendung.

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

ANLEITUNGEN

Der Graef CC120 Messerschärfer ist zum Schärfen von Messern mit glatter oder gezahnter Schneide geeignet.

1. Schärfen Sie Messer mit gezahnter Schneide nur in Stufe 3. Schärfen Sie diese Messer nicht in Stufe 1 und 2, da dabei unnötig viel Metall von den Zähnen abgeschliffen wird. Nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Schärfen von Messern mit gezahnter Schneide“.
2. Messer mit glatter Schneide können in allen drei Stufen geschärft werden. Stufe 1 ist jedoch nur notwendig, wenn das Messer sehr stumpf ist, oder wenn Sie einem Messer extra „Biss“ verleihen möchten.

SCHÄRFEN VON MESSERN MIT GLATTER SCHNEIDE

MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE: ERSTMALIGES SCHÄRFEN

Bevor Sie das Gerät einschalten, nehmen Sie die Abdeckung von Stufe 1 ab, und führen Sie eine Messerklinge in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Elastomerfeder ein. Drehen Sie das Messer dabei nicht. (Siehe Abbildung 3.)

(Bewahren Sie die Abdeckung von Stufe 1 auf, damit Sie stets wissen, welche Stufe gerade verwendet wird.)

Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie Kontakt mit den Diamantscheiben fühlen. Ziehen Sie das Messer auf Ihren Körper zu und heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Klingenspitze nähern. Durch diesen Probedurchlauf erhalten Sie ein Gefühl für die Federspannung. Nehmen Sie das Messer heraus, und drücken Sie den Netzschalter. Auf dem Schalter ist ein roter Blitz sichtbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Stufe 1: Wenn Ihr Messer nicht sehr stumpf ist, können Sie Stufe 1 auslassen und direkt mit Stufe 2 beginnen. Wenn Sie ein Messer zum ersten Mal schärfen oder das Messer sehr stumpf ist, beginnen Sie mit Stufe 1. Ziehen Sie das Messer einmal durch den linken Schlitz von Stufe 1 (Abbildung 3). Führen Sie dazu das Messer in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Elastomerfeder ein, ziehen Sie das Messer auf Ihren Körper zu und führen Sie es gleichzeitig im Schlitz nach unten, bis es mit der diamantbeschichteten Scheibe in Berührung kommt. Sie können den Kontakt mit der Scheibe hören. Führen Sie das Messer so nahe wie möglich an der oder am Griff ein. Wenn die Klinge gebogen ist, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Klingenspitze nähern, um die Schneide etwa parallel zum Tisch zu halten. Schärfen Sie die gesamte Länge der Klinge. Bei einer 20 cm langen Klinge sollte jedes

Durchziehen etwa 4 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Klingen in 2-3 Sekunden und längere Klingen in 6 Sekunden durch. Ziehen Sie danach die gesamte Länge der Klinge durch den rechten Schlitz von Stufe 1.



Abbildung 3. Stufe 1. Einführen der Klinge in den Schlitz zwischen der Führung und der Elastomerfeder. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

Hinweis: Wenn Sie eine Klinge einführen, sollten Sie sie gleichzeitig auf Ihren Körper zu ziehen. Schieben Sie die Klinge niemals von Ihrem Körper weg. Üben Sie gerade genug Druck nach unten aus, dass die Klinge mit der Schleifscheibe in Kontakt kommt – zusätzlicher Druck verändert oder beschleunigt den Schleifvorgang nicht.

Um eine gleichmäßige Schärfe entlang der gesamten Klinge sicherzustellen, führen Sie das Messer nahe an der Halterung oder am Griff ein und ziehen es gleichmäßig durch, bis es aus dem Schlitz gleitet. Ziehen Sie das Messer in jeder Stufe gleich viele Male durch den linken und rechten Schlitz, um die Schneidenfacetten symmetrisch zu halten. In Stufe 1 muss ein Messer normalerweise nur einmal durch jeden Schlitz (links und rechts) gezogen werden. Fahren Sie danach mit Stufe 2 fort.

Stufe 2: Schärfen Sie das Messer in Stufe 2 nach dem für Stufe 1 beschriebenen Verfahren. Ziehen Sie die Klinge einmal durch den linken Schlitz von Stufe 2 (Abbildung 4) und einmal durch den rechten Schlitz (Abbildung 5). Bei einer 20 cm langen Klinge sollte jedes Durchziehen etwa 4 Sekunden dauern. Ziehen Sie längere Klingen in 6 Sekunden und kürzere Klingen in 2-3 Sekunden durch.

Bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren, sollten Sie sicherstellen, dass entlang der Klinge ein Grat entstanden ist. Führen Sie zur Prüfung des Grats den Zeigefinger vorsichtig quer über die Klinge (siehe Abbildung 7).

Führen Sie Ihren Finger nicht entlang der Klinge, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Wenn Sie das Messer zuletzt durch den rechten Schlitz gezogen haben, ist der Grat nur auf der rechten Seite (so wie Sie das Messer halten) vorhanden und umgekehrt. Der Grat fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an; die gegenüberliegende Seite fühlt sich dagegen glatt an. Wenn ein Grat vorhanden ist, fahren Sie mit Stufe 3 fort.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR



Abbildung 4. Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 2.



Abbildung 5. Einführen der Klinge in den rechten Schlitz von Stufe 2.

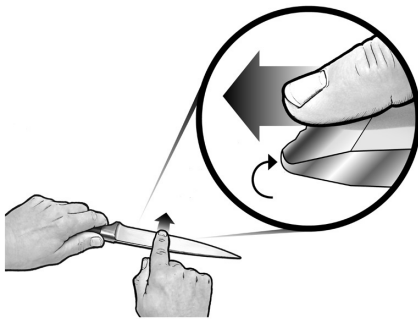


Abbildung 6. Bilden Sie entlang der Klinge einen deutlichen Grat, bevor Sie das Messer in Stufe 3 abziehen.



Abbildung 7. Sie fühlen den Grat, wenn Sie die Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu führen.

Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Klinge noch einmal durch den linken und rechten Schlitz von Stufe 2, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren. Ein Grat entsteht leichter, wenn Sie die Klinge langsam durchziehen. Prüfen Sie, ob ein Grat vorhanden ist, und fahren Sie dann mit Stufe 3 fort. (Übrigens wird beim Durchziehen des Messers in Stufe 1 normalerweise ein Grat gebildet. In Stufe 1 muss nicht unbedingt ein Grat gebildet werden, es sei denn, Sie wollen Stufe 2 auslassen und direkt zu Stufe 3 gehen – diese Option wird an späterer Stelle beschrieben. Vor dem Abziehen in Stufe 3 sollte stets ein Grat vorhanden sein.)

Ein sehr stumpfes Messer muss ggf. mehrere Male durch Stufe 2 oder einmal durch jeden Schlitz in Stufe 1 und danach durch Stufe 2 gezogen werden, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren können.

Stufe 3: Zur Erzielung einer rasierklingscharfen Schneide muss die Klinge in der Regel nur ein- oder zweimal durch jeden Schlitz in Stufe 3 gezogen werden. Ziehen Sie die Klinge mit gleichmäßiger Geschwindigkeit wie in Stufe 1 und 2 abwechselnd durch den linken (Abbildung 8) und rechten Schlitz.

Wenn das Messer mehr als zweimal in Stufe 3 durchgezogen wird, entsteht eine fei-

ne Klinge, die besonders zur Zubereitung von Gourmet-Speisen wünschenswert ist. Das Messer sollte ggf. weniger als zweimal in Stufe 3 durchgezogen werden, wenn Sie faserige Lebensmittel schneiden wollen. Näheres dazu finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten.



Abbildung 8. Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 3. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

SCHÄRFEN VON MESSERN MIT GEZAHNTER SCHNEIDE

Gezahnte Schneiden haben wie Sägeblätter einen Wellenschliff und eine Reihe von Zähnen. Bei normaler Verwendung verrichten die spitzen Zähne die meiste Schneidearbeit. Gezahnte Schneiden jeder Art können mit dem Graef CC120 Messerschärfer geschärft werden. Verwenden Sie dazu jedoch nur Stufe 3 (Abbildung 9). In Stufe 3 werden die Zähne geschärft und entlang den Kanten dieser Zähne Mikroschneiden gebildet. In der Regel ist zehnmaliges Durchziehen durch beide Schlitz in Stufe 3 ausreichend. Wenn das Messer sehr stumpf oder abgenutzt ist, ziehen Sie es ein- oder zweimal schnell (2-3 Sekunden für ein 20 cm langes Messer) durch den linken und rechten Schlitz in Stufe 2, und ziehen Sie es dann mehrere Male durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 3. Bei übermäßigem Gebrauch von Stufe 2 wird mehr Metall von der Schneide entfernt, als zum Schärfen der Zähne erforderlich ist. Da gezahnte Messer sägeartige Konstruktionen sind, erscheinen die Schneiden niemals so „scharf“ wie bei einem Messer mit glatter Schneide. Die zahnartige Struktur hilft jedoch stets, die Kruste von harten Lebensmitteln zu durchbrechen und in andere Materialien, wie z. B. Pappe, einzudringen.

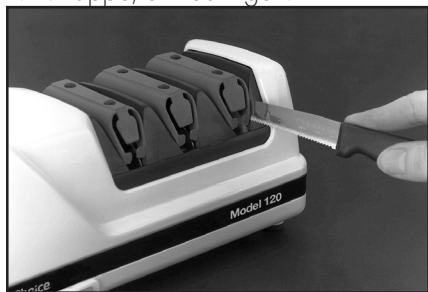


Abbildung 9. Schärfen Sie gezahnte Schneiden nur in Stufe 3.

REINIGUNG DER ABZIEH-/POLIERSCHEIBEN IN STUFE 3

Der Graef CC120 Messerschärfer ist mit einem Zubehörteil ausgestattet, mit dem die Polierscheiben in Stufe 3 manuell gereinigt werden können. Wenn diese Scheiben mit

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- SE
- NO
- PL
- UKR

Fett, Lebensmittelrückständen oder Schleifpartikeln verschmutzt sind, können sie durch Betätigung des Handhebels auf der Rückseite des Messerschärfers gereinigt und neu geformt werden. Dieser Hebel ist (von hinten betrachtet) in der linken unteren Ecke des Gehäuses eingelassen (siehe Abbildung 10).

Zur Aktivierung des Reinigungswerkzeugs drücken Sie den kleinen Hebel im Gehäuse einfach einmal nach rechts oder links und halten ihn 3 Sekunden lang. Drücken Sie den Hebel dann in die entgegengesetzte Richtung und halten Sie ihn weitere 3 Sekunden lang. Wenn der Hebel in eine Richtung gedrückt wird, reinigt und formt das Reinigungswerkzeug die Arbeitsfläche einer Polierscheibe. Wenn der Hebel in die andere Richtung gedrückt wird, wird die andere Scheibe gereinigt.

Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug nur, wenn Ihre Messer in Stufe 3 nicht mehr ordnungsgemäß schärft oder zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Klinge zu häufig durchgezogen werden müssen. Bei der Anwendung dieses Werkzeugs wird Material von der Arbeitsfläche der Scheiben in Stufe 3 abgetragen. Bei zu häufiger Anwendung wird daher zu viel Material von den Schleifflächen entfernt und die Scheiben nutzen frühzeitig ab. Sollte dieser Fall eintreten, müssen die Scheiben vom Hersteller ersetzt werden.

Wenn Sie Ihre Messer vor dem Schärfen regelmäßig reinigen, müssen Sie die Scheiben in Stufe 3 nur einmal im Jahr oder seltener reinigen.



Abbildung 10. Die Scheiben von Stufe 3 können bei Bedarf gereinigt werden. Diese Funktion nicht oft anwenden.

NACHSCHÄRFEN

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Stufe 3 nach. Wenn die Messer dadurch nicht schnell geschärft werden, ziehen Sie sie ein- oder zweimal durch jeden Schlitz in Stufe 2. Prüfen Sie den Grat, und schärfen Sie dann in Stufe 3, in der ein- oder zweimaliges Durchziehen durch beide Schlitze zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Schneide ausreichen sollte. Verwenden Sie Stufe 1 nur dann als ersten Schritt zum Nachschärfen, wenn Sie Ihrem Messer mehr „Biss“ entlang der Schneide verleihen wollen oder wenn das Messer sehr stumpf ist. Schärfen Sie gezahnte Messer nur in Stufe 3 nach.

INSTANDHALTUNG

Die beweglichen Teile, der Motor, die Lager oder die Schleifflächen müssen nicht

geschmiert werden. Wasser oder Schleifmittel werden nicht benötigt. Das Gehäuse der Messerschärfer kann mit einem feuchten Tuch vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Schleifmittel.

Einmal pro Jahr oder bei Bedarf können Sie den Metallstaub entfernen, der sich in der Messerschärfer durch wiederholtes Schärfen ansammelt. Nehmen Sie dazu die kleine rechteckige Abdeckung (Abbildung 11) auf der Unterseite der Messerschärfer ab. Unter dieser Abdeckung finden Sie einen Magneten, an dem sich Metallpartikel angesammelt haben. Wischen oder bürsten Sie die angesammelten Metallpartikel einfach mit Küchenpapier oder einer Zahnbürste ab, und setzen Sie die Abdeckung wieder ein. Wenn sich eine größere Menge Metallstaub angesammelt hat, oder die Schleifscheibe von Stufe 3 mit Hilfe des Reinigungswerkzeugs gereinigt wurde, können Sie den restlichen Staub bei abgenommener Abdeckung durch die Bodenöffnung ausschütteln. Setzen Sie die Abdeckung mit dem Magneten nach der Reinigung wieder fest ein.

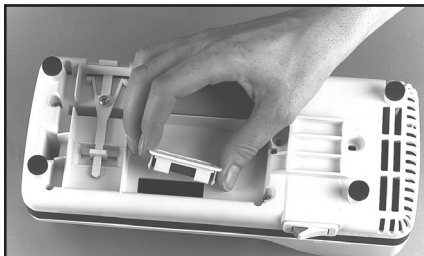


Abbildung 11. Abdeckung zur Reinigung.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

KUNDENDIENST

Sollte es vorkommen, dass 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.

WICHTIG!

Heben Sie die Original-Verpackung während der Garantiezeit des Geräts auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



ENTSORGUNG DES GERÄTS

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe 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- oder 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 Geräts nur geringfügig beeinflussen. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung ebenfalls. Weitergehend 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Graef in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Graef.
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.
7. 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 Graef distributor.
8. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized 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 any way.
9. The use of attachments not recommended or sold by Graef may cause fire, electric shock or injury.
10. The Graef CC 120 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Graef should always be on a stable countertop or table.
13. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Graef 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.
14. Do not use outdoors.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
16. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Graef.
17. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

INSTRUCTIONS

The Graef CC120 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades:

1. Sharpen Serrated Edge Blades only in Stage 3. Do not sharpen serrated blades in Stages 1 and 2, as that will unnecessarily remove more metal from the serrations. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.
2. Straight Edge Blades can be sharpened in all three stages, however, use of Stage 1 may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra "bite". See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.) (Retain the Stage 1 cover as a ready reminder of the sharpening steps.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you, lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade, each pull should take about 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel - added pressure does not modify or speed the sharpening process. To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each stage, make an equal number of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one pull in each (left and right) slot is adequate. Then proceed to Stage 2.



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate left and right slots.

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the left slot of Stage 2 (Figure 4) and once through the right slot (Figure 5). For an eight (8) inch blade, take about four (4) seconds for each pull. For longer knives, take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades. Before moving to Stage 3, you will find it helpful to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figure 7.

(Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3. If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 2 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 3. (Incidentally, a burr is commonly developed whenever the knife is pulled through Stage 1. It is not essential to develop a burr in Stage 1 unless, as discussed later, you intend to bypass Stage 2 and go directly to Stage 3. It is always desirable to have a burr on the edge before stropping in Stage 3.) If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 2 may be needed or, alternately, make one pair of pulls in Stage 1, then repeat in Stage 2 before proceeding to Stage 3.

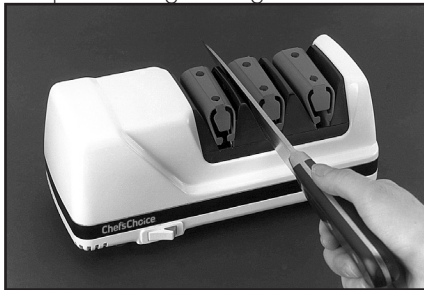


Figure 4. Inserting blade in left slot of Stage 2.



Figure 5. Inserting blade in right slot of Stage 2.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

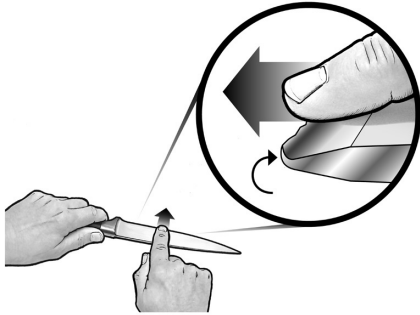


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.



Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge.

Stage 3: In general only one (1) or two (2) pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stages 1 and 2, make alternate pulls in left (Figure 8) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stages 1 and 2. More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.



Figure 8. Inserting blade only in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES:

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Graef CC120. However, use only Stage 3 (Figure 9), which will sharpen the teeth of the serrations and develop micro blades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull, more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be

as “sharp” as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure will, at times, help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.



Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 3.

CLEANING/ DRESSING OF STROPPING/ POLISHING DISKS—STAGE 3:

The Graef CC120 is equipped with a built-in accessory to manually clean/ dress the honing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 10 on the left lower corner as you face the rear of the CC120.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in the opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/ polishing disk. By moving it in the opposite direction, you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, will unnecessarily remove too much of the abrasive surface - wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or even less frequently



Figure 10. Stage 3 disks can be cleaned if necessary.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

RESHARPENING:

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 2 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where only one to two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. Use Stage 1 as a first step in resharpening only if you wish to have more "bite" along the edge or if the knife has been dulled excessively. Resharpener serrated blades in Stage 3.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives. Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 11) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing means), you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

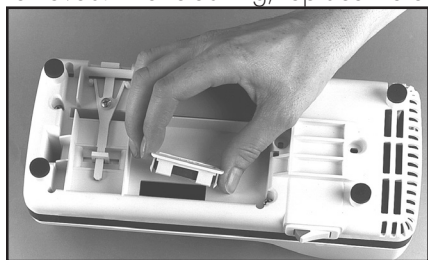


Figure 11. Clean-out cover.

AFTER-SALES SERVICE

If your Graef device is damaged, please contact your dealer or the Graef Customer Service at +49 (2932) 9703677 or write an e-mail to service@graef.de.

IMPORTANT!

If possible, keep the original packaging during the guarantee period of the unit in order to be able to pack the unit correctly in case of guarantee.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

The packaging protects the unit against transport damage. The packaging materials

are selected according to the environmental compatibility and disposal-related aspects and can therefore be recycled.

The return of packaging into the material cycle saves raw material and reduces the waste volume. Dispose of the packaging material no longer needed at collection points for the "Green Dot" recycling system (in Germany).



DISPOSAL OF THE UNIT

At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. Reuse the materials according to their marking. With the reuse, recycling or other forms of recycling of old equipment, you make an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

TWO-YEAR WARRANTY

For this product, we assume 24 months manufacturer warranty for defects, which are due to production or material defects. Your legal warranty claim in conformity with Section 437 et seq. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the appliance. In this case, the warranty will also become null and void. Transport damages, as far as we are not responsible for it, are excluded from the warranty claims. A warranty claim is excluded for damage caused by a repair which has not been carried out by us or one of our agents. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

VOICI QUELQUES-UNES DES PRÉCAUTIONS

Élémentaires que doit prendre l'utilisateur d'un appareil électrique :

1. Prendre connaissance de toutes les directives.
2. Pour éviter les chocs électriques, ne pas plonger le CC120 de l'affûteuse Graef dans l'eau ou tout autre liquide.
3. S'assurer que la lame du couteau est propre avant de la rentrer dans le CC120 de l'affûteuse Graef.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant de le nettoyer et avant de poser ou de retirer des pièces.
5. Eviter de toucher aux pièces mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé.
7. Vous pouvez renvoyer votre aiguiser à la fabrique Graef pour qu'il soit réparé. Un estimatif des coûts des réparations ou des ajustements mécaniques ou électriques sera fait. Lorsque le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur Graef ou tout service agréé afin d'éviter tout risque d'électrocution. Tout cordon d'alimentation abîmé doit être remplacé par un technicien d'un atelier de réparation autorisé par le fabricant en raison de l'outillage spécial que nécessite le travail. Communiquez avec le distributeur Graef de la région.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas homologués ou vendus par la société Graef risque de provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
9. Le CC120 de l'aiguiser Graef est conçu pour servir avec des couteaux de cuisine, des canifs et la plupart des couteaux de chasse. Ne pas essayer d'affûter des ciseaux, des lames de hache ou d'autres lames qui ne rentrent pas aisément dans les fentes de l'appareil.
10. Ne pas laisser pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
11. Le CC120 de l'affûteuse Graef devrait toujours se trouver sur un comptoir ou une table stable lorsque l'interrupteur est placé sur «ON» (Marche).
12. MISE EN GARDE : LE FIL D'UN COUTEAU BIEN AFFÛTÉ EST PLUS TRANCHANT QU'ON POURRAIT S'Y ATTENDRE. POUR ÉVITER LES BLESSURES, FAIRE BIEN ATTENTION EN MANIPULANT LE COUTEAU ET NE PAS DIRIGER LA LAME VERS LES DOIGTS, LA MAIN OU LE CORPS. ÉVITER AUSSI DE PASSER LE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGER LE COUTEAU D'UNE MANIÈRE SÛRE.
13. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
14. Faire très attention en utilisant un appareil électrique près d'un enfant. Surveiller attentivement l'enfant qui utilise un appareil électrique.

15. Eviter d'utiliser de l'huile pour rodage, de l'eau ou un lubrifiant quelconque avec le CC120 de l'affûteuse Graef.

16. Le CC120 de l'affûteuse Graef est réservé aux usages domestiques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

MODE D'EMPLOI

Le CC120 de l'affûteuse Graef est conçu pour affiler des lames droites ou des lames dentelées.

1. N'utiliser que la 3^e phase/cellule pour affiler les lames dentelées. Ne pas se servir de la 1^{ère} et de la 2^e cellule ; elles enlèvent inutilement trop de métal à la dentelure . Consulter le chapitre intitulé Marche à suivre pour l'affûtage de lames dentelées pour obtenir plus de précisions et pour connaître les cas d'exception.
2. Les lames droites peuvent s'aiguiser à l'aide des trois cellules. Cependant la 1^{ère} cellule est nécessaire seulement si la lame du couteau est très émoussée ou si l'on désire donner plus de mordant au tranchant. Consulter le paragraphe cidessous pour obtenir plus de précisions.

MARCHE À SUIVRE POUR AIGUISER DES LAMES DROITES LAMES DROITES : PREMIER AFFÛTAGE

Avant de mettre l'affûteuse sous tension, enlever le protecteur de la 1^{ère} cellule. Rentrer doucement la lame du couteau dans la fente, entre le guide-cornière gauche et le ressort en élastomère. Ne pas tourner le couteau. (Consulter la figure 3). (Conserver le protecteur de la 1^{ère} cellule; il servira d'aide-mémoire.)

Enfoncer la lame dans la fente de façon qu'elle touche à la meule diamantée. La tirer vers soi. Soulever légèrement le manche à mesure qu'on approche de la pointe du couteau. On devrait sentir la tension du ressort. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRET lorsque l'opération est terminée. Le voyant rouge de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

1^{ère} Étape - (Si le couteau est déjà assez coupant, passer à la 2^e Étape). Si c'est la première fois qu'on l'affûte, ou si la lame est très émoussée, commencer à la 1^{ère} Étape. Rentrer la lame dans la fente gauche de la 1^{ère} cellule (figure 3) entre le guide-cornière gauche et le ressort en élastomère et tirer le couteau vers soi tout en enfonçant la lame dans la fente pour qu'elle touche à la meule diamantée. On devrait entendre le bruit du contact de la lame avec la meule. La lame devrait être rentrée aussi près que possible de la mitre ou du manche. Si la lame est incurvée, lever légèrement le manche à mesure qu'on approche de la pointe du couteau de manière que la lame reste à peu près parallèle au bord de la table. Affûter la lame sur toute sa longueur. La passe d'une lame de 20 cm dure environ 4 secondes. Celle d'une lame plus courte, 2 ou 3 secondes et celle d'une lame longue, 6 secondes. Rentrer maintenant la lame

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

dans la fente droite de la 1^{ère} cellule et de la même manière tirer le couteau vers soi. Pour s'assurer que la lame a été bien affûtée sur toute sa longueur, la rentrer à partir de la mitre ou du manche et tirer sur le couteau à vitesse constante jusqu'à ce que la pointe sorte de la fente. Faire un nombre égal de passes dans chaque cellule en utilisant la fente droite et la fente gauche en alternance pour que les faces de coupe restent symétriques. En règle générale, une passe dans les deux fentes (gauche et droite) de la 1^{ère} cellule suffit. Passer ensuite la 2^e Étape.



Figure 3. 1^{ère} cellule: Insertion de la lame entre le guide gauche et le ressort en élastomère. Alternance dans les fentes gauche et droite.

2^e Étape - En suivant les directives de la 1^{ère} Étape, affûter la lame dans la 2^e cellule. Passer une fois la lame dans la fente gauche de la 2^e cellule (figure 4), puis une fois dans la fente droite (figure 5). La passe d'une lame de 20 cm dure environ 4 secondes. Celle d'une lame plus courte 2 ou 3 secondes et celle d'une lame longue, 6 secondes. Avant de passer à la 3^e Étape, s'assurer qu'il existe une bavure (voir la figure 6) sur le tranchant. Passer doucement l'index en travers du tranchant, comme l'illustre la figure 7 ci-dessus. (Pour ne pas se couper, éviter de passer l'index sur le tranchant). La bavure apparaît sur le côté droit de la lame si la dernière passe a été effectuée dans la fente droite, et inversement. On appelle bavure une mince crête ou rugosité apparaissant sur le tranchant. L'autre côté de la lame ne présente pas de bavure et est très lisse. Passer la 3^e Étape si le tranchant présente une bavure. Attention : Tirer le couteau vers soi après avoir retiré la lame dans la fente. Ne jamais pousser sur le couteau. Appuyer juste assez pour que la lame repose bien sur la meule abrasive. Il n'est pas nécessaire d'appuyer davantage; cela n'accélérera pas l'opération. S'il n'y a pas de bavure, passer la lame une autre fois dans la fente droite et dans la fente gauche de la 2^e cellule avant de passer à la 3^e Étape. Les passes lentes favorisent la création d'une bavure. Passer à la 3^e Étape après avoir trouvé la bavure. (D'habitude, on fait une bavure en passant le couteau dans la 1^{ère} cellule. Il n'est pas nécessaire d'en faire une à la 1^{ère} étape à moins qu'on veuille passer directement à la 3^e Étape, comme il a été mentionné précédemment. Il est toujours préférable d'avoir une bavure sur le tranchant avant de passer à l'étape du polissage (3^e Étape).

Si la lame est très émoussée, il sera peut-être nécessaire de la repasser plusieurs fois dans la 2^e cellule, ou de la passer deux fois dans la 1^{ère} cellule, puis de recommencer la 2^e Étape avant de passer la 3^e Étape.



Figure 4. Lame rentrée dans la fente gauche de la 2e cellule.



Figure 5. Lame rentrée dans la fente droite de la 2e cellule.

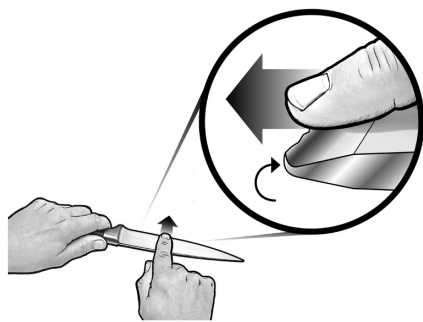


Figure 6. Il faut créer une bavure sur le tranchant avant de passer au polissage de la 3e cellule.



Figure 7. Il est possible de déceler la présence d'une bavure en passant les doigts en travers de la lame.

3e Étape - En règle générale, il suffit d'une ou de deux paires de passes dans la 3e cellule pour obtenir un tranchant coupant comme un rasoir. Comme à la 1ère et la 2e Étape, passer la lame dans la fente gauche et la fente droite (figure 8) et tirer le couteau à la même vitesse. On obtient le tranchant idéal pour les préparations gastronomiques en repassant plusieurs fois la lame dans la 3e cellule. Il serait préférable de limiter le nombre de passes dans la 1ère cellule si l'on désire couper des aliments à consistance fibreuse, comme il est expliqué plus loin.



Figure 8. Lame rentrée dans la fente gauche à la 3e étape. Utiliser la fente gauche et la fente droite en alternance.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

AFFÛTAGE DE COUTEAUX À LAME DENTELÉE

Semblable à une lame de scie, la lame dentelée présente des cannelures et une série de dents pointues. Lorsque le couteau est bien utilisé, les dents pointues font le plus gros du travail. Tous les couteaux à lame dentelée, peu importe le type, s'aiguisent à l'aide du CC120 de l'affûteuse Graef. Utiliser d'abord la 3e cellule (figure 9), qui permet d'affûter la denture et de créer des micro-lames sur la pointe des dents. D'habitude dix (10) paires de passes alternatives dans la 3e cellule suffisent. Si la lame est très émoussée ou usée, la passer rapidement (2 ou 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans la fente droite et la fente gauche de la 2e cellule, puis plusieurs fois dans la 3e cellule, en utilisant la fente gauche et la fente droite en alternance. On enlèvera inutilement trop de métal de la denture en se servant de la 2e cellule de façon abusive. Le tranchant d'un couteau à lame dentelée n'est jamais aussi coupant de celui d'un couteau à lame droite. La denture peut cependant déchirer la surface des aliments croustillants ou passer aux travers de certains matériaux comme le carton.



Figure 9. Affûtez les couteaux dentelés seulement dans la 3e cellule

NETTOYAGE DES MEULES DE POLISSAGE DE LA 3E ÉTAPE

Le CC120 de l'affûteuse Graef est doté d'un dispositif incorporé permettant de nettoyer et de dresser à la main les meules de polissage de la 3e cellule. Il est possible de nettoyer et de restituer le profil des meules lorsque celles-ci sont encrassées de graisse, de nourriture ou de poussière d'affûtage en poussant le curseur situé sur le panneau arrière de l'affûteuse. Comme l'illustre la figure 10, ce curseur se trouve dans un creux pratiqué dans le coin inférieur gauche du panneau arrière de l'appareil.

Pour commander le dispositif de nettoyage/de dressage, il suffit de pousser vers la droite ou vers la gauche le petit curseur logé dans le creux et de le tenir dans cette position pendant 3 secondes. Le pousser ensuite dans le sens opposé et le tenir dans cette position pendant 3 secondes. Le dispositif de dressage nettoiera la surface active d'une meule de polissage et restituera son profil. Le déplacement du curseur dans le sens opposé permet de nettoyer l'autre meule.

N'utiliser le dispositif de nettoyage/dressage que lorsque la 3e cellule ne permet plus de bien affûter les lames ou lorsqu'il faut faire un grand nombre de passes pour obtenir un tranchant effilé. Ce dispositif permet d'enlever les dépôts de matières sur la surface des meules de la 3e cellule. Par conséquent, les meules s'useront trop vite si l'on se sert

de ce dispositif de façon abusive et elles devront être remplacées.

Nettoyer les couteaux avant de les affûter. De cette façon, le nettoyage ou le dressage des meules de la 3e cellule ne sera nécessaire qu'une fois par année ou même moins souvent.



Figure 10. Au besoin, on peut nettoyer les meules de la 3e cellule. Ne pas utiliser souvent.

RÉAFFÛTAGE

Pour réaffûter un couteau à lame droite, utiliser la 3e cellule. Lorsque cette cellule ne permet pas de réaffûter rapidement ce type de couteau, utiliser de nouveau la 2e cellule et faire une ou deux paires de passes alternatives. S'assurer qu'une bavure s'est formée et passer de nouveau la lame dans la 3e cellule. Une ou deux paires de passes suffiront pour redonner au couteau un tranchant coupant comme un rasoir. Passer la lame dans la 1ère cellule, comme à la 1ère étape, si la lame est très émoussée et qu'on désire lui donner du mordant.

Pour réaffûter un couteau à lame dentelée, utiliser la 3e cellule. Consulter les paragraphes ci-dessus.

ENTRETIEN HABITUEL

Il n'est pas nécessaire de lubrifier le moteur, les surfaces d'affûtage ou les pièces mobiles de l'appareil. Il n'est plus nécessaire de verser de l'eau sur les meules abrasives. On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil en passant doucement un chiffon humide. Ne pas se servir de détergents ou de d'agents abrasifs.

Une fois par an, ou plus souvent si c'est nécessaire, éliminer les dépôts de poussière de meulage qui se forment à l'intérieur de l'appareil. Retirer le petit couvercle de nettoyage (figure 11) recouvrant une petite ouverture située sous l'appareil. Les particules de métal adhèrent à l'aimant collé à ce couvercle. Il suffit de frotter les particules avec une serviette en papier ou une brosse à dents et de replacer le couvercle sur l'ouverture. S'il y a beaucoup de poussière ou qu'on a nettoyé la meule de la 3e cellule (en suivant la méthode de nettoyage ou de dressage), on peut secouer l'appareil pour faire tomber les particules qui restent par l'ouverture et replacer ensuite le couvercle et son aimant.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

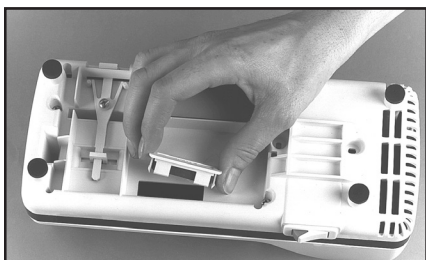


Figure 11. Couvercle de nettoyage.

SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef devait être endommagé, veuillez contacter votre revendeur Graef ou le service clientèle Graef au 02932- 9703677 ou envoyez-nous un e-mail à service@graef.de

IMPORTANT !

Conservez l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil, afin de pouvoir l'emballer correctement pour le transport en cas de réclamation de garantie.

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les dommages liés au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon les points de vue des techniques de recyclage et de l'absence de pollution de l'environnement et sont recyclables.

La réintroduction de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la production de déchets. Jetez les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin dans les points de collecte pour le recyclage portant le label « Point Vert ».

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagers habituels. Le symbole sur le produit et dans le mode d'emploi en atteste. Les matériaux peuvent être réemployés conformément à leur caractérisation. Par le réemploi, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous participez activement à la protection de notre environnement. Veuillez-vous adresser à votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés.

2 ANS DE GARANTIE

Nous fournissons une garantie fabricant pour ce produit, valable 24 mois à partir de la date d'achat, pour les défauts imputables à la fabrication ou aux matériaux. Vos

droits de garantie légaux conformément au § 437 ff. BGB restent inchangés par cette règle. Les dommages entraînés par une utilisation ou un emploi non conforme ne sont pas couverts par la garantie, ainsi que les défauts qui influencent le fonctionnement et la valeur de l'appareil de manière minimale. Dans ce cas, la garantie s'annule aussi. En outre, les dommages dus au transport sont exclus de la responsabilité de garantie, dans la mesure où ils ne nous sont pas imputables. Nous déclinons toute responsabilité de garantie pour les dommages entraînés par une réparation effectuée par un tiers ou par une de nos filiales. En cas de réclamation de droit, nous décidons soit de réparer, soit de remplacer le produit défectueux par un produit en bon état de fonctionnement.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Neem bij gebruik van elektrische toestellen altijd de minimumveiligheidsvoorschriften in acht.

1. Lees alle instructies.
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen, mag de Graef CC120 slijpmachine niet in water of een andere vloeistof ondergedomeld worden.
3. Zorg ervoor dat alléén schone messen in de Graef CC120 slijpmachine geslepen worden.
4. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, bij het verwisselen van onderdelen of het schoonmaken van de machine.
5. Raak geen bewegende delen aan.
6. Gebruik geen apparaat waarvan het snoer of stekker beschadigd is of niet goed werkt, gevallen, of op een andere manier beschadigd is.
7. Stuur alstublieft uw messenslijper naar uw plaatselijke dealer terug, waar de prijsopgave van de reparatiekosten kan worden gegeven, of van de elektrische of mechanische bijstellingen. Indien het bijpassende snoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant vervangen worden omdat hiervoor speciale gereedschappen noodzakelijk zijn voor de reparatie. Raadpleeg alstublieft uw dealer van Graef.
8. Gebruik geen hulpstukken, die niet door de fabrikant Graef aanbevolen of verkocht worden; deze kunnen brand, elektrische schokken en/of letsel veroorzaken.
9. De Graef CC120 slijpmachine is ontworpen voor het slijpen van keuken- en koksmessen, zakmessen en de meeste sportmessen. Slijp geen scharen, bijlen of andere voorwerpen die niet goed in de sleuven passen.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
11. Wanneer de Graef CC120 slijpmachine op AAN staat, (het rode deel is zichtbaar) moet de slijpmachine altijd op een stevige tafel of aanrecht staan.
12. WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW CHEF-SCHOICE GESLEPEN ZIJN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. GA UITERSTS VOORZICHTIG OM MET DE MESSEN, OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN: SNIJ NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LI-CHAAMSDEEL TOE. GA NIET MET UW VINGERS LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE WIJZE OP.
13. Gebruik de machine alleen binnenshuis.
14. Houd extra toezicht wanneer de machine door of in de nabijheid van kinderen gebruikt wordt.
15. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen in combinatie met de

Graef CC 120 slijpmachine.
16. Voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.

INSTRUCTIES

Het Graef CC 120 is geschikt om zowel gladde als gekartelde lemmeten te slijpen.

1. Slijp gekartelde lemmeten uitsluitend in Slijpgang 3. Gekartelde lemmeten niet in Slijpgangen 1 en 2 slijpen omdat dit meer metaal van de kartelingen verwijdert dan noodzakelijk. Zie de paragraaf 'Procedure voor het slijpen van gekartelde lemmeten', voor meer details en uitzonderingen.
2. Lemmeten met gladde sneden kunnen in alle drie de slijpgangen worden geslepen. Als het mes erg bot is of als u een snede met extra grip wilt creëren, kan het nodig zijn Slijpgang 1 te gebruiken. Zie het volgende onderdeel voor meer details.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN LEMMETEN MET EEN GLADDE SNEDE LEMMETEN MET EEN GLAD SNIJVLAK: VOOR HET EERST SLIJPEN

Verwijder voordat u het toestel aanzet, het beschermkapje van Slijpgang 1. Schuif het mes in de sleuf tussen de linkerhoekgeleider van Slijpgang 1 en de kunststoffen veer. Draai het mes niet (zie Afbeelding 3). (Houd het beschermkapje van Slijpgang 1 bij de hand als een duidelijke verwijzing naar de verschillende slijpgangen).

Breng het lemmet naar beneden toe in de sleuf tot u contact voelt tussen het mes en de diamantschijf. trek het mes naar u toe tot aan de punt terwijl u het heft enigszins optilt. Dit geeft u een idee hoe de veerspanning aanvoelt. Verwijder het mes en zet de schakelaar linksonder aan.

Slijpgang 1: Als u een mes voor het eerst slijpt of als het mes heel bot is, begin dan met Slijpgang 1 (als uw mes echter nog tamelijk scherp is, mag u Slijpgang 1 overslaan) Trek het mes één keer door de linkersleuf van Slijpgang 1 (Afbeelding 3), door het lemmet tussen de linkerhoekgeleider en de kunststoffen veer naar u toe te trekken. Tegelijkertijd beweegt u het lemmet naar beneden totdat u hoort dat het lemmet de schijf met diamantcoating raakt. Het lemmet zo dicht mogelijk tegen de krop of het heft plaatsen. Indien het lemmet gebogen is, tilt u het heft een stukje op naarmate u dichter bij de punt van het mes slijpt, waarbij u de lemmetsnede parallel met de tafel houdt. Slijp de volledige lengte van het lemmet. Reken voor één haal voor een lemmet van 20 cm ca. 4 seconden. Reken voor kortere lemmeten 2-3 seconden en voor langere 6 seconden. Hierna haalt u het lemmet één maal door de rechtersleuf van Slijpgang 1. NB. Trek het lemmet altijd naar u toe en nooit van u af. Oefen een lichte druk uit om contact met het wiel te maken. Extra druk verandert of versnelt het slijpproces niet.

[Om een regelmatige snede over de gehele lengte van het lemmet te garanderen, plaatst u het lemmet dicht bij de krop van het heft in de slijpmachine en trekt u gelijk-

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

matig tot de punt van het lemmet uit de sleuf komt. Om een symmetrische snede-rand te garanderen, is het belangrijk dat u bij elke slijpgang het lemmet een gelijk aantal keren door de linker- en rechtersleuf haalt. In Slijpgang 1 is het gewoonlijk voldoende om het mes met één haal door de (linker- en rechter-) sleuf t trekken. Vervolg hierna met Slijpgang 2.



Afbeelding 3. Slijpgang 1: plaats het mes in de sleuf tussen veer en geleiding.

Slijpgang 2: Zie ook de bovenvermelde procedure voor Slijpgang 1, om het lemmet in Slijpgang 2 te slijpen. Trek het mes één keer door de linkersleuf van Slijpgang 2 (Afbeelding 5) en één maal door de rechtersleuf van Slijpgang 2. Reken voor één haal voor een lemmet van 20 cm ca. 4 seconden. Reken voor kortere lemmeten 2-3 seconden en voor langere 6 seconden.

Controleer, voordat u naar de derde slijpgang (polijsten) gaat, of er zich een braam bevindt langs de snede-rand (zie Afbeelding 6). Dit doet u door met uw wijsvinger voorzichtig haaks de snede-rand te volgen zoals weergegeven in Afbeelding 7.

(Ganiet met uw binger evenwijdig langs de snede — u zou zich in de vingers kunnen snijden.) Als de laatste haal in de rechtersleuf is gemaakt verschijnt de braam enkel aan de rechterzijde van het lemmet (zoals u het vasthoudt) en omgekeerd.

Een braam voelt als een omgebogen rand van de snede aan; de tegenovergestelde zijde van de snede voelt daarentegen heel glad aan. Als een braam gevormd is, gaat u verder met Slijpgang 3.

Indien u geen braam voelt, haal het lemmet dan nog één keer door de linker- en rechtersleuf van Slijpgang 2 voordat u verder gaat met Slijpgang 3. Wanneer u het lemmet langzamer door de sleuven haalt, zal er eerder een braam ontstaan. Als het mes heel bot is, kunnen bijkomende halen in Slijpgang 2 noodzakelijk zijn ón kunt u het lemmet nog een paar keer door slijpgang 1 halen. Nadat u een braam geconstateerd heeft, kunt u verder gaan met de derde slijpgang.

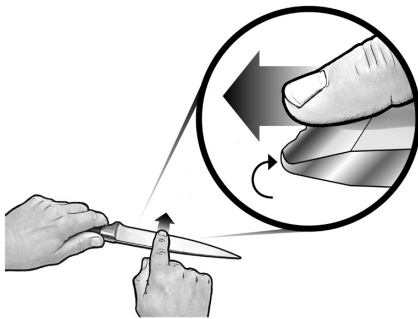
NB: Er kan ook een braam ontstaan, nadat het mes door Slijpgang 1 is gehaald. Het is dus niet noodzakelijk een braam te ontwikkelen in Slijpgang 2, tenzij, zoals later uitgelegd wordt, u Slijpgang 2 wilt overslaan en onmiddellijk naar Slijpgang 3 wilt overgaan. In dat geval moet u al na de eerste slijpgang een braam kunnen constateren.



Afbeelding 4. Plaats het lemmet in de linkersleuf van Slijpgang 2.



Afbeelding 5. Plaats het lemmet in de rechtersleuf van Slijpgang 2.



Afbeelding 6. Vorm een duidelijke braam langs de messnede alvorens te beginnen met wetten in Slijpgang 3.



Afbeelding 7. U kunt de braam voelen als u met uw vingers voorzichtig langs de snede gaat.

Slijpgang 3: In het algemeen zijn slechts één of twee paar halen in Slijpgang 3 nodig om een vlijmscherpe snede te krijgen. Net zoals in Slijpgang 1 en 2, haalt u het mes afwisselend door de linker- (Afbeelding 8) en rechtersleuf en trekt u het mes met dezelfde snelheid door de sleuven, zoals in de Slijpgangen 1 en 2. Wanneer u het lem met vaker door de derde slijpgang haalt, ontstaat een fijnere dun uitgeslepen snede die geschikt is voor het voor bereiden van div. soorten voedsel. Een minder dun uitgeslepen snede is juist wenselijk als u vezelachtige ete swaren snijdt. Meer informatie hierover vindt u in de volgende paragrafen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

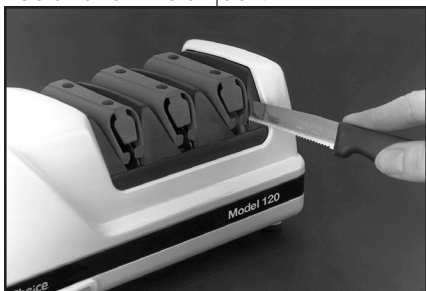
UKR



Afbeelding 8. Plaats het mes in de linksleuf van slijpgang van Slijpgang 3. Het mes afwisselend door de linker- en rechtersleuf trekken.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE LEMMETEN

Een gekarteld lemmet ziet er uit als een zaagblad met uitgeschulpte inkepingen en een serie gepunte tanden. Bij normaal gebruik doen de gepunte tanden het meeste snijwerk. Alle soorten gekartelde lemmeten zijn geschikt om te slijpen met de Graef CC120. Gebruik echter uitsluitend Slijpgang 3 (Afbeelding 9) omdat dit de tanden van de kartelingen scherpt en microlemmeten vormt langs de sneden van die tanden. Gewoonlijk zijn tien paar afwisselende halen in Slijpgang 3 voldoende. Als het mes heel bot is, of beschadigd tijdens het gebruik, haal het dan één of twee keer snel (2-3 seconden voor een lemmet van 20 cm) door de linker- en rechtersleuf van Slijpgang 2. Vervolgens haalt u het verschillende keren afwisselend door de linker- en rechtersleuf in Slijpgang 3. Pas op met het overmatig gebruik van Slijpgang 2 omdat dit meer metaal verwijdert langs de snede dan noodzakelijk is voor het slijpen van de tanden. De snede-rand van een gekarteld lemmet 'oogt' minder scherp dan de snede-rand van een mes met gladde snede. Dankzij de tanding is het lemmet echter bij uitstek geschikt om de buitenlaag van hard, korstachtig eten of andere stevige materialen - zoals karton - te snijden.



Afbeelding 9. Slijp gekartelde lemmeten uitsluitend in Slijpgang 3.

HET SCHOONMAKEN VAN DE WET-/POLIJSTSCHIJVEN VAN SLIJPGANG 3

Het Graef CC 120 is uitgerust met een ingebouwd hulpstuk om handmatig de wetschijvan van Slijpgang 3 schoon te maken resp. af te ruwen indien deze dichtgeslijpt zijn met een laagje vet, voedsel of spijpafval. De slijpschijven kunnen schoongemaakt worden - waarddor het wettend vermogen terugkomt - met behulp van de hendel aan de achterkant van de slijpmachine. Deze hendel ligt verzonken links onder in het

apparaat; gezien vanaf de achterkant van de machine, zoals blijkt uit Afbeelding 10. Zet de slijpmachine aan met behulp van de aan/uit-schakelaar. Druk vervolgens het kleine hendeltje in de verzinking één keer naar rechts en één keer naar links. Houd dit voor iedere kant drie seconden ingedrukt. Als u de hendel in naar rechts beweegt, maakt het accessoire de actieve oppervlakte van de ene wet-/polijstschiif schoon en wordt herstelt het profiel. Als de hendel in de andere richting wordt bewogen, wordt de tweede schijf schoongemaakt.

Gebruik dit hulpmiddel uitsluitend als de slijpschijf van Slijpgang 3 niet meer goed lijkt te slijpen of wanneer het heel lang duurt om een vlijmscherpe snede te verkrijgen. Bij het gebruiken van de reinigingstool wordt namelijk oppervlaktemateriaal van de schijven in slijpgang 3 verwijderd, waardoor de schijven vroegtijdig verslijten. Als dat laatste zich voordoet, moeten de schijven op de fabriek vervangen worden.

Wanneer u de messen goed schoonmaakt voor u gaat slijpen, hoeft u de schijven slechts eens per jaar, of zelfs minder, schoon te maken en af te ruwen. De slijpschijven gaan dan langer mee!



Afbeelding 10. Maak - indien noodzakelijk - de schijven van Slijpgang 3 schoon. Spaarzaam gebruiken.

OPNIEUW SCHERP MAKEN

Maak messen met een gladde snede opnieuw scherp met behulp van Slijpgang 3. Als het mes niet voldoende blijkt te zijn, keert u terug naar Slijpgang 2 en haalt u het mes afwisselend een paar keer door beide sleuven. Controleer of er een braam is ontstaan, en wet-/polijst uw mes weer vlijmscherp met behulp van Slijpgang 3. Uitsluitend wanneer u wat meer 'grip' langs de snede wenst, of als het mes heel bot is, gebruikt u Slijpgang 1 als eerste slijpgang in het proces, om het mes opnieuw scherp te maken. Gekartelde lemmeten slijpt u uitsluitend via de derde Slijpgang 3. Zie voorgaande paragraaf.

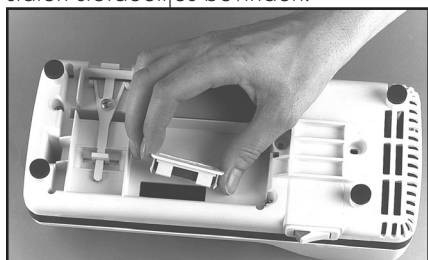
NORMAAL ONDERHOUD

De bewegende delen, motor, dragende vlakken of slijpvlakken hoeven niet gesmeerd te worden. Gebruik geen water of schuurmiddelen. De buitenkant van de slijpmachine kan schoongemaakt worden door deze voorzichtig af te nemen met een vochtige doek.

Gebruik hiervoor geen schoonmaak- of schuurmiddelen. Gemiddeld eenmaal per

jaar kunt u, indien nodig, de kleine staaldeeltjes verwijderen die zich na enige slijpbeurten in de slijpmachine ophopen. Ga hierbij als volgt te werk: Verwijder het kleine afdekplaatje (tekst: to open lift here).

Met een papieren doekje of een tandenborstel wrijft of borstelt u de opgehoopte staalstofjes van de magneet. Bij grotere hoeveelheden staalstof - of als de slijpgang zijn schoongemaakt (zie betreffende paragraaf) - schudt u eerst de resterende stof uit door de opening in de bodem en reinigt u de magneet daarna. Plaats tenslotte het afdekplaatje weer terug. (Afbeelding 11) dat zich aan de onderzijde van de machine bevindt. Aan de binnenkant van het afdekplaatje ziet u een magneet waartegen zich stalen stofdeeltjes bevinden.



Afbeelding 11. Afdekplaatje voor reiniging.

KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw specialzaak of de Graef klantendienst 02932- 9703677 of schrijf ons een email aan service@graef.de.

BELANGRIJK!

Bewaar de originele verpakking tijdens de garantietijd van het apparaat, om het apparaat krachtens een garantie goed te kunnen verpakken en vervoeren.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op basis van milieuvriendelijke technieken en afvalverwerkings-technieken en zijn vandaar recyclebaar.

De recirculatie van verpakkingen in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid afval. Verwijder verpakkingsmaterialen die u niet meer nodig heeft op de verzamelplaatsen voor recycling.



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en in de handleiding verwijst hierop. De werkstoffen zijn conform hun markeringen recyclebaar. Door hergebruik,

recycling of andere vormen van terugwinning van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage eraan ons milieu te beschermen. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

2 JAAR GARANTIE

Voor dit product verlenen wij, beginnend vanaf de verkoopdatum, 24 maanden fabrieksgarantie op mankementen, die terug te voeren zijn op productie- of materiaal fouten. Uw wettelijke garantie volgens § 437 ff. BGB-E (Duits burgerlijk wetboek) blijft onaangetast van deze regeling. Schade, die terug te voeren is op een onvakkundige omgang of gebruik alsook mankementen, die de werking of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden, valt niet onder de garantie. In dit geval vervalt de garantie ook. Verder vallen transportbeschadigingen, voor zover wij hiervoor niet verantwoordelijk zijn, niet onder de garantie. Voor schade, die door een niet door ons of onze vertegenwoordiging uitgevoerde reparatie ontstaat, zijn wij eveneens niet aansprakelijk. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken vervangen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

Quando si usano apparecchi elettrici vanno sempre seguite precauzioni di sicurezza basilari, fra cui le seguenti.

1. Leggete il libretto di istruzioni nella sua interezza.
2. Per proteggervi contro i rischi di scossa elettrica, non immergete in acqua o in altri liquidi l'affilacoltelli Graef CC 120.
3. Assicuratevi che vengano inserite nell'affilacoltelli Graef CC 120 solo lame di coltello pulite.
4. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, quando volete montare o smontare le sue parti e prima di pulirlo.
5. Evitate di toccare le parti in movimento.
6. Non operare qualunque elettrodomestico con una corda danneggiata o una spina o dopo i malfunzionamenti di elettrodomestico, o è fatto cadere o è danneggiato in qualunque modo.
7. Per favore di ritornare il suo temperino al suo distributore locale dove il costo di riparazione o la regolazione elettrica o meccanica possono essere valutati. Se la corda di provvista di quest'elettrodomestico è danneggiata, deve essere sostituito da una facilità di riparazione nominata dal fabbricante perché gli attrezzi speciali sono richiesto. Per favore di consultare il suo distributore.
8. L'uso di accessori di collegamento che non siano raccomandati o venduti dalla Graef può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. L'affilacoltelli Graef CC 120 è stato concepito per affilare coltelli da cucina, coltelli da tasca e la maggior parte dei coltelli da caccia. Non tentare di affilare forbici, lame di asce o qualsiasi lama che non entri facilmente nelle fessure.
10. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o del bancone di appoggio e non fatelo venire a contatto con superfici calde.
11. Quando è acceso ("ON"; il simbolo rosso sull'interruttore risulta rialzato in posizione di accensione), l'affilacoltelli Graef CC 120 deve sempre trovarsi stabilmente appoggiato su un tavolo o un bancone.
12. AVVERTENZA: I COLTELLI ADEGUATAMENTE AFFILATI SUL VOSTRO AFFILACOLTELLI Graef DIVENTERANNO MOLTO TAGLIENTI. PER EVITARE FERITE USATELI E MANEGGIATELI CON ESTREMA ATTENZIONE. TENETE SEMPRE LE DITA, LE MANI ED IL CORPO LONTANI DALLA DIREZIONE IN CUI I COLTELLI LAVORANO. NON PASSATE MAI IL DITO SUL FILO DEL COLTELLO. RIPONETE I COLTELLI IN MODO CHE LE LAME NON SIANO ESPOSTE.
13. Non usate l'apparecchio all'aperto.
14. Quando l'apparecchio viene usato da bambini o in loro presenza, è necessaria una stretta sorveglianza.
15. Non usate oli per affilatura, acqua o altri lubrificanti con l'affilacoltelli Graef

CC120.

16. Solo per uso domestico – vedete anche il paragrafo “Assistenza”.

CONSERVATE QUESTO LIBRETTO DI ISTRUZIONI.

LEGGERE QUANTO SEGUE PRIMA DI INIZIARE L’AFFILATURA

IL Graef CC120 È CONCEPITO PER AFFILARE LAME A FILO DIRITTO O SEGHETTATO.

1. Affilate le lame seghettate solo nella Fase 3. Non affilate le lame seghettate nelle Fasi 1 e 2, in quanto questo rimuove inutilmente più metallo dalla seghettatura. Per ulteriori dettagli ed eccezioni, consultate la sezione intitolata “Procedura per l’affilatura di lame seghettate”.
2. Le lame a filo diritto possono essere affilate in tutte e tre le Fasi, ma l’uso della Fase 1 potrebbe essere necessario solo se il coltello è molto smussato o se desiderate creare un filo con un’ulteriore “superficie mordente”. Vedere la sezione seguente per ulteriori dettagli.

PROCEDURA PER L’AFFILATURA DI LAME SEGHETTATE

LAME A FILO DIRITTO: PRIMA AFFILATURA

Prima di accendere il dispositivo di affilatura, rimuovete il coperchio situato sopra la Fase 1 ed infilate delicatamente la lama di un coltello nella fessura situata fra la guida di angolazione sinistra della Fase 1 e la molla elastomerica. Non muovete lateralmente il coltello. (Vedere la Figura 3.) (Tenete da parte il coperchio della Fase 1 per ricordarvi della sequenza di affilatura seguita.)

Spostate la lama verso il basso nella fessura finché non sentite il contatto con il disco diamantato. Tiratela verso di voi sollevando leggermente il manico quando vi avvicinate alla punta. Questo vi farà sentire la tensione della molla. Estraete il coltello e premete l’interruttore di accensione. Un “indicatore” rosso sull’interruttore appare quando esso si trova in posizione di accensione.

Fase 1- (Se il vostro coltello è già abbastanza affilato, potete saltare la Fase 1 e passare direttamente alla Fase 2.) Se state affilando un coltello per la prima volta o se il coltello è molto smussato, iniziate dalla Fase 1. Tirate il coltello una volta attraverso la fessura sinistra della Fase 1 (Figura 3) facendo scivolare la lama fra la guida di angolazione sinistra e la molla elastomerica e tirando la lama verso di voi muovendola contemporaneamente verso il basso nella fessura finché non entra nel disco diamantato. Sentirete il suo contatto con il disco. Inserite la lama il più possibile vicino al suo nodo o al suo manico. Se la lama è ricurva, sollevate leggermente il manico quando vi avvicinate alla punta del coltello, tenendo il filo della lama approssimativamente parallelo al tavolo. Affilate l’intera lunghezza della lama. Per una lama di otto (8) pollici (circa 20 cm), ciascun passaggio dovrebbe richiedere circa 4 secondi. Per lame

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

più corte, impiegare 2-3 secondi e per lame più lunghe impiegare 6 secondi. Ripetere poi un passaggio lungo l'intera lunghezza della lama nella fessura destra della Fase 1. Nota: ogni volta che inserite la lama dovete contemporaneamente tirarla verso di voi. Non spingete mai la lama in direzione opposta alla vostra. Applicate una pressione appena sufficiente ad assicurare a ciascun passaggio un contatto con il disco—un'ulteriore pressione non modifica e non sveltisce l'operazione di affilatura.



Figura 3. Fase 1. Inserimento della lama nella fessura situata fra la guida e la molla elastomerica. Alternate le fessure destra e sinistra.

Per assicurare un'affilatura omogenea lungo l'intera lunghezza della lama, inserite la lama in prossimità del suo nodo o del suo manico e tiratela a velocità costante fino a farla uscire dalla fessura. In ogni Fase, effettuate un uguale numero di passaggi alternando i passaggi nella fessura destra ed in quella sinistra in modo da mantenere simmetriche le sfaccettature del filo. Noterete che generalmente è sufficiente un solo passaggio in ciascuna fessura (destra e sinistra) della Fase 1. Passate quindi alla Fase 2.

Fase 2- Affilate la lama nella Fase 2 seguendo le stesse procedure delineate per la Tirate una volta la lama attraverso la fessura sinistra della Fase 2 (Figura 4) ed una volta attraverso la sua fessura destra (Figura 5). Per una lama di otto (8) pollici (circa 20 cm), ciascun passaggio dovrebbe richiedere circa 4 secondi. Per lame più lunghe impiegate circa 6 secondi e per lame più corte, impiegate circa 2-3 secondi.

Prima di passare alla Fase 3, troverete utile confermare che sia presente una sbavatura lungo un lato del filo (vedere la Figura 6). Per sentire la sbavatura, passate con cautela la parte superiore delle dita di traverso al filo come indicato nella Figura 7 di cui sopra. (Non spostate le dita lungo il filo della lama, per evitare di tagliarvi.) Se l'ultimo passaggio è stato nella fessura destra, la sbavatura appare solo sul lato destro della lama (nella posizione in cui tenete il coltello) e viceversa. Quando è presente, la sbavatura viene rilevata al tatto come un'estensione ruvida e piegata del filo; il lato opposto del filo si percepisce al confronto come molto liscio. Se è presente una sbavatura, procedete con la Fase 3. Se non è presente una sbavatura, effettuare un (1) altro passaggio attraverso le fessure destra e sinistra della Fase 2 prima di passare alla Fase 3. Dei passaggi più lenti contribuiranno alla formazione della sbavatura. Confermate la presenza della sbavatura e passate alla Fase 3. (Fra parentesi, una sbavatura si crea normalmente ogni volta che il coltello viene passato attraverso la Fase 1.



Figura 4. Inserimento della lama nella fessura sinistra della Fase 2.



Figura 5. Inserimento della lama nella fessura destra della Fase 2.

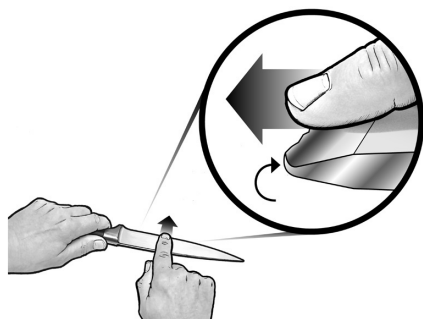


Figura 6. Sviluppare una distinta sbavatura lungo il filo del coltello prima di passare all'affilatura su coramella nella Fase 3.



Figura 7. La sbavatura può essere rilevata passando le dita di traverso al filo spostandole in direzione opposta ad esso.

Non è essenziale sviluppare una sbavatura nella Fase 1 a meno che, come si illustrerà in seguito, non si desideri saltare la Fase 2 e passare direttamente alla Fase 3. Prima di passare all'affilatura su coramella della Fase 3 è sempre desiderabile avere una sbavatura sul filo.) Se il coltello è molto smussato, potrebbero essere necessari ulteriori passaggi nella Fase 2. Alternativamente, si possono effettuare un paio di passaggi nella Fase 1 e ripeterli nella Fase 2 prima di passare alla Fase 3.

Fase 3 - Di solito per ottenere un filo affilato come un rasoio sono necessari solo un paio di passaggi nella Fase 3. Come avete fatto nelle Fasi 1 e 2, effettuate passaggi alternati nella fessura sinistra (Figura 8) e in quella destra, passando il coltello attraverso le fessure alla stessa velocità usata nelle Fasi 1 e 2.

Ulteriori passaggi nella Fase 3 affileranno ulteriormente la lama, creando un filo particolarmente adatto per la preparazione di piatti da intenditori. Come verrà discusso in dettaglio nelle sezioni seguenti, se dovete usare il coltello per tagliare alimenti fibrosi, sarà preferibile effettuare meno passaggi nella Fase 3.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT**
- ES
- SE
- NO
- PL
- UKR



Figura 8. Inserimento della lama solo nella fessura sinistra della Fase 3. Alternare l'inserimento nelle fessure sinistra e destra.

PROCEDURA PER L'AFFILATURA DI LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate sono simili a lame di sega con depressioni smerlate ed una serie di denti aguzzi. Nell'uso normale, i denti aguzzi sono responsabili della maggior parte del taglio. Il Graef CC120 può affilare lame seghettate di tutti i tipi. Iniziate tuttavia usando soltanto la Fase 3 (Figura 9), che affila i denti della seghettatura e sviluppa microlame lungo il filo di tali denti. Di solito dieci (10) paia di passaggi alternati nella Fase 3 saranno sufficienti. Se il coltello è molto smussato o è stato danneggiato dall'uso, effettuate uno o due passaggi veloci (2-3 secondi per una lama da 8") in ciascuna delle fessure destra e sinistra della Fase 2, e quindi una serie di passaggi nella Fase 3, alternando le fessure destra e sinistra. Un uso eccessivo della Fase 2 rimuove più metallo del necessario lungo il filo per affilare i denti. Poiché le lame seghettate hanno una struttura simile alle seghe, il loro filo non apparirà mai "affilato" come quello di un coltello a filo dritto. Tuttavia, la loro struttura dentata a volte aiuterà a rompere la superficie di alimenti duri e crostosi ed a penetrare in altri materiali come ad esempio il cartone.



Figura 9. Affilare le lame seghettate solo nella Fase 3.

Dispositivo di pulitura per la Fase 3/Pulizia dei dischi di affilatura su coramella/lucidatura della Fase 3

Il Graef CC120 è dotato di un accessorio incorporato per pulire/levigare i dischi di levigatura della Fase 3. Nel caso in cui questi dischi diventino ricoperti di grasso oppure presentino detriti alimentari o risultanti dal processo di affilatura, essi possono essere puliti e rimessi in forma attivando la leva manuale situata sul retro dell'affilacoltelli. Questa leva si trova in una rientranza nell'angolo in basso a sinistra guardando il

lato posteriore del CC 120 (Figura 10).

Usare il dispositivo solo occasionalmente. (Vedere le istruzioni in merito.) Per attivare il dispositivo di pulitura/levigatura, basta che premiate una volta (a destra o a sinistra) la leva situata nella rientranza e la teniate premuta per 3 secondi. Premete quindi la leva nella direzione opposta e tenetela di nuovo premuta per 3 secondi. Quando la leva viene premuta in una direzione, il dispositivo di levigatura pulisce e rimette in forma la superficie di uno dei dischi di levigatura; premendo la leva nella direzione opposta, si pulisce l'altro disco.

Usate questo dispositivo di pulitura/levigatura soltanto quando la Fase 3 non pare affilare bene o quando si richiedono troppi passaggi per ottenere un filo tagliente come un rasoio. L'uso di questo dispositivo provoca infatti la rimozione di materiale dalla superficie dei dischi della Fase 3 e se viene usato con troppa frequenza rimuoverà inutilmente troppa superficie abrasiva, consumando i dischi prematuramente. Se questo dovesse accadere, sarà necessaria la sostituzione dei dischi da parte della fabbrica. Se pulite regolarmente i vostri coltelli prima di affilarli, avrete bisogno di pulire o levigare i dischi della Fase 3 solo una volta all'anno circa, o con frequenza anche minore.



Figura 10. I dischi della Fase 3 possono essere puliti a seconda della necessità.

RIAFFILATURA

Ogni volta che sia possibile, riaffilate i coltelli a filo diritto nella Fase 3. Quando il passaggio nella Fase 3 non riaffila il coltello in modo abbastanza rapido, ritornate alla Fase 2 e passatevi il coltello uno o due paia di volte, alternando le fessure. Verificate che sia presente una sbavatura, quindi ritornate alla Fase 3 dove saranno sufficienti solo uno o due paia di passaggi, alternando le fessure, per attribuire al coltello un filo tagliente come un rasoio. Usate la Fase 1 come prima fase di riaffilatura solo se desiderate avere più "superficie mordente" lungo il filo o se il coltello è stato smussato eccessivamente. Riaffilate le lame seghettate nella Fase 3. Vedere sopra le istruzioni in merito.

NORMALE MANUTENZIONE

Non si richiede manutenzione per nessuna parte motoria, né per motore, cuscinetti o superfici di affilatura. Non c'è bisogno di acqua sugli abrasivi. L'esterno dell'affilacoltelli può essere pulito passandovi con cautela un panno umido. Non usate detergenti

o abrasivi.

Una volta all'anno circa, secondo la necessità, potete rimuovere la polvere metallica che si accumula all'interno dell'affilacoltelli a seguito dei processi di affilatura. Rimuovete il piccolo coperchio rettangolare per la pulizia (Figura 11) situato sopra un'apertura sul fondo dell'affilacoltelli. Vedrete che le particelle metalliche aderiscono ad una calamita fissata all'interno del coperchio. Non dovrete far altro che strofinare o spazzolare via i residui metallici accumulati sulla calamita con una salvietta o uno spazzolino da denti e reinserire il coperchio sopra l'apertura. Se si è accumulata una maggiore quantità di polvere metallica o se si è pulito il disco della Fase 3 (usando il dispositivo di pulitura/ levigatura), potete scuotere la polvere restante fuori dall'apertura una volta rimosso il coperchio. Dopo la pulizia, rimettete bene a posto il coperchio con la sua calamita nella corretta posizione.



Figura 11. Coperchio per la pulizia.

ASSISTENZA CLIENTI

Se il vostro dispositivo Graef si dovesse danneggiare, siete pregati di contattare il vostro rivenditore oppure il servizio di assistenza clienti Graef al numero 02932 - 9703677 oppure tramite e-mail all'indirizzo service@graef.de

IMPORTANTE!

Conservare l'imballaggio originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di rivendicazione della stessa.

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge il dispositivo da danni durante il trasporto. I materiali da imballo sono selezionati in funzione della compatibilità e ottica di smaltimento e sono pertanto riciclabili.

Con il recupero dell'imballaggio all'interno del circolo di riciclaggio è possibile risparmiare materie prime e diminuire i rifiuti. Smaltite il materiale dell'imballaggio non più utile presso i punti di raccolta di riciclaggio "punto verde".



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

Al termine del suo ciclo vitale non è consentito smaltire questo prodotto con i normali rifiuti domestici. Il simbolo applicato al prodotto e riportato sulle istruzioni per l'uso fa riferimento a questo. I materiali sono riciclabili in base al contrassegno che riportano. Con il riciclaggio, il recupero dei materiali o altre forme di riciclo di apparecchi dismessi, si fornisce un contributo importante alla tutela dell'ambiente. Informatevi presso il vostro comune per conoscere i centri di raccolta di competenza.

GARANZIA DI 2 ANNI

A partire dalla data di cessione, per questo prodotto offriamo 24 mesi di garanzia per difetti riconducibili a errori di processo di realizzazione oppure a difetti materiali. I vostri diritti di garanzia legali previsti al § 437 e segg. BGB non vengono toccati da questa norma. La prestazione di garanzia non contempla i danni derivanti da uso o trattamento impropri, e difetti che influiscono sul funzionamento o il valore dell'apparecchio solo in misura esigua. Anche in questo caso la garanzia decade. Sono inoltre esclusi dal diritto di garanzia i danni da trasporto, fin tanto che noi non ne siamo responsabili. Per danni derivanti da una riparazione non eseguita da noi o dai nostri rappresentanti, è escluso il diritto di garanzia. In caso di reclamo legittimo effettueremo a nostra scelta la riparazione del prodotto difettoso o la sua sostituzione con un prodotto esente da difetti.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice un afilador eléctrico, debe observar las siguientes precauciones para su seguridad:

1. Leer todas las instrucciones.
2. Con objeto de protegerse de los efectos de la electricidad, no introducir la sección motriz del afilador Graef en agua o en cualquier otro líquido.
3. Limpie las hojas de los cuchillos antes de afilarlos.
4. Desconecte el aparato mientras no esté en uso, antes de retirar o colocar piezas y cuando vaya a limpiarlo.
5. Evite tocar las partes en movimiento.
6. No funcione ninguna aplicación con una cuerda o un enchufe dañada o después de los malfuncionamientos de la aplicación, o se cae o se daña de cualquier manera.
7. Vuelva por favor sus afilador eléctrico a su distribuidor local donde el coste de reparación o de ajuste eléctrico o mecánico puede ser estimado. Si la cuerda de la fuente de esta aplicación se daña, debe ser substituido por una facilidad de la reparación designada por el fabricante porque se requieren las herramientas especiales. Consulte por favor su distribuidor del Graef.
8. La utilización de accesorios que no sean recomendados o suministrados por Graef a través de su Distribuidor, puede ocasionar fuego, una descarga eléctrica o heridas.
9. El modelo Graef 120 ha sido concebido para afilar cuchillos de cocina, navajas y la mayor parte de cuchillos deportivos. No trate de afilar tijeras, hojas de hacha o cualquier otra hoja que no pase libremente por las ranuras.
10. Dejar colgar el cordón libremente (sin apoyar en cajones, el borde de la mesa, etc.) y no tocar las superficies calientes.
11. Cuando el interruptor esté en posición "ON", el afilador Graef debe encontrarse siempre sobre una superficie o una mesa estables.
12. AVISO: LOS CUCHILLOS AFILADOS DEBIDAMENTE POR MEDIO DE SU AFILADOR Graef, CORTARAN MAS DE LO QUE USTED ESPERA. CON OBJETO DE EVITAR CUALQUIER HERIDA, UTILÍCELOS Y MANIPÚLELOS CON UN CUIDADO EXTREMO. NO CORTE NUNCA HACIA SUS DEDOS, SU MANO O SU CUERPO. NO PASE LOS DEDOS A LO LARGO DEL FILO. GUÁRDELOS DE FORMA SEGURA.
13. No utilice el aparato al aire libre.
14. Este aparato no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
15. No utilice aceite de afilar, agua o cualquier otro lubricante con el afilador Graef.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES

DE

El modelo 120 de Graef ha sido diseñado para afilar tanto hojas de filo recto como de diente de sierra.

EN

1. Utilizar solo la fase 3 para las hojas dentadas. No intente afilar hojas dentadas en las fases 1 y 2; desgastaría innecesariamente los dientes. Vea la sección: Procedimiento para afilar las hojas dentadas, para conocer más detalles así como los casos de excepción.
2. 2. Las hojas de filo recto pueden afilarse en las tres células o fases, sin embargo, tal como se ha indicado anteriormente, el uso de la fase 1 solo será necesario si el cuchillo está muy estropeado o si desea crear un filo muy "mordiente". Vea las secciones siguientes para más detalles.

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR LAS HOJAS RECTAS HOJAS RECTAS: AFILANDO POR PRIMERA VEZ

Antes de poner en funcionamiento el afilador, retire el protector de la fase 1. Deslice una hoja de cuchillo suavemente en la ranura, entre el plano-guía izquierdo y la guía-muelle de plástico. No gire el cuchillo. (vea la figura 3). Conserve el protector de esta fase 1; le servirá de recordatorio.

Mueva la hoja hacia abajo en la ranura, hasta que note el contacto con el disco de diamante. Tire entonces del cuchillo hacia usted, levantando ligeramente el mango a medida que se va acercando a la punta. Sentirá la presión del muelle. Haga esto varias veces y a continuación, oprima el interruptor hasta la posición ON, que se iluminará en color rojo.

Fase 1: (Si el cuchillo está ya razonablemente afilado, puede saltarse esta fase y pasar a la fase 2). Si está afilando un cuchillo por vez primera o si el cuchillo está muy embotado, comience con la fase 1. Introduzca la hoja en la ranura izquierda de la Fase 1 (figura 3) y tire del cuchillo hacia usted, deslizando la hoja entre el plano-guía y la guía-muelle, tal como ha hecho en el ensayo previo. Recuerde que, al mismo tiempo, debe hacer una ligera presión hacia abajo hasta que note que se ha establecido contacto con el disco de diamante. También oirá el sonido de ese contacto. Inserte la hoja en una posición tan próxima como sea posible a la virola o al mango. Si la hoja es curva, vaya elevando ligeramente el mango a medida que se aproxima a la punta del cuchillo pero tratando de mantener el corte de la hoja paralelo a la mesa de trabajo en todo momento. Afile la hoja en toda su longitud. Como referencia para la velocidad del movimiento, considere que una pasada completa de una hoja de unos 20 cm. debe durar unos 4 segundos. Para hojas más cortas, la duración sería de 2 a 3 segundos y para hojas más largas de unos 6 segundos. En todo caso, ésta es una referencia aproximada. A continuación repita lo mismo en la ranura derecha. Nota: Cada vez que inserte la hoja en la ranura, al mismo tiempo, deberá ti-

rar de ella hacia usted. No empuje nunca la hoja en sentido contrario. Aplique solo la presión necesaria hacia abajo para mantener el contacto con el disco de diamante. Aplicar más presión no mejorará el proceso de afilado.



Figura 3. Fase 1, insertando la hoja en la ranura entre el piano-guía y la guía-muelle. Alternar las ranuras izquierda y derecha.

Para asegurarse de que se ha afilado toda la hoja, insértela en la posición más próxima posible al mango y tire de ella a velocidad constante hasta que salga la punta de la ranura. Haga un número igual de pasadas alternas en las ranuras izquierda y derecha con objeto que las facetas del corte sean simétricas. Por lo general, encontrará suficiente una sola pasada en cada ranura (izq. y dcha.) de la Fase 1. Entonces podrá pasar a la Fase 2.

Fase 2: El mismo procedimiento descrito para la Fase 1 servirá para afilar la hoja en la Fase 2.

Pase la hoja una vez por la ranura izquierda de la Fase 2 (figura 4) y una vez por la ranura derecha (figura 5). Tome el mismo tiempo aproximado que en la operación anterior para cada pasada (unos 4 segundos para una hoja de unos 20 cm. – ó segundos para los mayores y 2-3 segundos para los más cortos). Antes de pasar a la Fase 3, asegúrese de que existe una rebaba (figura 6) a lo largo de toda la hoja, en un lado del corte. Para comprobarlo, pase el dedo índice cuidadosamente a través de la hoja y hacia fuera del corte, como se indica en la figura. No pase el dedo a lo largo del filo para evitar cortarse. Si la última pasada la hizo en la ranura derecha, la rebaba aparecerá solo en el lado derecho de la hoja y viceversa. Esta rebaba se aprecia como una cresta o prolongación curva y rugosa del filo. En comparación, el lado opuesto se nota muy suave. Una vez que la rebaba ha aparecido, proceda con la Fase 3. Si aún no ha aparecido la rebaba, de una pasada adicional en las ranuras izquierda y derecha de la fase 2 antes de continuar. Pasadas lentas ayudan a desarrollar la rebaba. Ocasionalmente, le aparecerá rebaba en la Fase 1. No debe darle importancia a esto a menos que, como verá más adelante, trate de evitar la Fase 2 e ir directamente a la Fase 3. Es siempre deseable obtener la rebaba en el filo antes de proceder al asentado en la Fase 3. Si el cuchillo está muy embotado, pueden ser necesarias pasadas adicionales en la Fase 2. También puede dar un par de pasadas en la Fase 1, repetirlas en la Fase 2 y pasar entonces a la Fase 3.



Figura 4. Insertando la hoja en la ranura izquierda de la Fase 2.



Figura 5. Insertando la hoja en la ranura derecha de la Fase 2.

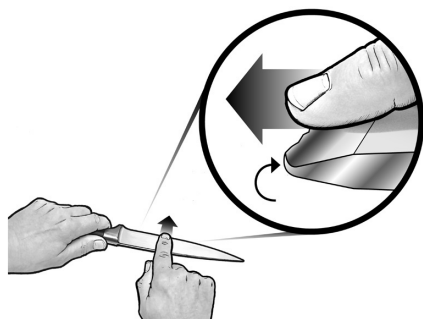


Figura 6. Hay que crear una rebaba a lo largo de toda la hoja antes de pasar al asentado en la Fase 3.



Figura 7. Se detecta la presencia de la rebaba deslizando los dedos a través y hacia fuera de la hoja.

Fase 3: Por lo general, solo serán necesarios uno o dos pares de pasadas en la Fase 3 para obtener un filo de navaja de afeitador. Al igual que en las Fases 1 y 2, haga pasadas alternadas en las ranuras izquierda (figura 8) y derecha, deslizando la hoja a la misma velocidad descrita para los pasos anteriores. Más pasadas en la Fase 3 pulirán aún más el filo, lo cual es deseable para las preparaciones gastronómicas delicadas. Sin embargo, si ha de cortar alimentos fibrosos es preferible que dé pocas pasadas en la Fase 3 con objeto de dejar un filo más mordiente, tal como se explica más adelante.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES**
- SE
- NO
- PL
- UKR



Figura 8. Insertando la hoja en la ranura izquierda de la Fase 3. Deben alternarse las ranuras izquierda y derecha.

AFILADO DE HOJAS DENTADAS

Las hojas dentadas son parecidas a las hojas de sierra, con depresiones onduladas y una serie de dientes puntiagudos. En un uso normal, los dientes puntiagudos realizan la mayor parte del corte. En el afilador CC 120 de Graef se pueden afilar todos los tipos de hojas dentadas. Sin embargo, debe usarse solo la Fase 3 (figura 9), donde se afilarán los dientes, desarrollando "micro-hojas" en el corte de dichos dientes. Por lo general, serán suficientes 10 pasadas alternas en la Fase 3. Si el cuchillo está muy embotado o estropeado por el uso, dé 1 ó 2 pasadas rápidas (2-3 segundos para una hoja de 20 cm.) en cada una de las ranuras izquierda y derecha de la Fase 2. A continuación haga una serie de pasadas por la Fase 3, alternando derecha e izquierda. Un uso excesivo de la Fase 2 quitará más material del necesario para el afilado de los dientes. Como las hojas dentadas tienen una estructura parecida a las de sierra, el corte no será nunca tan afilado como el de un cuchillo recto. Sin embargo, esa estructura dentada le permitirá deshacer la superficie dura de alimentos crujientes o penetrar en materiales como el cartón.



Figura 19. Afilar las hojas dentadas únicamente en la Fase 3.

LIMPIEZA DE LOS DISCOS DE ASENTADO DE LA FASE 3

Este aparato viene provisto de un accesorio integrado que permite limpiar y reactivar manualmente los discos de asentado o pulido de la Fase 3. En caso de que estos discos se cristalicen debido a grasa, restos de alimentos o residuos del afilado, pueden limpiarse y restaurarse actuando manualmente sobre la palanca que está situada en la parte posterior del afilador, en una hendidura próxima a la base (figura 10). Para accionar el mecanismo de limpieza, mueva simplemente la palanca hacia la derecha

o hacia la izquierda y manténgala así durante unos 3 segundos. A continuación, mueva esta palanca en sentido opuesto y manténgala allí durante otros 3 segundos. Cuando la palanca se desplaza en una dirección, la herramienta restauradora limpia la superficie activa de uno de los discos de pulido/asentado. Al desplazarla en sentido contrario, se limpia el otro disco. Use esta herramienta limpiadora/restauradora solamente si cree que en la Fase 3 no se está obteniendo un buen asentado/pulido o si son necesarias demasiadas pasadas para obtener el excelente filo que es habitual. Al emplear este mecanismo, se desgasta la superficie de los discos de la Fase 3 y por ello, el uso excesivo producirá una innecesaria erosión de la superficie abrasiva, estropeándola prematuramente. Si esto ocurriera, sería necesario reemplazar los discos en el Servicio Técnico. Si se adquiere el hábito de limpiar los cuchillos antes de afilarlos, solo será preciso limpiar o restaurar los discos de la Fase 3 una vez al año o incluso con menor frecuencia.



Figura 10. Los discos de la Fase 3 pueden limpiarse cuando sea necesario. No debe usarse con frecuencia este útil.

REAFILADO

Para reafilado un cuchillo de hoja recta, utilice solo la Fase 3. Cuando esta operación no dé un resultado rápido y perfecto en este tipo de cuchillos, regrese a la Fase 2 y haga solo uno o dos pares de pasadas alternativas. Compruebe que se ha creado la rebaba y continúe en la Fase 3 en la que solo uno o dos pares de pasadas alternativas serán suficientes para recuperar un filo insuperable. Para el reafilado, use la Fase 1 como un primer paso solo si desea obtener más mordiente en el corte o si el cuchillo está muy embotado. El reafilado de las hojas dentadas en la Fase 3 ya ha sido descrito más atrás.

MANTENIMIENTO

No hace falta ningún tipo de lubricación en las partes móviles, motor, cojinetes o superficies de afilado. Los discos abrasivos no necesitan agua. La parte exterior del aparato puede limpiarse con un paño húmedo. No utilice detergentes o polvos abrasivos. Una vez al año o antes si fuera necesario, puede retirar el polvo metálico que se acumula en el interior del afilador tras un uso continuado. Para ello, retire la pequeña tapa rectangular (figura 11) que cubre una abertura en la parte inferior del aparato. Encontrará partículas metálicas adheridas a un imán que forma parte de la menciona-

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES**
- SE
- NO
- PL
- UKR

da tapa. Simplemente frote o cepille esas partículas con una toallita de papel o con un cepillo de dientes para retirarlas y coloque de nuevo la tapa sobre la abertura. Si hay una cantidad importante de polvo metálico o si ha restaurado los discos de la Fase 3, puede eliminar todo sacudiendo el aparato mientras la tapa esté quitada.

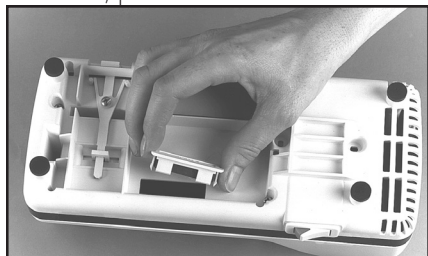


Figura 11. Tapa de limpieza.

SERVICIO POSTVENTA

Si su aparato Graef- sufriese algún daño póngase en contacto con su comercio especializado o con el servicio de atención al cliente de Graef en el número 02932-9703677 o en la dirección de correo electrónico service@graef.de

¡IMPORTANTE!

Guarde el embalaje original mientras dure el plazo de garantía del aparato, para poder embalar y transportar el aparato correctamente en caso de una reclamación con garantía.

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

El embalaje protege al aparato frente a daños que pueda sufrir durante el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos del sistema de recogida "punto verde".



ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al final de su vida útil, este producto no puede desecharse junto con otros residuos domésticos. El símbolo en el producto y en las instrucciones de uso lo señala. Los materiales son reciclables de acuerdo con su identificación. El reciclaje, la reutilización de los materiales o la aplicación de otras formas de empleo de los aparatos antiguos contribuyen de manera considerable a proteger el medio ambiente. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información acerca del centro de eliminación de residuos adecuado.

2 AÑOS DE GARANTÍA

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía del fabricante a contar desde la fecha de venta por fallos ocasionados por defectos de fabricación o de material. Esta disposición no afectará a sus derechos legales de reclamación de garantía con arreglo al artículo 437 y ss. del Código Civil alemán (BGB). La garantía no cubre daños causados por una manipulación o uso indebidos, así como por defectos que tengan efectos mínimos sobre el funcionamiento o el valor del aparato. que también extinguirán el derecho de garantía. Además, quedan excluidos de la garantía los daños producidos durante el transporte, en la medida de que no seamos responsables de los mismos. Se excluye el derecho de garantía en aquellos daños cuyo origen esté en una reparación no efectuada por nosotros o por nuestros representantes. En caso de reclamaciones legitimadas, llevaremos a cabo la reparación del producto o la sustitución por un producto sin deficiencias.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande, ska alltid vidtas närelektriska apparater används:

1. Läs alla anvisningar.
2. För att skydda mot elektriska faror får Graef inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
3. Säkerställ att endast rena knivblad förs in i Graef.
4. Koppla ur strömsladden när apparaten inte är i bruk, innan rengöring och vid service och byte av reservdelar.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickkontakt eller sedan apparaten fungerat felaktigt, fallit eller skadats på något som helst sätt.
7. Returnera knivslipen till din lokala återförsäljare, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens nätsladd skadas måste den bytas ut av en av tillverkaren utsedd reparationsanläggning eftersom specialverktyg krävs. Rådfråga din lokala Graef-återförsäljare.
8. **IAKTTA FÖRSIKTIGHET!** "Denna apparat kan vara utrustad med en polariserad stickkontakt (det ena stiftet är bredare än det andra). För att minska risken för elstöt kan denna stickkontakt anslutas i endast en riktning i ett polariserat uttag. Om stickkontakten inte passar exakt i uttaget ska du vända på stickkontakten. Om den ändå inte passar bör du kontakta en behörig elektriker. Stickkontakten får inte ändras på något som helst sätt."
9. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av Graef kan orsaka brand, elstöt eller skada.
10. Graef modell CC 120 är avsedd för slipning av köksknivar, fickknivar och de flesta sportknivar. Försök inte slipa saxar, yxblad eller andra blad som inte passar obehindrat in i skärorna.
11. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller diskant eller komma i kontakt med heta ytor.
12. Graef ska alltid vara placerad på en stadig disk eller ett stadigt bord när den är påslagen (den röda lampan på brytaren blottas när apparaten är "På").
13. **VARNING: KNIVAR SOM SLIPATS KORREKT MED Graef ÄR VASSARE ÄN DU FÖRVÄNTAR DIG. FÖR ATT FÖRHINDRA SKADA BÖR DU ANVÄNDA OCH HANTERA DEM YTTREST FÖRSIKTIGT. SKÄR INTE MOT NÅGON DEL AV DINA FINGRAR, DIN HAND ELLER DIN KROPP. FÖR INTE FINGRARNÄNGS EGGEN. FÖRVARA KNIVARNÄ SÄKERT.**
14. Får ej användas utomhus.
15. Apparaten är inte avsedd för användning av barn.
16. Använd inte brynjoljor, vatten eller något annat smörjmedel tillsammans med Graef.

17. Avsedd endast för hushållsbruk.

SPARA DESSA ANVISNINGAR.

ANVISNINGAR

Graef modell CC120 är avsedd för slipning av blad med antingen rak egg eller tandad egg.

1. Blad med tandad egg ska endast slipas i steg 3. Slipa inte tandade blad i steg 1 och steg 2 eftersom det leder till att onödigt mycket metall avlägsnas från tänderna. Se avsnittet Förfarande för slipning av tandade blad för närmare information.
2. Blad med rak egg kan slipas i alla tre steg, men användning av steg 1 är nödvändig endast om kniven är väldigt slö eller om du vill skapa en egg med extra skärkapacitet. Se de avsnitt som följer för närmare information.

FÖRFARANDE FÖR SLIPNING AV BLAD MED RAK EGG BLAD MED RAK EGG: SLIPNING FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Innan du slår på strömmen ska du avlägsna höljet på steg 1 och låta ett knivblad smidigt glida in i skåran mellan den vänstra vinkelformade gejden i steg 1 och fjädern av elastomermaterial. Vrid inte kniven. (Se figur 3.) (Behåll höljet på steg 1 som påminnelse om färdiga slipsteg.)

Rör bladet nedåt i skåran tills du känner att det kommer i kontakt med diamantskivan. Dra det mot dig och lyft handtaget något när du närmar dig spetsen. På så sätt får du känsla för fjäderspänningen.

Avlägsna kniven och tryck på strömbrytaren. En röd indikator på brytaren visas när brytaren är påslagen.

Steg 1: (Om din kniv redan är någorlunda vass kan du hoppa över steg 1 och gå direkt till steg 2.) Om du slipar en kniv för första gången eller om kniven är väldigt slö ska du starta med steg 1. Dra kniven en gång genom vänster skåra i steg 1 (figur 3) genom att låta bladet glida mellan den vänstra vinkelformade gejden och polymerfjädern medan du drar bladet mot dig och samtidigt rör bladet nedåt i skåran tills det kommer i kontakt med den diamantbelagda skivan. Du kommer att höra när bladet når skivan. För in bladet så nära dess bolster eller handtag som möjligt. Om bladet är böjt lyfter du handtaget något när du slipar nära knivens spets, så att bladets egg hålls ungefär parallell med bordet. Slipa hela bladets längd. För ett 20 cm (8 tum) blad bör varje drag ta omkring 4 sekunder. Dra igenom kortare blad på 2-3 sekunder och längre blad på 6 sekunder. Upprepa därefter med ett drag längs hela längden genom höger skåra i steg 1.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR



Figur 3. Steg 1. Införing av bladet i skåran mellan gejden och fjädern av elastomermaterial. Dra växelvis i vänster skåra och höger skåra.

Obs! Varje gång du för in ett blad ska du samtidigt dra bladet mot dig. Skjut aldrig bladet bort från dig. Tillämpa bara precis så mycket tryck nedåt som krävs för kontakt med hjulet – mer tryck förändrar eller påskyndar inte slipningen.

Säkerställ att bladet slipas jämnt längs hela längden genom att föra in bladet nära dess bolster eller handtag och dra det med stadig hastighet tills det kommer ut ur skåran. Dra lika många gånger i varje steg, växelvis i vänster skåra och höger skåra, så att eggens fasetter förblir symmetriska. I steg 1 räcker det i allmänhet med ett drag i varje (vänster och höger) skåra. Gå sedan vidare till steg 2.

Steg 2: Använd ovan beskrivna förfarande för steg 1 för att slipa bladet i steg 2.

Dra bladet en gång genom vänster skåra i steg 2 (figur 4) och en gång genom höger skåra (figur 5). För ett 20 cm (8 tum) blad bör varje drag ta omkring fyra (4) sekunder. För längre knivar bör varje drag ta omkring 6 sekunder och för kortare blad räcker omkring 2-3 sekunder.

Innan du går vidare till steg 3 kan det underlätta om du bekräftar att det finns en slipgrad (figur 6) längs eggens ena sida. Du kontrollerar om eggen är försedd med en slipgrad genom att försiktigt föra pekfingeret över eggen enligt figur 7 (nedan).

(För inte fingeret längs eggen eftersom du då riskerar att skära dig i fingeret.) Om det sista draget gjordes i höger skåra uppträder slipgraden endast på bladets högra sida (när du håller i kniven) och vice versa. Slipgraden, om det finns en sådan, känns som en sträv och böjd förlängning av eggen. Motsatt sida av eggen känns väldigt jämn i jämförelse. Om det finns en slipgrad går du vidare till steg 3.

Om det inte finns någon slipgrad ska du göra ytterligare ett (1) drag i vänster skåra och i höger skåra i steg 2 innan du går vidare till steg 3. Slipgraden bildas lättare om du drar långsamt.

Bekräfta förekomsten av en slipgrad och gå vidare till steg 3. (En slipgrad bildas ofta oavsiktligt närhelst kniven dras genom steg 1. Det är inte nödvändigt att skapa en slipgrad i steg 1 om inte, vilket diskuteras nedan, avsikten är att hoppa över steg 2 och gå direkt till steg 3. Det är alltid önskvärt att ha en slipgrad på eggen innan bladet striglas i steg 3.)

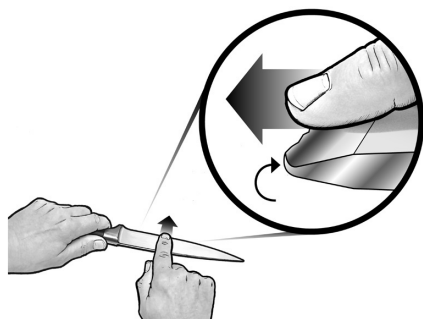
Om kniven är extremt slö kan du behöva dra flera gånger genom steg 2 eller, alternativt, dra ett par gånger i steg 1 och därefter i steg 2 innan du går vidare till steg 3.



Figur 4. Införing av bladet i vänster skåra i steg 2.



Figur 5. Införing av bladet i höger skåra i steg 2.



Figur 6. Skapa en utpräglad slipgrad längs knivsegen före strigling i steg 3.



Figur 7. Detektera slipgraden genom att dra fingrarna över och bort från eggen.

Steg 3: I allmänhet räcker det med ett (1) eller två (2) par drag i steg 3 för att uppnå en rakbladsvass egg. Gör på samma sätt som i steg 1 och steg 2, dvs. dra kniven växelvis i vänster skåra (figur 8) och höger skåra, med samma hastighet som i steg 1 och steg 2.

Fler drag i steg 3 förfinar eggen ytterligare, vilket ger en egg vars egenskaper är särskilt väl lämpade för gourmetmatlagning. Färre drag i steg 3 kan vara att föredra om du ska skära fibriga livsmedel enligt den närmare diskussionen i de avsnitt som följer.



Figur 8. Införing av bladet i endast vänster skåra i steg 3. Dra växelvis i vänster skåra och höger skåra.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- SE**
- NO
- PL
- UKR

FÖRFARANDE FÖR SLIPNING AV TANDADE BLAD:

Tandade blad liknar sågblad, med uddiga insänkningar och en serie spetsiga tänder. Vid normal användning är det främst de spetsiga tänderna som skär.

Tandade blad av alla typer kan slipas i Graef modell CC120. För sådana blad ska du emellertid endast använda steg 3 (figur 9), som slipar bladets tänder och ger upphov till mikroblad längs tändernas kanter. Det är i allmänhet tillräckligt med fem (5) till tio (10) par växelvisa drag i steg 3. Om kniven är väldigt slö behövs fler drag. Om knivseggen har skadats allvarligt till följd av användningen ska du dra snabbt en gång (2-3 sekunder för ett 20 cm (8 tum) blad) i höger skåra och i vänster skåra i steg 2, följt av en serie drag i steg 3, växelvis i höger skåra och i vänster skåra. Överdriven användning av steg 2 leder till att större mängder metall avlägsnas från eggen än vad som är nödvändigt för att slipa tänderna.

Eftersom tandade blad har sågliknande strukturer kommer eggen aldrig att verka lika vass som eggen på en kniv med rak egg. Deras tandliknande struktur gör det emellertid ibland lättare att skära genom skinnet på hårda livsmedel med skorpliknande konsistens och andra typer av material, t.ex. papp.



Figur 9. Tandade blad ska skäras endast i steg 3.

SKÄRPINGSVERKTYG FÖR STEG 3: RENGÖRING/SKÄRPNING AV STRIGLINGS-/POLERINGSSKIVOR – STEG 3:

Graef modell CC120 är utrustad med ett inbyggt tillbehör för manuell rengöring/skärpning av brynskivorna i steg 3. Om dessa skivor blir belagda med fett, mat eller slippartiklar kan de rengöras och skäras genom aktivering av handspaken på knivslipens baksida. Denna spak är placerad i insänkningen enligt figur 10, i det nedre, vänstra hörnet när du är vänd mot baksidan av modell CC120.

Om du vill aktivera rengörings-/skärpningsverktyget ska du först kontrollera att strömmen är påslagen och helt enkelt trycka den lilla spaken i insänkningen åt höger eller åt vänster och hålla den i det läget i 3 sekunder. Tryck därefter spaken i motsatt riktning och håll den i det läget i 3 sekunder. När spaken förs åt ett håll rengör och skärper skärpningsverktyget den aktiva ytan på en striglings-/poleringsskiva. Den andra skivan rengörs när du för spaken i motsatt riktning.

Detta rengörings-/skärpningsstillbehör ska endast användas när steg 3 inte längre verkar slipa ordentligt eller när det krävs alltför många drag för att uppnå en rakbladsvass

egg. Verktiget avlägsnar material från ytan på skivorna i steg 3 och bör därför inte användas i onödan. Överdriven användning skulle leda till borttagning av alltför mycket av slipytan och för tidig förbrukning av skivorna. Om detta inträffar måste skivorna bytas ut på fabriken.

Om du tar för vana att rengöra knivarna före slipning kommer skivorna i steg 3 bara att behöva rengöras eller skäras omkring en gång per år eller ännu mer sällan.



Figur 10. Skivorna i steg 3 kan rengöras om det är nödvändigt. Bör användas sällan.

SKÄRPNING:

Knivar med rak egg ska närhelst det är praktiskt möjligt skäras i steg 3. Om de inte kan skäras snabbt i detta steg ska du gå tillbaka till steg 2 och utföra ett eller två växelvisa drag. Gå därefter återigen vidare till steg 3, där endast ett eller två par växelvisa drag är tillräckligt för att ge kniven en ny rakbladsvass egg. Steg 1 ska endast användas som första etapp vid skärpning om du vill uppnå mer skärkapacitet längs eggen eller om kniven har blivit väldigt slö. Tandade blad ska skäras i steg 3.

NORMALT UNDERHÅLL

Ingen smörjning krävs för några rörliga delar, motor, lager eller slipytor. Inget vatten behövs på slipmaterialen. Knivslipens utvändiga ytor kan rengöras genom försiktig torkning med en fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel eller slipande medel.

Metalldamm som ansamlas inuti knivslipen till följd av upprepad slipning kan avlägsnas omkring en gång per år, efter behov. Avlägsna den lilla rektangulära rengöringslocket (figur 11) över öppningen på knivslipens undersida. Metallpartiklarna har fångats av en magnet på insidan av detta lock. Gnid helt enkelt loss eller borsta loss det spån som ansamlats på magneten med hjälp av en pappersduk eller tandborste och sätt tillbaka locket i öppningen. Om större mängder metalldamm har skapats eller om skivan i steg 2 har rengjorts (genom rengöring/skärpning) kan du skaka ut återstående damm genom öppningen nedtill när locket tagits bort. Efter rengöring ska locket sättas tillbaka ordentligt med magneten på plats.

DE

EN

FR

NL

IT

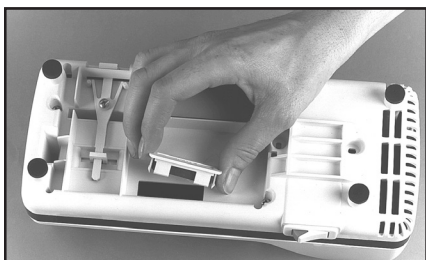
ES

SE

NO

PL

UKR



Figur 14. Rengör locket.

KUNDTJÄNST

Om din Graef-enhet är skadad, kontakta din specialisthandlare eller Graef-kundtjänst på 02932- 9703677 eller skicka ett e-postmeddelande till service@graef.de

VIKTIGT!

Förvara originalförpackningen under enhetens garantiperiod så att du kan packa och transportera enheten ordentligt i händelse av garantifall.

AVFALLSHANtering AV FÖRPACKNINGEN

Förpackningen skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda utifrån miljöförenlighet och avfallstekniska hänsyn och är därför återvinningsbara.

Återcirkulationen av förpackningar i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsvolymen. Kassera förpackningsmaterial som du inte längre behöver på samlingsställen för återvinningssystemet »Grüner Punkt«.



AVFALLSHANtering AV APPARATEN

Denna produkt får inte slängas som hushållsavfall när den har tjänat ut. Symbolen på produkten och i bruksanvisningen hänvisar till detta. Materialet kan återvinnas enligt sin märkning. Genom återanvändning, materialåtervinning eller andra former av återvinning av gamla apparater ger du ett viktigt bidrag till att skydda vår miljö. Fråga efter lämplig återvinningsplats hos din kommunalförvaltning.

2 ÅRS GARANTI

För denna produkt antar vi från och med försäljningsdatumet en tillverkargaranti på 24 månader för defekter som kan spåras tillbaka till tillverknings- eller materialfel. Ditt juridiska garantianspråk enligt § 437 ff. BGB påverkas inte av denna bestämmelse. Garantin omfattar inte skador, som beror på felaktig hantering eller användning och brister, som endast i liten omfattning påverkar apparatens funktion eller värde. I det här fallet upphör också garantin att gälla. Vidare är transportskador, som vi inte är

ansvariga för, uteslutna från garantianspråk. Garantin gäller inte skador som beror på att någon annan än våra representanter har utfört en reparation. Vid berättigad reklamation reparerar vi eller byter ut den trasiga produkten mot en felfri produkt efter eget godtycke.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når man bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger alltid følges inkludert følgende:

1. Les alle instruksjoner.
2. For å unngå elektriske farer, ikke senk Graef i vann eller andre væsker.
3. Sørg for at kun knivblader føres inn i Graef.
4. Koble apparatet fra strømkilden når det ikke er i bruk, før rengjøring, under service og ved utskifting av deler.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler.
6. Dersom den elektriske tilførselskabelen på apparatet er skadet, må den skiftes av et godkjent verksted, ettersom det er behov for spesialverktøy. Vennligst ta kontakt med din lokale Graef leverandør.
7. FORSIKTIG! Dette apparatet må være utstyrt med jordnet støpselet. For å redusere faren for elektrisk støt, er dette påkrevet. Dersom støpselet ikke passer inn i stikkontakten, ta kontakt med din lokale Graef leverandør. Støpselet må ikke modifiseres på noen måte.
8. Bruk av tilleggsutstyr som ikke er godkjent eller levert av Graef kan forårsake brann, elektrisk støt eller annen skade.
9. Graef Modell CC 120 er konstruert for sliping av kjøkkenkniver, lommekniver og de fleste typer sportskniver. Ikke forsøk å slipe sakser, økser eller andre knivblader som ikke passer fritt ned i sporene.
10. Ikke la kabelen henge over bordkant eller disk eller berøre varme flater.
11. Når bryteren er slått "PÅ" (Rødt lys på bryteren når den er på) skal Graef alltid være plassert på en stabil disk eller et bord.
12. ADVARSEL: KNIVER SOM ER KORREKT SLIPT PÅ DIN Graef VIL BLI SKARPERE ENN DU KANSKJE TROR. FOR Å UNNGÅ SKADE, BRUK OG HÅNDTER DEM MED STØRSTE FORSIKTIGHET. IKKE SKJÆR MOT NOEN DEL AV FINGRENE DINE, HENDENE ELLER KROPPEN. IKKE STRYK NOEN FINGER LANGS EGGEN. LAGRE PÅ EN SIKKER MÅTE.
13. Ikke bruk slipemaskinen utendørs.
14. Utstyret er ikke ment å bli brukt eller rengjort av barn, eller personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller med mangel på erfaring og kunnskap om farene.
15. Ikke bruk noen form for slipeolje, vann eller andre smøremidler ved bruk av Graef.
16. Bare til kjøkkenbruk.

**OPPBEVAR DENNE
BRUKSANVISNINGEN.**

Graef Modell CC120 er konstruert for å slipe enten rette egger eller sagtannede knivblader.

1. Ved sliping av sagtannede blader skal man bare bruke steg 3. Ikke slip sagtannede knivblader i stegene 1 og 2, ettersom dette vil fjerne unødig mye metall fra sagtennene. Se avsnittet "Sliping av sagtannede knivblader" for ytterligere detaljer.
2. Rette knivblader kan slipes i alle tre stegne. Imidlertid er steg 1 bare påkrevet når kniven er meget sløv eller dersom du ønsker å lage en egg med ekstra "bitt". Se kommende avsnitt for ytterligere detaljer.

FREM GANGSMÅTE FOR SLIPING AV RETTE KNIVBLADER FØRSTE GANGS SLIPING AV RETTE KNIVBLADER

Før du slår på strømmen, fjern dekelet som er plassert over steg 1 og trekk et knivblad inn i sporet mellom den venstre vinkelstyringen på steg 1 og den elastometriske fjæren. Ikke vri kniven. (Se figur 3). (Husk steget 1 dekelet som en klar huskeregel for slipestegene).

Flytt bladet ned i sporet inntil du føler at det berører diamantskiven. Trekk den til deg, løft håndtaket litt når du nærmer deg knivspissen. Dette gir deg en følelse av fjærspenningen. Fjern kniven og trykk på strømbryteren. En rød lysdiode tennes på bryteren når bryteren er slått "PÅ".

Steg 1: (Dersom kniven din er ganske skarp, hopp over steg 1 og gå direkte til steg 2). Dersom du sliper en kniv for første gang eller om kniven er meget sløv, begynn i steg 1. Trekk kniven en gang gjennom det venstre sporet på steg 1 (figur 3) ved å gli bladet mellom den venstre vinkelstyringen og den polymetriske fjæren mens du trekker bladet til deg og samtidig flytter bladet nedover i sporet inntil egget kommer i kontakt med den diamantbelagte skiven. Du hører at den kommer i kontakt med skiven. Før inn bladet så nær håndtaket som mulig. Dersom bladet er kurvet, løft opp håndtaket når du sliper nær knivspissen, hold kniveggen omtrent parallell med bordet. Slip hele lengden av knivbladet. Når lengden på knivbladet er ca. 20 cm, anbefaler vi en slipehastighet på ca. 4 sekunder på hvert trekk. Når bladet er kortere, rekker det med 2-3 sekunder og på lengre knivblader trengs 6 sekunder. Deretter gjentar man sliping på høyre side ved å trekke knivbladet en gang gjennom det høyre sporet på steg 1.

NB: Hver gang du ører bladet inn i sporet, skal du samtidig trekke knivbladet mot deg. Du må aldri skyve knivbladet fra deg. Påfør akkurat tilstrekkelig trykk nedover for at knivbladet skal komme i kontakt med skiven – ytterligere press gir ingen bedre eller raskere slipeprosess. For å sikre en jevn sliping langs hele bladlengden, må sliping begynnes så nær håndtaket som mulig og man må forsøke å slipe like mye på hver side av eggen i hvert steg. Normalt vil det være tilstrekkelig å trekke kniven bare en gang på hver side (høyre og venstre). Deretter fortsetter man til steg 2.



Figur 3. Steg 1. Før inn knivbladet i sporet mellom styring og elastometrisk fjær. Vekselvis i venstre og høyre spor

Steg 2: Bruk samme fremgangsmåte som beskrevet for steg 1, slip knivbladet i steg 2. Trekk knivbladet en gang gjennom venstre spor på steg 2 (Figur 4). og en gang gjennom høyre spor på steg 2 (Figur 5). Når lengden på knivbladet er ca. 20 cm, anbefaler vi en slipehastighet på ca. 4 sekunder på hvert trekk. Når bladet er kortere, rekker det med 2-3 sekunder og på lengre knivblader trengs 6 sekunder.

Før du fortsetter med steg 3, er det nyttig å bekrefte at råeggen (Figur 6) finnes langs hele lengden på en side av eggen. For å kontrollere råeggen, beveg pekefingeren forsiktig på tvers av eggen som vist på figur 7 (nedenfor).

Ikke beveg fingeren din på langs av kniveggen – for å unngå å skjære deg i fingeren). Dersom den siste gjennomtrekkingen var i det høyre sporet, vil råeggen oppstå bare på høyre side av knivbladet (som du holder den) og vise versa. Råeggen, når den eksisterer, føles som en ru og bøyd forlengelse av eggen; den motsatte siden av eggen føles meget glatt, når man sammenligner. Dersom det eksisterer en råegg, fortsett til steg 3.

Dersom det ikke eksisterer noen råegg, foreta et ekstra trekk gjennom høyre og venstre spor på steg 2 før du fortsetter til steg 3. Litt langsommere gjennomtrekking vil hjelpe deg å oppnå en råegg. Forsikre deg om at det finnes en råegg og fortsett til steg 3. (For øvrig dannes råeggen normalt når man trekker kniven gjennom steg 1. Det er ikke avgjørende å skape en råegg i steg 1 med mindre, som senere omtalt, du har til hensikt å hoppe over steg 2 og gå direkte til steg 3. Det er alltid ønskelig å ha en råegg på eggen før man igangsetter steg 3).

Dersom kniven er meget sløv, kan det være nødvendig å trekke kniven flere ganger gjennom steg 2, alternativt kan foreta gjøre en gjennomtrekking på hver side i steg 1 og deretter gjenta steg 2 før man fortsetter til steg 3.

Steg 3: Normalt er det tilstrekkelig med å trekke knivbladet en (1) eller to (2) par ganger gjennom steg 3 for å oppnå en egg som er skarp som et barberblad. På samme måte som i stegene 1 og 2, trekk kniven vekselvis gjennom venstre (Figur 8) og høyre spor. Benytt samme fremgangsmåte som i stegene 1 og 2.

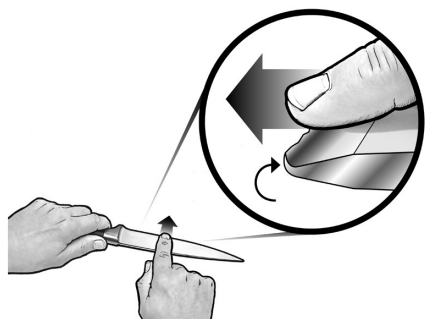
Flere gjennomtrekninger i høyre og venstre spor øker kvaliteten på eggen ytterligere. Færre pulser i steg 3 kan være fordelaktig dersom du skjærer fiberrike produkter, som diskuteres ytterligere i senere avsnitt.



Figur 4. Innføring i venstre spor på steg 2



Figur 5. Innføring i høyre spor på steg 2



Figur 6. opparbeid en tydelig råegg langs hele lengden før "stålning" foretas i steg 3.



Figur 7. Råeggen kan oppdages ved å skyve fingrene på tvers og bort fra eggen.



Figur 8. Før knivbladet bare gjennom steg 3, vekselvis gjennom venstre og høyre spor

FREM GANGSMÅTE FOR SLIPING AV SAGTANNENE KNIVBLADER

På sagtannede knivblader er det tannspissene som gjør mesteparten av skjæringen. Sagtannede knivblader av alle typer kan skjerpes i Graef Modell CC 120. Man skal imidlertid bare bruke steg 3 (figur 9) som vil skjærpe tennene og danne mikroblader langs eggen av disse tennene. Generelt er det behov for å trekke knivbladet fem (5) til ti (10) ganger, vekselvis på venstre og høyre side, gjennom steg 3. Dersom kniven er

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

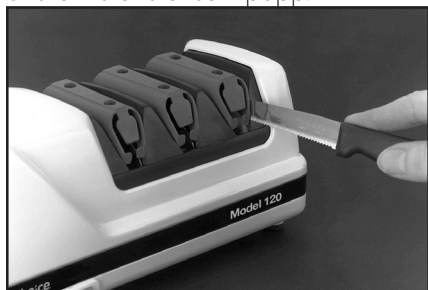
NO

PL

UKR

meget sløv, kan det være behov for å trekke kniven gjennom steg 3 enda flere ganger. Dersom eggen er blitt skadet under bruk, foreta en hurtig gjennomtrekking (2-3 sekunder for et knivblad på 20 cm) på venstre og høyre side av eggen i spor 2. Deretter ståles eggen som beskrevet over i steg 3. Overdreven bruk av steg 2 vil fjerne metallet fra sagtennene mer enn nødvendig, når man sliper eggen.

Ettersom sagtannede knivblader har en sagbladlignende struktur, vil eggen aldri fremstå som like "skarp" som på en kniv med rett egg. Imidlertid vil den tannlignende strukturen iblant hjelpe til å bryte gjennom skinnen på mat med skorpe og gjennomtrengende andre materialer som papp.



Figur 9. Sagtannede knivblader skjerpes bare i steg 3

STEG 3 AVRETTERVERKTØY:

RENGJØRING/RETNING AV POLERINGSSKIVENE - STEG 3:

Graef Modell CC120 er utstyrt med en innebygget anordning for manuell avretting/rengjøring av poleringsskivene i steg 3. Dersom disse skivene blir "glasert" av fett, matrester eller slipestøv, kan de rengjøres og avrettes ved hjelp av den manuelle spaken på baksiden av knivsliperen. Denne spaken befinner seg i et fordypning som vist på figur 10, nede i den venstre hjørnet på baksiden av knivsliperen.

For å aktivere rengjørings- og avrettingsverktøyet, må man først forsikre seg om at strømmen er på og bare skyve den lille spaken i fordypningen til høyre eller venstre og holde den i 3 sekunder. Deretter skyves spaken i motsatt retning og holdes i 3 sekunder. Rengjørings- og avrettingsverktøyet skal bare brukes dersom og om steg 3 ikke lenger ikke lenger fungerer til å "ståle" og polere kniveggen på en tilfredsstillende måte. Dersom denne funksjonen brukes for ofte, vil skivene på steg 3 bli unødvendig hurtig nedslitt og det er nødvendig å sende knivsliperen tilbake til fabrikken for skifte av skivene. Dersom du rengjør knivene regelmessig før sliping, er det bare påkrevet å benytte rengjørings- og avrettingsverktøyet for skivene på steg 3 omtrent en gang i året.



Figur 10. Skivene på steg 3 kan rengjøres, om nødvendig. Skal brukes sjelden

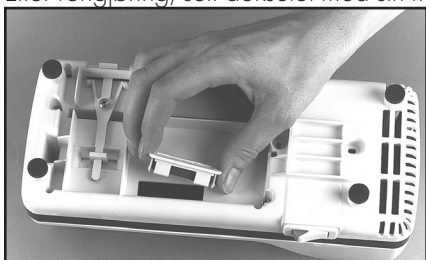
OPPSLIPING

Foreta oppsliping av rette knivegger på steg 3 når det er praktisk mulig. Når det fører til at kniven blir for hurtig sløv igjen, skal man gå tilbake til steg 2 og trekke kniven en eller to ganger gjennom på hver side. Deretter går man tilbake til steg 3 igjen for å "ståle" eller polere eggen ved å trekke den en gang gjennom på hver side. Dersom kniven er blitt meget sløv, kan det være behov for å trekke begge sider av kniven gjennom alle stegene (1, 2 og 3). Oppsliping av sagtannede kniver, se foregående side.

NORMALT VEDLIKEHOLD

Ingen smøring er påkrevet for noen av de bevegelige delene, motor, lagre eller slipeskiver. De er ikke behov for vann på slipeskivene. Utvendig kan knivsliperen rengjøres forsiktig med en fuktig klut. Ikke bruk vaskemidler eller abrasiver.

En gang i året eller etter behov, kan du ta av metallstøv som avleirer seg inne i knivsliperen. Fjern det lille rektangulære rengjøringsdekslet (Figur 11) som dekker åpningen på undersiden av knivsliperen. På innsiden av det rektangulære dekslet er det en magnet som gjør at metallstøvet fra sliping fester seg til den. Fjern metallstøvet fra magneten med et papirhåndkle eller en børste og sett dekslet tilbake på plass på undersiden av maskinen. Dersom det er skapt større mengder av metallstøv er skivene i steg 3 blitt rengjort ved hjelp av rengjørings- og avrettingsverktøyet, kan du riste ut gjenværende støv gjennom åpningen i bunnen av maskinen, når dekslet er fjernet. Etter rengjøring, sett dekslet med sin magnet tilbake på plass.



Figur 11. Deksel for fjerning av metallstøv

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

KUNDESERVICE

Hvis det skulle forekomme at Graef-apparatet har en skade, henvend deg til din faghandler eller Graefs kundeservice på 02932-9703677 eller skriv en e-post til service@graef.de

VIKTIG!

Oppbevar originalemballasjen i apparatets garantiperiode, slik at apparatet kan pakkes og transporteres ordentlig i garantitilfeller.

BORTSKAFFING AV FORPAKNINGER

Emballasjen beskytter apparatet mot transportskader. Innpakningsmaterialene er valgt etter miljøvennlige og bortskaffingstekniske synspunkter og kan derfor resirkuleres. Tilbakeføring av forpakningen til materialkretsløpet sparer råstoffer og reduserer avfallsmengden. Bortskaff de pakningsmaterialene som ikke lenger er nødvendige ved innsamlingspunktene for resirkuleringssystemet "Grønt punkt".

BORTSKAFFING AV APPARATET

Dette produktet må ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall på slutten av levetiden. Symbolet på produktet og i bruksanvisningen henviser til dette. Materialene kan resirkuleres i tråd med merkingen. Med gjenbruken, gjenbruk av materialer eller andre former for bruk av gamle enheter, kan du yte et viktig bidrag til å verne miljøet. Spør i kommunen etter det godkjente innleveringsstedet.

2 ÅRS GARANTI

For dette produktet gir vi fra salgsdato en produsentgaranti på 24 måneder for mangler som skyldes produksjons- eller materialfeil. De lovbestemte garantikravene etter § 437 ff. BGB forblir uberørte av denne reguleringen. Skader som er oppstått gjennom usakkyndig behandling eller bruk, samt mangler som kun i liten grad påvirker funksjonen eller verdien på apparatet, er ikke dekket av garantien. I dette tilfellet ugyldiggjøres garantien på samme måte. Videre er transportskader, i den grad vi ikke er ansvarlige for disse, utelukket fra garantikravet. Garantien dekker ikke skader som oppstår når en reparasjon gjennomføres av andre enn oss eller våre representanter. Ved berettigede reklamasjoner vil vi etter eget valg reparere det defekte produktet eller bytte det mot et produkt uten defekter.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

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 Graef w wodzie ani innym płynie.
3. Upewnij się, że do Graef są wkładane są tylko czyste ostrza noża.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy ostrzałka nie jest używana, przed założeniem lub zdjęciem jakiegokolwiek 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.
7. 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.
8. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez Graef, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub inne obrażenia.
9. Ostrzałka Graef jest przeznaczona do ostrzenia noży. Nie próbuj ostrzyć noży-czek, siekierok ani innych ostrzy, które nie mieszczą się swobodnie w szczelinach.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
11. W pozycji „ON” (czerwona lampka na przełączniku świeci, gdy „ON”), ostrzałka Graef powinna zawsze znajdować się na stabilnym blacie lub stole.
12. **OSTRZEŻENIE: NÓŻ PRAWIDŁOWO NAOSTRZONY NA OSTRZAŁCE Graef BĘDZIE ostrzejszy, niż się spodziewałeś/aś. ABY UNIKNAĆ OBRAŻEŃ, UŻYWAJ I OBCHODŹ SIĘ Z NOŻEM Z OSTROŻNOŚCIĄ. NIE WOLNO DOTYKAĆ NAOSTRZONEJ KRAWĘDZI. NOŻE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNY SPOSÓB.**
13. Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
14. Dzieci nie mogą używać ani bawić się urządzeniem.
15. Nie używaj olejów do honowania, wody ani żadnych innych smarów z ostrzałką Graef.
16. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
17. 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 poin-

struowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

ZACHOWAJ TĄ INSTRUKCJĘ.

INSTRUKCJE

Graef Model CC120 jest przeznaczony do ostrzenia ostrzy o prostych lub ząbkowanych krawędziach.

1. Ostrz ząbkowane ostrza tylko na etapie 3. Nie ostrz ząbkowanych ostrzy na etapach 1 i 2, ponieważ spowoduje to niepotrzebne usunięcie większej ilości metalu z ząbków. Więcej informacji można znaleźć w sekcji Procedura ostrzenia ostrzy ząbkowanych.
2. Ostrza o prostej krawędzi można naostrzyć we wszystkich trzech etapach, jednak użycie etapu 1 może być konieczne tylko wtedy, gdy nóż jest bardzo tępy. Więcej informacji można znaleźć w następnej sekcji.

PROCEDURA OSTRZENIA OSTRZY O PROSTYCH KRAWĘDZIACH

OSTRZA O PROSTEJ KRAWĘDZI: OSTRZENIE PO RAZ PIERWSZY

Przed włączeniem zasilania zdejmij pokrywę umieszczoną nad stopniem 1 i delikatnie wsuń ostrze noża w szczelinę pomiędzy lewą prowadnicą kątową etapu 1 a sprężyną elastomerową. Nie przekraczaj noża. (Patrz rysunek 3.) (Zachowaj pokrywę etapu 1 jakoprzypomnienie o etapach ostrzenia.)

Przesuń ostrze w dół w szczelinie, aż poczujesz, że zetknie się z tarczą diamentową. Pociągnij je do siebie, lekko unosząc uchwyt, zbliżając się do końcówki ostrza. Dzięki temu poczujesz napięcie sprężyny. Wyjmij nóż i naciśnij wyłącznik zasilania. Czerwony „wskaźnik” na przetłaczniku pojawia się, gdy ten przetłacznik jest ustawiony w pozycji „ON”.

Etap 1: (Jeśli twój nóż jest już dostatecznie ostry, pomiń etap 1 i przejdź bezpośrednio do etapu 2.) Jeśli ostrzysz nóż po raz pierwszy lub jeśli nóż jest bardzo tępy, zacznij od etapu 1. Pociągnij nóż raz przez lewą szczelinę etapu 1 (Rysunek 3), ciągnąc ostrze do siebie i jednocześnie przesuwając ostrze w dół w szczelinie, aż dotknie się o dysk. Usłyszysz, jak styka się z dyskiem. Włóż ostrze jak najbliżej podstawy lub uchwytu. Jeśli ostrze jest zakrzywione, lekko unieś uchwyt podczas ostrzenia w pobliżu czubka noża, utrzymując krawędź ostrza mniej więcej równoległe do stołu. Naostrz całą długość ostrza. W przypadku ostrza o długości około 20 cm każde pociągnięcie powinno zająć około 4 sekundy. Przeciągnij krótsze ostrza w 2-3 sekundy, a dłuższe w 6 sekund. Następnie powtórz z jednym pociągnięciem na całej długości w prawej szczelinie etapu 1.



Rysunek 3. Etap 1. Wsuniecie ostrza w szczelinę pomiędzy prowadnicę a sprężynę elastometryczną. Ostrzyć naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie.

Uwaga: za każdym razem, gdy wkładasz ostrze, należy jednocześnie pociągnąć ostrze do siebie. Nigdy nie odsuwaj ostrza od siebie. Dociśnij tylko tyle, aby zetknąć się z tarczą - dodatkowy nacisk nie modyfikuje ani nie przyspiesza procesu ostrzenia. Aby zapewnić równomierne ostrzenie na całej długości ostrza, włóż ostrze w pobliże trzpienia lub rękojeści i ciągnij je równomiernie, aż wyjdzie ze szczeliny. Na każdym etapie wykonaj taką samą liczbę pociągnięć naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie, aby zachować krawędzie symetryczny. Ogólnie w etapie 1 okaże się, że tylko jedno pociągnięcie w każdym (lewym i prawym) slocie jest wystarczające. Następnie przejdź do etapu 2.

Etap 2: Używając powyższej procedury opisanej dla Etapu 1, naostrz ostrze w Etapie 2. Przeciągnij ostrze raz przez lewą szczelinę etapu 2 (Rysunek 4) i raz przez prawą szczelinę (Rysunek 5). W przypadku ostrza o długości około 20 cm, każde pociągnięcie zajmuje około czterech (4) sekund. W przypadku dłuższych noży jedno pociągnięcie zajmuje około 6 sekund, a krótszych - około 2-3 sekund.

Przed przejściem do etapu 3 pomocne będzie sprawdzenie, czy wzdłuż jednej strony krawędzi istnieje grat (Rysunek 6). Aby sprawdzić, czy nie ma gratu, ostrożnie przesunij palec wskazujący przy krawędzi, jak pokazano na rysunku 7 (poniżej).

(Nie przesuwaj palcem wzdłuż krawędzi - aby uniknąć skaleczenia). Jeśli ostatnie pociągnięcie było w prawej szczelinie, grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza (gdy go trzymasz) i odwrotnie. Grat, jeśli jest obecny, wydaje się szorstkim i wygiętym przedłużeniem krawędzi; w porównaniu z drugą stroną krawędzi wydaje się być bardzo gładka. Jeśli istnieje grat, przejdź do etapu 3.

Jeśli nie ma gratu, wykonaj jedno (1) dodatkowe pociągnięcie w lewej i prawej szczelinie etapu 2 przed przejściem do etapu 3. Wolniejsze pociągnięcia pomogą rozwinąć grat. Potwierdź obecność gratu i przejdź do etapu 3. (Nawiasem mówiąc, grat jest często rozwijany za każdym razem, gdy nóż jest przeciągany przez etap 1. Nie jest konieczne tworzenie gratu w etapie 1, chyba że, jak omówiono później, zamierzasz ominąć Etap 2 i przejdź bezpośrednio do etapu 3. Zawsze pożądane jest, aby mieć grat na krawędzi przed stropowaniem w etapie 3.)

Jeśli nóż jest bardzo tępy, mogą być potrzebne dodatkowe pociągnięcia w etapie 2 lub alternatywnie, wykonaj jedną parę pociągnięć w etapie 1, a następnie powtórz w etapie 2 przed przejściem do etapu 3.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

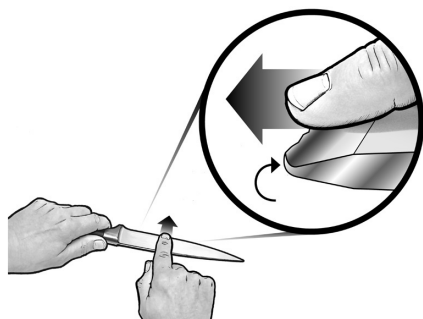
UKR



Rysunek 4. Wsadzanie ostrza w lewą szczelinę na etapie 2



Rysunek 5. Wsadzanie ostrza w prawą szczelinę na etapie 2



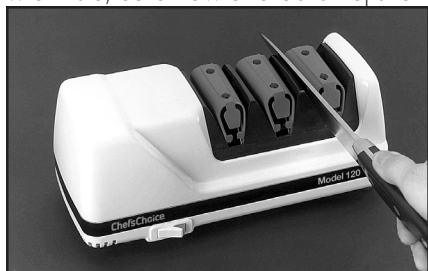
Rysunek 6. Uformować wyraźny grat wzdłuż ostrza noża przed rozpoczęciem stropowania na stanowisku 3



Rysunek 7. Grat można wyczuć przesuwając palce wzdłuż ostrza w kierunku od siebie

Etap 3: Generalnie tylko jedna (1) lub dwie (2) pary pociągnięć w Etapie 3 będą potrzebne do uzyskania ostrej jak brzytwa krawędzi. Podobnie jak w etapach 1 i 2, wykonuj naprzemiennie pociągnięcia w lewej (Rysunek 8) i prawej szczelinie, przeciągając nóż przez szczeliny z taką samą prędkością, jak w etapach 1 i 2.

Więcej pociągnięć na etapie 3 jeszcze bardziej wyostrzy krawędź, tworząc ostrość szczególnie pożądaną w przypadku przygotowywania wykwinnych potraw. Mniejsza liczba pociągnięć na etapie 3 może być lepsza, jeśli będziesz ciąć produkty włókniste, co omówiono bardziej szczegółowo w kolejnych sekcjach.



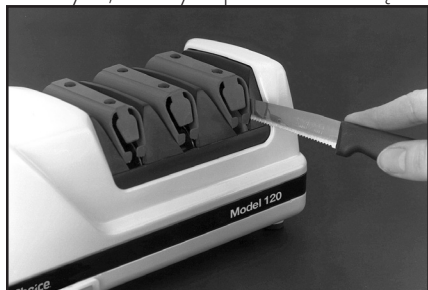
Rysunek 8. Wsadzanie noża do lewej szczeliny na etapie 3. Ostrzyć naprzemiennie raz w lewo raz w prawo szczeliny

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH:

Ostrza ząbkowane są podobne do brzeszczotów pił z wgłębieniami i serią spiczastych zębów. Podczas normalnego użytkowania spiczaste zęby wykonują większość cięcia.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można naostrzyć w The Graef Model CC120. Należy jednak używać tylko etapu 3 (Rysunek 9), który zaostri zęby i wytworzy mikro ostrza wzdłuż krawędzi tych zębów. Zwykle pięć (5) do dziesięciu (10) par naprzemiennego podciągania w etapie 3 będzie wystarczające. Jeśli nóż jest bardzo tępy, konieczne będzie dalsze pociągnięcie. Jeśli ostrze noża zostało poważnie uszkodzone podczas użycia, wykonaj jedno szybkie pociągnięcie (2-3 sekundy dla ostrza 20 cm) w prawej i lewej szczelinie etapu 2, a następnie wykonaj serię pociągnięć w etapie 3, naprzemiennie w prawej i lewej szczelinie. Nadmierne użycie Etapu 2 spowoduje usunięcie większej ilości metalu wzdłuż krawędzi, niż jest konieczne w celu naostrzenia zębów.

Ponieważ ząbkowane ostrza mają strukturę podobną do piły, krawędzie nigdy nie będą wydawać się tak „ostre”, jak krawędź noża o prostej krawędzi. Jednak ich struktura przypominająca zęby może być pomocna - na przykład do rozrywania skóry na twardych, kruchych potrawach i cięcia innych materiałów, takich jak karton.



Rysunek 9. Do ostrzenia noży ząbkowanych należy użyć tylko etapu 3.

CZYSZCZENIE/POPRAWA DYSKÓW STROPUJĄCYCH/POLERUJĄCYCH ETAP 3

Graef Model CC120 jest wyposażony we wbudowany system ręcznego czyszczenia/poprawy dysków do stropowania / polerowania w etapie 3. W przypadku, gdy dyski te pokryją się tłuszczem, resztkami jedzenia lub ostrzenia, można je oczyścić i zmienić kształt uruchamiając ręczną dźwignię z tyłu ostrzałki. Dźwignia ta znajduje się we wgłębieniu, jak pokazano na rysunku 10 w lewym dolnym rogu, patrząc w tył ostrzałki.

Aby uruchomić narzędzie do czyszczenia/poprawy, upewnij się, że zasilanie jest włączone i po prostu naciśnij małą dźwignię we wgłębieniu w prawo, przytrzymaj przez około 3-4 sekundy, a następnie naciśnij w lewo i powtarzaj przez 3-4 sekundy. Kiedy dźwignia jest przesuwana w jednym kierunku, narzędzie czyści i zmienia kształt aktywnej powierzchni jednej tarczy stropującej / polerującej. Przesuwając dźwignię

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

w przeciwnym kierunku, wyczyścisz drugi dysk.

Użyj tego mechanizmu czyszczenia tylko wtedy, gdy białe dyski etapu 3 są poważnie przyciemnione i gdy etap 3 nie wydaje się już dobrze stropować / polerować. Używanie tego narzędzia usuwa materiał z powierzchni dysków etapu 3, a zatem, jeśli jest używane nadmiernie, niepotrzebnie usunie zbyt dużą powierzchnię ścierną - przedwczesne zużycie dysków. W takim przypadku konieczna będzie fabryczna wymiana dysków. Jeśli regularnie czyścisz noże przed ostrzeniem, może być konieczne czyszczenie dysków etapu 3 rzadziej niż raz w roku.



Rysunek 10. Dyski na etapie 3 mogą być czyszczone, jeśli jest to konieczne.

Częste czyszczenie grozi przedwczesnym zużyciem dysków.

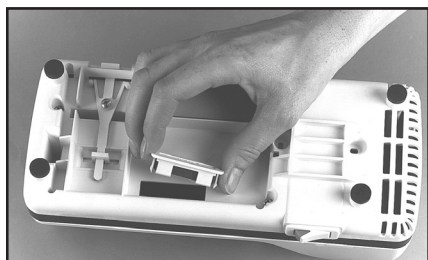
PONOWNE OSTRZENIE

Można naostrzyć ponownie nóż o prostych krawędziach, przy użyciu etapu 3. Jeśli to nie pomoże, wróć do etapu 2 i wykonaj jedną lub dwie pary naprzemiennych pociągnięć. Następnie wróć do etapu 3, w którym tylko jedna do dwóch naprzemiennych par pociągnięć wystarczy, aby naostrzyć nóż. Użyj Etapu 1 jako pierwszego etapu ostrzenia tylko wtedy jeśli nóż został nadmiernie stępiony. Ponownie naostrz ząbkowane ostrza w etapie 3 (patrz sekcje powyżej).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

NIE jest wymagane smarowanie jakichkolwiek ruchomych części, silnika, łożysk ani powierzchni ostrzących. Nie ma potrzeby stosowania wody na materiałach ściernych. Obudowę ostrzałki można czyścić ostrożnie przecierając miękką wilgotną szmatką. Nie używaj detergentów ani środków ściernych.

Mniej więcej raz w roku, w razie potrzeby, należy usunąć metalowy pył, który gromadzi się wewnątrz ostrzałki podczas wielokrotnego ostrzenia. Zdejmij matę prostokątną pokrywą wyczyszkową (Rysunek 11), która zakrywa otwór na spodzie ostrzałki. Znajdziesz cząsteczki metalu przyłączone do magnesu przymocowanego do wewnętrznej strony tej osłony. Po prostu zetrzyj nagromadzone opiłki z magnesu ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów i ponownie włóż osłonę do otworu. Jeśli utworzyły się większe ilości metalu lub innego pyłu, po zdjęciu pokrywy można wytrząść pozostały kurz przez dolny otwór. Po wyczyszczeniu ponownie załóż pokrywę z magnesem na miejscu.



Rysunek 11. Pokrywa do czyszczenia.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- SE
- NO
- PL**
- UKR

OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli zdarzy się, że urządzenie Graef ulegnie uszkodzeniu, wtedy prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub z Działem Obsługi Klienta firmy Graef pod numerem telefonu 02932- 9703677 lub napisać do nas na adres e-mail: service@graef.de

WAŻNE!

W okresie gwarancyjnym urządzenia należy zachować oryginalne opakowanie, aby w przypadku reklamacji gwarancyjnej urządzenie można było prawidłowo zapakować i przetransportować.

USUWANIE OPAKOWANIA

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały wybrane z uwzględnieniem aspektów ochrony środowiska i utylizacji i dzięki temu nadają się do recyklingu.

Odprowadzenie opakowania do cyklu recyklingu opakowania pozwala oszczędzać surowce i zmniejszać obciążenie odpadami. Prosimy odstawić niepotrzebne już materiały opakowaniowe do punktów zbiórki surowców wtórnych w ramach systemu recyklingowego »zielony punkt«.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Niniejszego produktu nie wolno po zakończeniu jego eksploatacji wyrzucać do normalnych śmieci domowych. Symbol na wyrobie oraz w instrukcji użytkowania wyraźnie informuje o tym. Materiały podlegają ponownemu wykorzystaniu zgodnie z ich oznakowaniem. Poprzez udział w procesie zagospodarowania surowców wtórnych w takiej lub innej formie oraz odstawiając zużyte urządzenia w wyznaczone miejsce recyklingu wnoszą Państwo swój cenny udział w dziele ochrony środowiska. Celem uzyskania dalszych informacji o recyklingu zużytych urządzeń prosimy zapytać swój urząd gminy.

2 LATA GWARANCJI

W odniesieniu do tego produktu udzielamy na wady produkcyjne lub materiałowe 24-miesięcznej gwarancji producenta, licząc od daty sprzedaży. Państwa roszczenia z tytułu rękojmi zgodnie z § 437 i następnymi BGB pozostają w wyniku tej regulacji nienaruszone. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego stosowania urządzenia lub obchodzenia się z nim oraz wad, które mają jedynie niewielki wpływ na działanie lub wartość urządzenia. W takim przypadku gwarancja również wygasa. Oprócz tego, szkody transportowe, o ile nie ponosimy za nie odpowiedzialności, są wyłączone z roszczenia gwarancyjnego. Wyklucza się roszczenia z tytułu rękojmi za szkody spowodowane przez naprawę, która nie została wykonana przez nas lub jednego z naszych przedstawicieli. W przypadku uzasadnionych reklamacji, naprawimy wadliwy produkt lub według własnego uznania wymienimy go na produkt wolny od wad.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

Під час користування електричними приладами необхідно завжди дотримувати основних правил безпеки, а саме:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Щоб убезпечити себе від удару електричним струмом, не занурюйте Graef у воду чи іншу рідину.
3. Перед заточуванням переконайтеся в чистоті леза ножа, яке ви плануєте заточувати на Graef.
4. Вимикайте вилку електроживлення після використання, перед ремонтом та чищенням.
5. Уникайте контакту з рухомими частинами.
6. Не користуйтеся електричними приладами, що мають пошкодження шнура живлення чи штепсельної вилки, мають проблеми в роботі, розбиті або пошкоджені якимось іншим чином.
7. Будь ласка, поверніть Ваш точильний прилад місцевому дистриб'ютору, де буде оцінена вартість усунення пошкоджень. Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися в сервісному центрі, призначеному місцевим дистриб'ютором Graef або іншим компетентним спеціалістом, оскільки необхідні спеціальні інструменти. З питань сервісного обслуговування та ремонту просимо консультиватися в місцевого дистриб'ютора Graef.
8. **УВАГА!** Даний пристрій може бути оснащено полярним штепселем (одна із пластин є ширшою за іншу). Щоб запобігти ураженню електричним струмом, штепсель сконструйовано таким чином, що він вставляється в полярну розетку тільки одним способом. Якщо штепсель не до кінця вставляється в розетку, переверніть його іншою стороною. Якщо він досі не вставляється, зверніться до кваліфікованого електрика. Забороняється модифікувати прилад жодним способом.
9. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не Graef може призвести до пожежі, електричного ураження чи пошкоджень.
10. Graef Модель CC120 призначена для заточування кухонних, кишенькових та більшості спортивних ножів. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами з пазами приладу.
11. Не допускайте перегину електричного дроту через край столу чи прилавка, а також уникайте його контакту з гарячими поверхнями.
12. Коли перемикач увімкнено в положення «ON» (у цьому положенні на перемикачі видно червоний індикатор), точильний пристрій Graef завжди має бути розташовано на стійкій поверхні прилавка чи стола.

13. УВАГА! НОЖІ, ЗАТОЧЕНІ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАШОГО Graef, БУДУТЬ ГОСТРІШИМИ, НІЖ ВИ ОЧІКУЄТЕ. ЗАДЛЯ УНИКНЕННЯ ТРАВМ КОРИСТУЙТЕСЯ НИМИ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НІЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВОДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРІГАЙТЕ НІЖ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ.
14. Не використовувати поза приміщенням.
15. Якщо будь-який електроприлад використовується дітьми або поруч із ними, потрібен ретельний нагляд.
16. Не використовуйте з Graef мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
17. Прилад призначений тільки для побутового використання.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.

ІНСТРУКЦІЇ

Модель СС120 точильного приладу Graef призначена для заточування прямих і зубчатих лез.

1. Заточуйте зубчаті леза лише на Етапі 3. Не заточуйте зубчаті леза на Етапах 1 та 2, оскільки це лише даремно зніме додатковий метал із зубчиків. Для детальної інформації дивіться Розділ «Процедура заточки зубчатих лез».
2. Прямі леза можуть заточуватися на всіх трьох етапах, однак використання Етапу 1 буде необхідним, лише якщо ніж дуже тупий або якщо ви хочете отримати лезо з додатковими «канавками». Для більш детальної інформації дивіться наступний розділ.

ЗАТОЧУВАННЯ ПРЯМИХ ЛЕЗ

ПРЯМІ ЛЕЗА: ПЕРШЕ ЗАТОЧУВАННЯ

До того як ввімкнути живлення, зніміть кришку, розташовану на Етапі 1 та плавно вставте лезо ножа у паз між лівою направляючою планкою Етапу 1 та пластиковою пружиною. Не крутіть ножем. (Дивись Малюнок 3.) (Залиште кришку Етапу 1 як нагадування кроків заточування.) Помістіть лезо ножа вниз у паз, доки не відчуєте, що він торкнувся алмазного диска. Потягніть його в напрямку до себе, злегка піднімаючи руків'я при наближенні до кінчика. Це дасть вам відчуття для натягу пружини. Вийміть ножа і натисніть перемикач живлення. Коли перемикач включено "ON", на ньому з'являється червоний індикатор.

Етап 1: (Якщо Ваш ніж уже доволі гострий, пропустіть Етап 1 та переходьте до Етапу 2). Якщо ж Ви здійснюєте першу заточку ножа або якщо ніж дуже тупий, починайте з Етапу 1. Протягніть ніж один раз через лівий паз Етапу 1 (Малюнок 3), рухаючи лезо в напрямку до себе між лівою направляючою планкою і

полімерною пружиною та рівномірно протягуючи лезо вниз у пазу, доки воно не торкнеться диску алмазним покриттям. Ви почувєте, коли відбудеться контакт леза і диска. Вставляйте лезо в паз якомога ближче до руків'я чи bolstera. Якщо кінчик леза закруглений, для його заточування трохи підніміть руків'я в момент контакту кінчика леза з абразивом, так щоб ця ділянка кромки леза була паралельною столу. Заточуйте лезо по всій довжині... Для леза завдовжки 8 дюймів кожна протяжка має займати близько 4 секунд. Протягування коротших лез займає близько 2-3 секунд, а довгих – близько 6 секунд. Далі, повторюючи той самий процес, повторіть протяжку леза по всій довжині через правий паз Етапу 1.



Малюнок 3. Етап 1. Вставте лезо у паз між направляючою планкою та пластиковою пружиною. Чергуйте лівий та правий пази.

Примітка: Щоразу, як Ви вставляєте лезо у паз, рівномірно рухайте його в напрямку до себе. Ніколи не штовхайте лезо в напрямку від себе. Докладайте лише достатнього зусилля для того, щоб лезо торкнулося абразиву – додаткове зусилля не покращить і не прискорить процес заточування. Для забезпечення рівномірного заточування по всій довжині леза вставляйте лезо в паз упритул руків'ям чи bolsterом та протягуйте його з постійною швидкістю, поки воно не вийде з паза. Щоб лезо заточувалося симетрично, на кожному етапі робіть однакову кількість протяжок у правому та лівому пазах, чергуючи їх. Загалом на Етапі 1 ви з'ясуєте, що однієї протяжки в кожному пази (правому та лівому) є достатньо. Далі переходьте до Етапу 2.

Етап 2: Заточуйте лезо в Етапі 2, виконуючи дії, описані для Етапу 1. Протягніть лезо один раз крізь лівий паз Етапу 2 (малюнок 4) і один раз крізь правий паз етапу 2 (малюнок 5). Для лез довжиною у вісім (8) дюймів кожна протяжка займатиме близько чотирьох (4) секунд. Протягування довгих лез займатиме близько шести (6) секунд, а коротших лез 2-3 секунди. Перед переходом до Етапу 3 бажано перевірити наявність задирка (малюнок 6), на одному боці кромки леза. Щоб перевірити наявність задирка, проведіть пальцем впоперек леза, як показано на малюнку 7 (нижче). (Не проводьте пальцем уздовж леза, щоб уникнути порізу). Якщо остання протяжка була через правий паз, задирок з'явиться лише з правого боку леза (як Ви його тримаєте) і навпаки. Задирок (за наявності) відчувається як цупке і зігнуте вбік подовження леза; протилежна частина кромки відчувається порівняно гладкою. Якщо задирок є, переходьте до Етапу 3.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

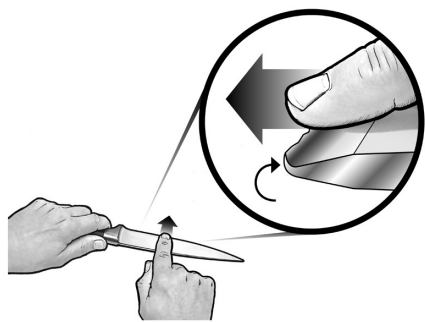
UKR



Малюнок 4. Вставте лезо до лівого пазу Етапу 2.



Малюнок 5. Вставте лезо до правого пазу Етапу 2.



Малюнок 6. Утворіть задилок уздовж кромки леза перед тим, як приступати до Етапу 3.



Малюнок 7. Задилок можна помітити, рухаючи пальцями впоперек і від кромки леза.

Якщо задирика немає, зробіть ще по одній (1) протяжці у лівому та правому пазах Етапу 2, перед тим, як переходити до Етапу 3. Утворити задилок легше завдяки повільнішим протяжкам. Переконайтеся в наявності задирика і переходьте до Етапу 3. (Між іншим, задилок зазвичай утворюється щоразу, коли ніж протягується через Етап 1. Не обов'язково утворювати задилок на Етапі 1 доки, як вказано нижче, Ви маєте намір оминати Етап 2 та одразу перейти до Етапу 3. Завжди бажано мати задилок на кромці до того, як робити протяжки на Етапі 3.)

Якщо ніж дуже тупий, може бути необхідним ще раз протягнути лезо через Етап 2 або, як варіант, зробити пару протяжок через Етап 1, далі повторити те саме на Етапі 2, а потім продовжити на Етапі 3.

Етап 3: Для отримання гострого, мов бритва, леза, достатньо зробити одну (1) або дві (2) протяжки через Етап 3. Як і на Етапах 1 та 2, чергуйте протяжки через лівий (малюнок 8) та правий пази, протягуючи ножа з такою ж швидкістю, як і на Етапах 1 та 2.

Додаткові протяжки на Етапі 3 робитимуть лезо ще тоншим, утворюючи гостроту, бажану під час приготування вишуканих страв. Менша кількість протяжок може

бути кращою, якщо Ви збираєтеся різати продукти, що містять багато жил і волокон, це буде детальніше описано в наступних розділах.



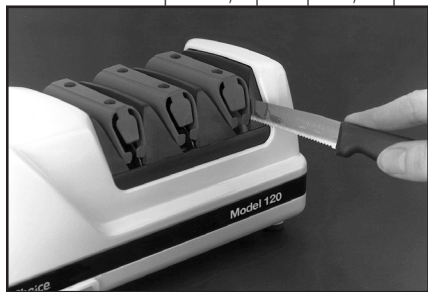
Малюнок 8. Почергово протягніть лезо через лівий та правий пази Етапу 3.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТИХ НОЖІВ:

Леза зубчатих ножів схожі на леза пил з періодичними заглибленнями та низкою гострих зубчиків. Такі зубчики зазвичай роблять значну частину розрізу.

Модель СС120 точильного приладу Graef може заточувати зубчаті леза всіх типів. Використовуйте лише Етап 3 (Малюнок 9), який нагострить зубці та утворить мікролеза вздовж кромки цих зубців. Зазвичай є достатнім зробити від п'яти (5) до десяти (10) почергових протяжок через пази Етапу 3. Якщо ніж дуже тупий, може знадобитися більше протяжок. Якщо ніж колись було сильно пошкоджено, зробіть одну швидку протяжку (2-3 секунди на лезо 8 дюймів завдовжки) через кожен лівий та правий пази Етапу 2, а потім серію протяжок на Етапі 3, чергуючи лівий та правий пази. Надмірне використання Етапу 2 зніме з кромки леза більший шар металу, ніж потрібно для загострення зубчиків.

Оскільки зубчаті леза подібні за формою на полотно пили, їх кромка ніколи не буде такою ж гострою, як кромка ножа з прямим лезом. Однак така зубчата структура іноді є ефективною для розрізання продуктів зі жорсткою шкоринкою та інших матеріалів, приміром, картону.



Малюнок 9. Заточуйте зубчаті леза лише на Етапі 3.

ФУНКЦІЯ ВІДНОВЛЕННЯ ЕТАПУ 3: ЧИСТКА/ПОЛІРОВКА ДИСКІВ ДЛЯ ПРАВКИ/ДОВОДКИ – ЕТАП 3

Модель СС120 точильного приладу Graef обладнана вбудованими пристроями для механічної чистки / шліфовки дисків доводки Етапу 3. У випадку, якщо диски стали вкриті плівкою жиру, рештками харчів або металевими уламками, їх можна

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

почистити та надати потрібного стану за допомогою ручного важеля на задньому боці точильного приладу. Цей важіль розміщено в заглибленні, як вказано на Малюнку 10, у лівій нижній частині приладу.

Для активації механізму для чистки / шліфовки переконайтеся, що прилад увімкнено та просто потягніть маленький важіль праворуч або ліворуч, та утримуйте протягом 3 секунд. Коли важіль рухається в одному напрямку, механізм чистить та відновлює поверхню одного диску доводки. А коли важіль рухається в зворотному напрямку, Ви чистите інший диск.

Використовуйте цей механізм для чистки лише тоді, коли Етап 3 вочевидь не виконує заточку належним чином або вона потребує численних протяжок для досягнення бритвеної гостроти леза. Часте використання цього механізму знімає матеріал з поверхні дисків Етапу 3, і, відповідно, якщо використовувати його надто часто, то даремно зніматиметься значний шар абразивної поверхні – спричинюючи передчасний знос дисків. Якщо так станеться, буде необхідно виконати заміну дисків.

Якщо Ви регулярно миєте ножі перед тим, як почати їх загострювання, Вам буде потрібно чистити та шліфувати диски Етапу 3 лише раз на рік або навіть рідше.



Малюнок 10. Механізм для очищення дисків Етапу 3. Використовуйте тільки за потребою.

ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ:

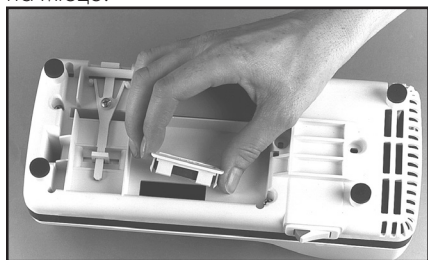
Повторне заточування ножів з гладким лезом здійснюється за допомогою Етапу 3. Якщо не вдається швидко заточити ніж таким чином, повертайтеся до Етапу 2 та зробіть одну чи дві пари почергових протяжок. Потім поверніться до Етапу 3, на якому лише кількох почергових протяжок буде достатньо для формування леза бритвеної гостроти. Для повторної заточки застосовуйте Етап 1 як першочерговий лише тоді, коли Ви маєте намір збільшити кількість канавок уздовж кромки леза або якщо ніж став дуже тупим. Повторне заточування ножів із зубчатим лезом здійснюйте за допомогою Етапу 3.

ПОВСЯКДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рухомі частини, двигун, несучі поверхні й точильні поверхні НЕ потребують мастила. Немає потреби у воді для абразивів. Зовнішні поверхні точильного приладу можна протерти вологою ганчіркою. Не використовуйте мийні засоби

або абразивні матеріали.

Раз на рік, за потреби, Ви можете видаляти металевий пил, що накопичується всередині приладу після численних заточувань. Вийміть круглу пластикову заглушку (Малюнок 11), розташовану на отворі в нижній панелі пристрою. Ви знайдете металеві частинки на магніті, що прилаштований під заглушкою. Почистіть магніт туалетним папером або зубною щіткою від цих частинок і вставте заглушку на місце. Якщо утворилося більша кількість металевого бруду або якщо виконувалася чистка дисків Етапу 3 (використовуючи механізм чистки/поліровки), Ви можете витрусити будь-які залишки бруду через отвір на дні приладу, коли заглушку знято. Після чищення надійно вставте заглушку з магнітом на місце.



Малюнок 11. Заглушка для очистки від бруду.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

SE

NO

PL

UKR

СЛУЖБА ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ

Якщо Ваш пристрій Graef пошкоджено, зверніться до Вашого торговельного посередника або служби підтримки клієнтів фірми Граеф (Graef) за номером 02932-9703677 або надішліть нам електронного листа на service@graef.de

ВАЖЛИВО!

Зберігайте оригінальну упаковку протягом гарантійного терміну пристрою, щоб пристрій можна було належним чином упакувати та транспортувати у разі пред'явлення претензії щодо гарантії.

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Упаковка захищає пристрій від пошкодження під час транспортування. Матеріали для упаковки вибираються відповідно до екологічної сумісності та аспектів утилізації, тому вони підлягають вторинній переробці.

Повернення упаковки до кругообігу матеріалів економить сировину та зменшує відходи. Утилізуйте пакувальні матеріали, які більше не потрібні, у пунктах збору для системи переробки «Зелена точка».

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Після закінчення терміну служби цей продукт не можна утилізувати разом із

звичайними побутовими відходами. Це позначається символом на продукті та в інструкції із застосування. Матеріали підлягають вторинній переробці відповідно до їх маркування. Завдяки повторному використанню, переробці матеріалів або іншим формам переробки старих пристроїв Ви робите важливий внесок у захист нашого навколишнього середовища. Будь ласка, зверніться до місцевих органів влади щодо відповідального пункту утилізації.

2 РОКИ ГАРАНТІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для даного продукту ми беремо на себе 24 місяці гарантії виробника на дефекти через виробничі або матеріальні дефекти, починаючи з дати продажу. Це положення не впливає на Ваші законні претензії за гарантією згідно з § 437 і далі Громадянського Кодексу ФРН (BGB). Гарантія не включає пошкодження, спричинені неправильною обробкою або використанням, а також дефекти, які мають лише незначний вплив на функцію або якість пристрою. У цьому випадку термін дії гарантії також закінчується. Крім того, транспортні збитки виключаються з претензій за гарантією, якщо ми не несемо відповідальності за це. Претензії за гарантією виключаються за збитки, заподіяні ремонтом, який виконували не ми або не один з наших представників. У разі обґрунтованих скарг ми або відремонтуємо дефектний продукт на свій розсуд або замінимо його бездефектним продуктом.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG |
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg | www.graef.de