

GRAEF.



DE Bedienungsanleitung

EN Operating Instructions

FR Instructions d'utilisation

NL Gebruiksaanwijzing

IT Manuale operativo

ES Manual de instrucciones

PL Instrukcja obsługi

UKR Інструкція з експлуатації

CC80

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Jeder Benutzer sollte diese Bedienungsanleitung lesen.
2. Tauchen Sie den Graef Hybrid® Messerschärfer zum Schutz vor elektrischen Gefahren nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
3. Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen in das Modell CC80 eingeführt werden.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn sie nicht in Gebrauch ist, vor der Reinigung, beim Service und beim Auswechseln von Teilen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Nehmen Sie Geräte mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion oder nachdem das Gerät heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde, nicht in Betrieb.
7. Bitte schicken Sie Ihren Messerschärfer an Ihren örtlichen Händler zurück, wo die Kosten für Reparatur oder elektrische oder mechanische Justierungen abgeschätzt werden können. Wenn das Kabel dieses Gerätes beschädigt ist, muss es von einer vom Hersteller benannten Reparaturreinrichtung ersetzt werden, da spezielle Geräte benötigt werden. Bitte konsultieren Sie Ihren Graef-Händler.
8. **ACHTUNG!** Dieses Gerät kann mit einem gepolten Stecker ausgestattet sein (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Art in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Modifizieren Sie den Stecker in keinsten Weise.
9. Die Benutzung von Zusatzteilen, die nicht von Graef empfohlen oder verkauft werden, können Feuer, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
10. Der Graef Hybrid® Messerschärfer hat den Zweck, amerikanische, europäische und asiatische Messer wie in den folgenden Abschnitten beschrieben zu schärfen. Versuchen Sie keine Scheren, Axtklingen oder irgendwelche Klingen zu schärfen, die nicht problemlos in die Schlitz passen.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen berühren.
12. Wenn der Graef Hybrid® Messerschärfer AN ist (der rote Blitz am Schalter ist sichtbar), sollte er sich stets auf einer stabilen Arbeitsfläche oder einem Tisch befinden.
13. **WARNUNG: MESSER, DIE MIT IHREM Graef Hybrid® MESSERSCHÄRFER RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS ERWARTET. UM VER-**

LETZUNGEN ZU VERMEIDEN, BENUTZEN UND HANTIEREN SIE MIT IHNEN UNTER GRÖSSTER VORSICHT. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, IHRER HAND ODER IHRES KÖRPERS. LASSEN SIE IHRE FINGER NICHT AN DER SCHNEIDE ENTLANG GLEITEN. SICHER AUFBEWAHREN.

14. Nicht im Freien benutzen.

15. Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

16. Benutzen Sie keine Schleiföle, Wasser oder andere Schmierstoffe in Verbindung mit dem Graef Hybrid® Messerschärfer Modell CC80.

17. Nur für den Heimgebrauch.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

BESCHREIBUNG DES GRAEF HYBRID® DIAMOND HONE® MESSERSCHÄRFERS CC80

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

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

BENUTZUNG DES GRAEF HYBRID® DIAMOND HONE® MESSERSCHÄRFERS

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

Sie werden feststellen, dass der Messerschärfer bei allen Ihren konventionellen glatten und gezahnten Schneidwaren dauerhaft für eine äußerst scharfe und effiziente Schneide sorgt. Die primären Schneidefacetten werden jeweils in Stufe 1 bei nominellen 20° auf jeder Seite der Schneide geformt, was in einer primären Gesamtschneide von 40°

resultiert. Stufe 2 sorgt für eine zweite Anschrägung in einem etwas größeren Winkel und hinterlässt so eine starke, doppelt abgeschrägte Schneidenstruktur, die länger scharf bleibt. Benutzen Sie den Messerschärfer stets so, dass die Stufennummern 1 und 2 Ihnen zugewandt sind.

STUFE 1

Zum Schärfen stellen Sie den Messerschärfer auf einen Tisch und halten ihn mit der linken Hand sicher fest. Schalten Sie das Gerät ein. Führen Sie die Messerklinge, Abbildung 1, nahe des Griffs in den ganz linken Schlitz von Stufe 1 ein, und lassen Sie die linke Seite der Klinge an der linken Seite des Schlitzes ruhen, während Sie das Messer zu sich hinziehen. Die Messerschneide sollte in ständigem beweglichem Kontakt mit der innenliegenden, diamantenbeschichteten Scheibe sein. Es ist nur leichter Druck nach unten nötig, während sie die Klinge zu sich hinziehen. Hören Sie genau hin, um sicherzustellen, dass das Messer in gutem Kontakt mit der Diamantscheibe bleibt. Bei einer sechs Zoll (6") langen Klinge sollte jeder Zug etwa 5 Sekunden dauern. Erhöhen Sie bei längeren Klingen die Zeit für jeden Zug, oder verringern Sie sie bei kürzeren Klingen.



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

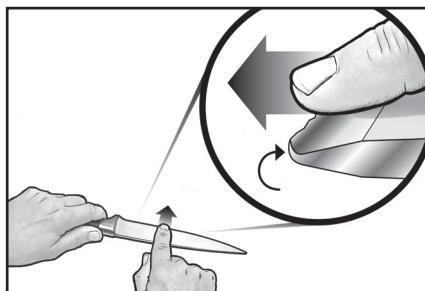


Abbildung 2. Erstellen Sie vor dem Schleifen in Stufe 2 einen deutlichen Grat entlang der Messerschneide. Der Grat kann festgestellt werden, indem Sie den Finger über und von der Schneide weg gleiten lassen.

Führen Sie wie oben beschrieben einen Zug der Klinge im linken Schlitz aus und wiederholen Sie dann den gleichen Vorgang im daneben befindlichen (rechten) Schlitz von Stufe 1. Während Sie das Messer durch den rechten Schlitz ziehen (siehe Abbildung 3), lassen Sie die rechte Seite des Messers an der rechten Seite des Schlitzes ruhen. Wenn Ihr Messer vor dem Schärfen nicht sehr stumpf ist, werden Sie feststellen, dass nur etwa 5 Zugpaare, abwechselnd im linken und rechten Schlitz von

Stufe 1, genügen, um der Klinge eine scharfe Schneide zu verleihen. Wenn das Messer jedoch anfangs sehr stumpf ist, kann es sein, dass 10 oder mehr abwechselnde Zugpaare im linken und rechten Schlitz von Stufe 1 nötig sind, während Sie die alte Schneide formen und schärfen. Ziehen Sie in Stufe 1 die Klinge stets zu sich hin. Drücken Sie die Klinge niemals von sich weg, während Sie Stufe 1 benutzen. Bevor Sie Stufe 1 verlassen, ist es wichtig, die Messerschneide zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sich entlang einer Seite der Schneide ein kleiner Grat befindet.

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



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

STUFE 2

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

Für optimale Ergebnisse in Stufe 2 zentrieren Sie die Klinge innerhalb der Schlitzbreite und halten Sie die Länge der Klinge an der Mittellinie des Schlitzes ausgerichtet, während Sie das Messer im Schlitz vor- und zurückbewegen, ohne es hochzuheben. Üben Sie beim Schärfen in Stufe 2 auf die Klinge nur leichten Druck nach unten aus,

etwa 1,4-1,8 kg. Für optimale Ergebnisse führen Sie gleichmäßige, beständige Züge aus, während Sie den leichten Druck nach unten aufrechterhalten, um sicherzustellen, dass sich die beiden Scheiben drehen, während Sie das Messer vor- und zurückbewegen. Die polierte Schneide ist sehr scharf und gratfrei.

MESSERSCHNEIDE NACHSCHLEIFEN

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

GEZAHNTE KLINGEN

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



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

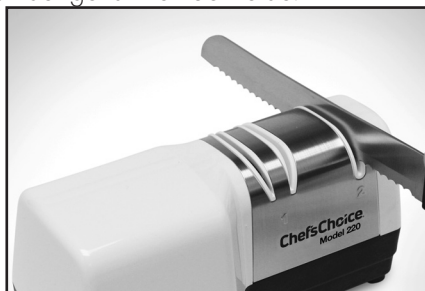


Abbildung 5. Gezahntes Messer in Stufe 2.

ASIATISCHE KLINGEN

Der Graef Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer, der mit einem Primärwinkel von 20° schärft, kann doppelfacettige asiatische Klingen wie das Santoku schärfen, das traditionell bei 15° geschärft wird. Für optimale Ergebnisse bei allen asiatischen Klingen empfehlen wir jedoch einen 15°-Messerschärfer wie zum Beispiel die elektrischen Graef Modelle CX110, CX125 oder CC150.

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

KERAMIKMESSER

Der Graef Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer CC80 wird für Keramikmesser nicht empfohlen.

SCHEREN

Versuchen Sie nicht, Scheren mit dem Graef Hybrid® Diamond Hone® Messerschärfer CC80 zu schärfen.

SCHÄRFETEST

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

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

INSTANDHALTUNG

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

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

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

1. Read all instructions. For your safety, every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Graef Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model CC80.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
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 power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in anyway.
9. The use of attachments not recommended or sold by Graef may cause fire, electric shock or injury.
10. The Graef Hybrid® sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
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 sharpener should always be on a stable countertop or table.
13. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Graef Hybrid® SHARPENER WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
14. Do not use outdoors.
15. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
16. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Graef Hybrid® sharp-

ener Model CC80.

17. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION OF THE GRAEF HYBRID® DIAMOND HONE® KNIFE SHARPENER CC80

The Hybrid® has two sharpening Stages, a first sharpening Stage that is motor driven, followed by a honing Stage that is entirely manual in operation. The sharpening Stage 1 is motor driven, has two slots (the two slots on the left) to sharpen alternately the left and right side of the blade's edge. Always follow an alternating pattern of sharpening in right and left slots when using Stage 1. This dual-slot stage quickly establishes a sharp edge that is then honed and finished in the manual second stage which uses only a single slot (far right slot) that hones both sides of the edge simultaneously.

USING THE HYBRID® SHARPENER

Note: Always clean your knife before sharpening in the Hybrid®! For your safety, keep your fingers clear of the blade edge at all times. You will find that the Hybrid® can create and maintain an exceedingly sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees on each side of the edge, which results in a total primary edge of 40 degrees. Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer. Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, facing you.

STAGE 1

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, Figure 1, near its handle, into the far left slot of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades. Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1. As you pull the knife thru the right slot, (see Figure 3), allow the right side of the knife to rest on the right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife is initially very dull

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. In Stage 1 always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.



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

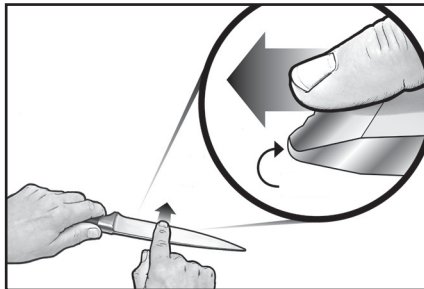


Figure 2. Develop a distinct burr along one knife edge before honing in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge.

Figure 2 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you ready to hone in Stage 2.



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

STAGE 2

Since Stage 2 is a manual honing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully sharpened in Stage 1 only 4-5 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 2 (the far right slot, see Figure 4) to hone a small second bevel along the

edge which will be exceedingly sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily. For optimum results in Stage 2 center the blade within the slot width and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you move the blade back and forth in the slot without lifting. Apply only a light downward pressure, about 3-4 pounds, on the blade as you sharpen in Stage 2. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure to insure that the two disks rotate as you move the blade back and forth. The finished edge will be very sharp and burr free.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen follow the procedure for Stage 2 described above, making two to three (2-3) complete back and forth stroke pairs while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Then test the edge for sharpness. If necessary resharpen again but first use Stage 1 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 2. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2 before having to resharpen in Stage 1.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2 (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) back and forth pairs of strokes. Examine the edge and if necessary make another 5 full stroke pairs. Test the blade for sharpness. If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of pulls — alternating right and left slots in Stage 1 and then make five (5) paired strokes (back and forth) in Stage 2. Because of its nature, a serrated knife will not ever appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 1, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.



Figure 4. Knife in Stage 2. Use back and forth sharpening strokes with moderate downward pressure.

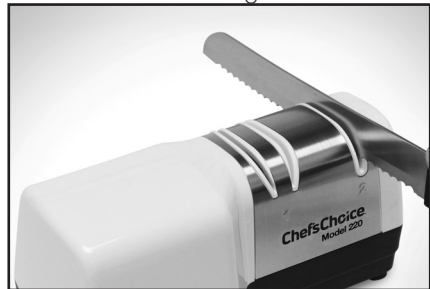


Figure 5. Serrated knife in Stage 2.

ASIAN BLADES

The Hybrid® which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results with all Asian blades we recommend a 15° sharpener such as the Graef Electric Models CX110, CX125 or CC150 as the preferred choice for all Asian style blades. Do not sharpen in the Hybrid® any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. Stage 2 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The Graef electric sharpeners listed in the previous paragraph will correctly sharpen these single sided knives.

CERAMIC KNIVES

The Hybrid® is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

Do not attempt to use the Hybrid® to sharpen scissors.

TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your fine edge knives, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

MAINTENANCE

1. The exterior of the Hybrid® can be cleaned with a damp soft cloth.
2. Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting
3. the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
4. No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment:

1. Lire le mode d'emploi en entier. Chaque utilisateur doit lire ce manuel.
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas l'aiguiser Graef Hybrid® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans l'aiguiser.
4. Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, pendant le service et lors du remplacement de pièces.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé.
7. Veuillez retourner votre aiguiser à votre distributeur local qui pourra estimer le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par un atelier agréé par le fabricant car l'utilisation d'outils spéciaux est nécessaire. Veuillez contacter votre distributeur Graef.
8. ATTENTION ! Cet appareil peut être fourni avec une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne faites aucune modification sur la prise.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société Graef peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
10. L'aiguiser de Graef Hybrid® CC80 est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain, européen et asiatique, comme le décrivent les sections suivantes. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas dans les fentes avec facilité.
11. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
12. Lorsqu'il est en position "MARCHE" (le témoin lumineux rouge est allumé lorsqu'il est en "MARCHE"), l'aiguiser Graef doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
13. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISEUR Graef SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ ET MANIPULEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE FAITES

PAS COURIR VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGEZ-LE DE MANIÈRE SÛRE.

14. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance.
16. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le modèle Graef Hybrid® CC80.
17. Pour usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'AIGUISEUR DE COUTEAUX GRAEF HYBRID DIAMOND HONE CC80

L'aiguiser dispose de deux phases d'affûtage, la première phase d'affûtage est motorisée, elle est suivie par une phase d'affilage entièrement manuelle en ce qui concerne les opérations. La première étape d'affûtage est motorisée, elle comporte deux fentes (les deux fentes sur la gauche) permettant un affûtage alternatif du côté gauche et du côté droit du tranchant de la lame. Suivez toujours un schéma alternatif d'affûtage dans les fentes droite et gauche lors de la phase 1. Cette phase à double fentes établit rapidement une lame affûtée qui est ensuite affilée et finie lors de la seconde phase manuelle qui emploie uniquement une fente unique (fente à l'extrême droite) qui affine les deux côtés de la lame simultanément.

UTILISATION DE L'AIGUISEUR HYBRID® DIAMOND HONE®

Remarque : Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguiser avec l'Hybrid® ! Pour votre sécurité, tenez toujours vos doigts éloignés du tranchant de la lame.

Vous découvrirez que l'aiguiser Graef Hybrid, permet d'obtenir et de garder un tranchant excessivement aiguisé et résistant pour toute votre coutellerie à lame lisse conventionnelle ou à dents. Chaque face du tranchant initial est formée dans le module 1 avec un angle nominal de 20° de chaque côté du tranchant, ce qui donne un angle total de 40° au premier tranchant. Le module 2 forme un second biseau à un angle légèrement plus ouvert, donnant ainsi au tranchant une structure à double biseau résistante qui restera aiguisée plus longtemps. Utiliser toujours l'aiguiser avec les numéros des modules 1 et 2, face à vous.

MODULE 1

Pour aiguiser, placez l'aiguiser sur la table en le maintenant fermement et de manière sûre avec votre main gauche. Pousser sur l'interrupteur. Insérez la lame du couteau, Figure 1, près du manche, dans la fente de l'extrême gauche du module 1 et laissez la face gauche de la lame reposer sur la face gauche de la fente tandis que vous tirez

le couteau vers vous. Le fil du couteau devrait être maintenu en contact étroit avec le disque diamanté interne. Seule une force légère dirigée suffira lorsque vous tirerez la lame vers vous. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintienne un bon contact avec le disque diamanté. Effectuez chaque passage en 5 secondes pour une lame de 15 cm. Augmentez le temps de chaque passage pour des lames plus longues ou diminuez le temps pour des lames plus courtes.



Figure 1. Insertion de la lame dans la fente gauche du module 1. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

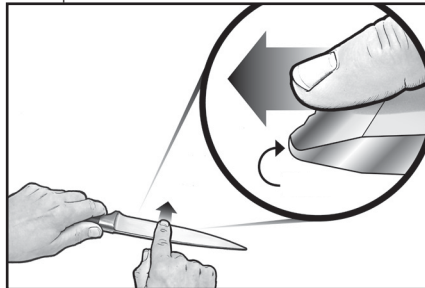


Figure 2. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'affiler dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil.

Effectuez un passage de la lame dans la fente gauche comme décrit ci-dessous puis répétez la même procédure pour la fente adjacente (droite) du module. Tandis que vous tirez la lame par la fente droite (voir Figure 3), laissez le côté droit du couteau reposer sur la face droite de la fente. Si avant l'affûtage votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 5 paires de passages, alternant entre la fente droite et la fente gauche lors de l'étape 1 suffira à donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 10 paires de passages alternant entre les fentes gauche et droite du module 1 seront nécessaires la première fois que vous reformez et aigüisez le vieux tranchant. Dans le module 1, tirez toujours la lame vers vous. Ne repoussez jamais la lame en première phase. Avant de terminer le module 1, il est important d'examiner le fil du couteau pour s'assurer de la présence d'un petit morfil sur un côté du fil.

La figure 2, illustre l'examen du morfil. Procédez comme suit: Si votre dernier passage d'affûtage s'est produit dans la fente droite, il devrait se trouver un petit morfil sur le côté droit du fil de la lame. Si le dernier passage s'est produit dans la fente gauche, il devrait se trouver un petit morfil sur le côté gauche du fil. S'il ne se trouve pas de morfil, effectuez une autre paire de passage supplémentaire et vérifiez à nouveau la présence du morfil. Répétez la procédure de passage en paires alternatives droites et gauches jusqu'à créer un petit morfil sur le fil de la lame. (Il est parfois plus facile de créer le morfil si vous tirez sur la lame plus lentement.) Effectuez un autre passage

simple et confirmez la présence d'un morfil sur le fil après chaque passage. Seulement alors vous êtes prêt à affiler à l'étape 2.



Figure 3. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1. Alternez les passages dans les fentes gauche et droite.

MODULE 2

Puisque le module 2 est une étape d'affilage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur. Si le couteau est entièrement affûté lors du module 1, seuls 4 ou 5 mouvements de va-et-vient seront nécessaires dans le module 2 (fente extrême droite, voir Figure 4) pour affiler un second biseau le long du fil qui sera extrêmement tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

Pour un résultat optimal en module 2, centrez la lame à l'intérieur de la largeur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée avec la ligne du centre de la fente tandis que vous déplacez la lame en mouvement de va et vient dans la fente sans la soulever. Appliquez uniquement une légère pression vers le bas, d'environ 1,5 kg, sur la lame tandis que vous procédez à l'affilage du module 2. Pour des résultats optimaux, effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas pour vous assurer que les deux disques tournent tandis que vous déplacez la lame d'avant en arrière. Le tranchant final du fil sera très aiguisé et sans morfil.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT DU COUTEAU

Pour ré-affiler, suivez la procédure de l'étape 2 décrite ci-dessus, et faites deux ou trois va-et-vient complets tout en exerçant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant de la lame. Si nécessaire, ré-affilez à nouveau mais auparavant utilisez le module 1 suivi de deux ou trois mouvements de va-et-vient complets dans le module 2. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 2 avant de procéder au ré-affilage au Module 2.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

LAMES À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées dans le module 2 (voir Figure 5). Centrez la lame dans la fente du module 2 et effectuez cinq (5) paires de passage d'avant en arrière. Examinez le tranchant de la lame et si nécessaire effectuez 5 nouvelles paires complètes de passages. Vérifiez le tranchant de la lame. Si la lame à affûter est très émoussée, faites d'abord deux paires de passages rapides complets, alternant les fentes droite et gauche (va-et-vient) dans le module 2 puis faites cinq (5) mouvements complets dans le module 2. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront pas aussi aiguisés ou ne couperont pas aussi fluidement que des lames lisses. Attention: Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 1, cela ôterait du métal des dents de la lame dentée.



Figure 4. Couteau dans le module 2. Faites des mouvements de va-et-vient pour aiguiser en appliquant une pression vers le bas modérée.



Figure 5. Couteau à dents dans le module 2.

LAMES ASIATIQUES

L'aiguseur Graef Hybrid® fait un premier affûtage avec un angle de 20°, et peut aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. Cependant, pour un résultat optimal avec toutes les lames asiatiques, nous recommandons de privilégier les aiguseurs à 15° tel que les modèles électriques CX110, CX125 et CC150 de Graef pour tous les couteaux de type asiatique.

N'aigusez aucun couteau asiatique Kataba dans le Hybrid® dont le tranchant ne comporte qu'un seul côté et une seule face, tels que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi. Le module 2 aiguse simultanément les deux côtés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. L'aiguseur électrique de Graef listé dans le paragraphe précédent aigusera correctement ces couteaux à tranchant simple face.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

L'aiguseur Graef Hybrid n'est pas recommandé pour les couteaux céramiques.

CISEAUX

N'essayez pas d'aiguser des ciseaux avec l'aiguseur Graef Hybrid®.

VÉRIFIER LE TRANCHANT

Afin de vérifier le tranchant et le pouvoir de coupe de vos couteaux à tranchant fin, tenez une feuille de papier verticalement par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à une petite distance (sûre) de vos doigts. Un tranchant affilé (pour une lame lisse) coupera aisément sans déchirer le papier.

Sinon, essayez de couper une tomate. Le couteau doit pénétrer la peau de la tomate et la transpercer du premier coup, sans devoir exercer une pression importante sur le couteau.

ENTRETIEN

1. L'extérieur de l'aiguseur Graef Hybrid® peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l'aiguisage en retournant l'aiguseur et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
3. Pas besoin d'huile ni d'autres lubrifiants avec cet aiguseur.

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

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 ménagés 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 minime. 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.

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

1. Lees alle instructies. Elke gebruiker dient deze gebruiksinstructies te lezen.
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen mag het Graef Model CC80 niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in het Model CC80 worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als de machine niet wordt gebruikt, voordat u aan schoonmaken en tijdens reparatie en vervanging van onderdelen.
5. Raak geen bewegende delen van de messenslijper aan.
6. Gebruik de slijpmachine niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als de machine niet goed werkt, als hij gevallen is of op een andere wijze beschadigd is.
7. U kunt uw slijpmachine retourneren aan de Graef-fabriek. Daar kan een inschatting worden gemaakt van de reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische kabel van de machine beschadigd is, moet deze door een leverancier van Graef of door een andere erkende vakman worden vervangen om de kans op een elektrische schok te vermijden.
8. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant Graef worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
9. De messenslijper van Graef Hybrid® is ontworpen voor het slijpen van Amerikaanse, Europese en Aziatische messen zoals beschreven in de volgende paragrafen. Slijp hiermee geen scharen, hakbijlen of messen die niet goed in de sleuven passen.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
11. Schakel de Graef messenslijper alleen in (in ingeschakelde toestand brandt er een rood indicatielampje op de schakelaar) als deze op een stevige en stabiele tafel of aanrechtblad is geplaatst.
12. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW Graef Hybrid® MESSENSLIJPER ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
13. Gebruik de messenslijper alleen binnenshuis.
14. Houd extra toezicht wanneer de messenslijper door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
15. De machine is niet bestemd om te worden gebruikt of schoongemaakt door kin-

deren of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en kennis van de betrokken gevaren.
16. Deze messenslijper is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.

BESCHRIJVING VAN DE GRAEF HYBRID DIAMOND HONE MESSENSLIJPER CC80

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

GEBRUIK VAN DE HYBRID® MESSENSLIJPER

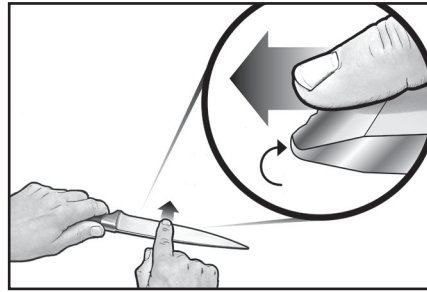
Opmerking: Maak altijd uw mes schoon alvorens het te slijpen in de Hybrid®! Houd uit veiligheidsoverwegingen altijd uw vingers uit de buurt van de messnede. U zult merken dat de Hybrid® een duurzaam vlijmscherpe snede creëert op al uw messen met een gladde en gekartelde snede. De eerste slijphoek aan de messnede wordt gevormd in fase 1 onder een nominale hoek van 20 graden aan elke zijde van de snede. Dit resulteert in een totale messnede van 40 graden. Fase 2 creëert een iets grotere, tweede slijphoek waardoor er een sterke, tweevoudig schuin aflopende messnede ontstaat die langer scherp blijft. Gebruik de messenslijper altijd met de fasenummers 1 en 2 naar u toegericht.

FASE 1

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



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



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

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

Figuur 2 laat zien hoe u op een braam kunt controleren. Ga hierbij als volgt te werk. Als uw laatste slijpbeweging in de rechtersleuf plaatsvond, moet er een kleine braam aan de rechter-zijde van de snede zitten. Als uw laatste slijpbeweging in de linkersleuf plaatsvond, moet er een kleine braam aan de linkerzijde van de snede zitten. Als er geen braam aanwezig is, maak dan nog één paar slijpbewegingen en controleer vervolgens opnieuw op een braam. Herhaal het maken van paren slijpbewegingen, afwisselend in de linker- en rechtersleuf, totdat u een kleine braam langs de snede creëert. (Soms is het makkelijker om de braam te maken als u het mes langzamer naar u toe beweegt.) Maak nog enkele slijpbewegingen en bevestig na elke slijpbeweging dat er een braam langs de snede zit. Pas dan bent u klaar om te wetten en polijsten in fase 2.



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

FASE 2

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

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

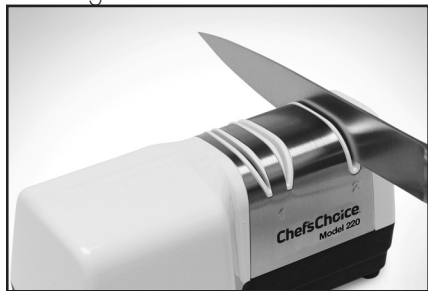
NASCHERPEN

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

GEKARTELDE MESSEN

Gekartelde messen kunnen worden geslepen in fase 2 (zie Figuur 5). Plaats het lemmet in het midden van de sleuf van fase 2 en maak vijf (5) volledige slijpbewegingen heen en weer. Controleer de snede en maak indien noodzakelijk nog 5 volledige

slijpbewegingen. Controleer de snede op scherpheid. Maak als de messnede erg bot is eerst twee snelle paren slijpbewegingen naar u toe in fase 1, afwisselend in de linker- en rechtersleuf. Maak daarna vijf (5) volledige slijpbewegingen (heen en weer) in fase 2. Aangezien gekartelde lemmeten een structuur hebben die vergelijkbaar is met die van een zaag, zal de snede nooit zo "scherp" lijken als een gladde messnede. Let op: Maak niet al teveel slijpbewegingen in fase 1 anders verwijdert u teveel staal van de gekartelde snede.



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



Figuur 5. Gekarteld mes in fase 2.

AZIATISCHE MESSEN

De Hybrid® slijpt messen in een hoek van 20 graden, maar kan ook Aziatische messen met een dubbelzijdige snede slijpen die traditioneel in een hoek van 15 graden geslepen worden (zoals Santoku messen). Voor de meest optimale resultaten bij alle Aziatische messen adviseren wij echter een 15 graden messenslijper, zoals de Graef messenslijpmachine Model CX110, CX125 en CC150.

Slijp met de Hybrid® nooit enkelzijdig geslepen Aziatische Kataba messen, zoals het traditionele sashimi mes, dat normaal gesproken gebruikt wordt om flinterdunne sashimi te bereiden. Fase 2 slijpt tegelijkertijd beide zijden van het lemmet terwijl de sashimi messen ontworpen zijn om slechts aan één zijde van het lemmet geslepen te worden. De elektrische messenslijper van Graef die genoemd wordt in de vorige paragraaf slijpt deze enkelzijdig geslepen messen wel op de juiste manier.

KERAMISCHE MESSEN

De Hybrid® wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

SCHAREN

Gebruik de Hybrid® niet om scharen te slijpen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

OP SCHERPTE TESTEN

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

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

ONDERHOUD

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

KLANTENDIENST

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

BELANGRIJK!

Bewaar de originele verpakking tijdens de garantiетijd 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 gemeente-bestuur 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

PL

UKR

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche è sempre consigliabile osservare delle precauzioni di base incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni. Chiunque utilizzi questo apparecchio è tenuto a leggere questo manuale.
2. Per proteggersi dai rischi di tipo elettrico, non immergere l'affilatrice Graef Hybrid® in acqua o in altri liquidi.
3. Assicurarsi che nel modello CC80 vengano inserite solo lame di coltelli puliti.
4. Staccare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non è in uso, prima della pulizia, durante la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare nessun apparecchio che presenti un cavo di alimentazione o una spina danneggiati o che dovesse risultare difettoso in seguito a qualsiasi danno.
7. Si prega di spedire l'affilatrice al distributore locale che potrà valutare i costi di riparazione o di regolazione elettrica o meccanica. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito presso un centro assistenza indicato dal produttore poiché sono richieste attrezzature speciali. Si prega di rivolgersi al rivenditore Graef.
8. **ATTENZIONE!** Questo apparecchio può essere dotato di una spina elettrica polarizzata (con un polo più largo dell'altro). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina può essere inserita in una presa polarizzata solo in un verso. Capovolgere la spina se non entra perfettamente nella presa. Se non entra nemmeno in questo modo, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare la spina in nessun modo.
9. L'utilizzo di attacchi non consigliati o non venduti da Graef può provocare incendi, scosse elettriche o incidenti.
10. L'affilatrice Graef Hybrid® è stata concepita per affilare coltelli stile americano, europeo e asiatico come descritto nelle sezioni successive. Non tentare di affilare forbici, asce o altre lame che non entrino agevolmente nelle apposite guide.
11. Non lasciare il cavo sospeso sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro oppure a contatto con fonti di calore.
12. Quando l'interruttore è posizionato su "ON" (in questo caso si accende la spia rossa dell'interruttore), l'affilatrice Graef deve essere sempre posizionata su un piano di lavoro o tavolo stabile.
13. **ATTENZIONE: I COLTELLI OPPORTUNAMENTE AFFILATI CON L'AFFILATRICE Graef Hybrid® SARANNO PIÙ AFFILATI DEL PREVISTO. PER EVITARE INCIDENTI, USARLI E MANEGGIARLI CON ESTREMA CURA. NON RIVOLGERE LA PARTE TAGLIANTE VERSO SE STESSI IN DIREZIONE DI DITA, MANI O CORPO. NON SCORRERE IL DITO LUNGO IL FILO DELLA LAMA. CONSERVARE AL SI-**

CURO.

14. Non usare all'aperto.
15. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato o pulito da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza dei pericoli connessi.
16. Non usare oli per levigare, acqua o altri lubrificanti con l'affilatrice Graef Hybrid® Modello CC80.
17. Destinato esclusivamente ad uso domestico.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

DESCRIZIONE DELL'AFFILACOLTELLI DIAMOND HONE GRAEF HYBRID® CC80

L'affilatrice Hybrid® presenta due moduli di affilatura: un primo passaggio di affilatura movimentato da un motore elettrico seguita da un secondo modulo di levigatura che ha un funzionamento interamente manuale. Il modulo di affilatura 1 è alimentato da un motore elettrico, utilizza due apposite guide (le due sulla sinistra) per affilare alternativamente il lato sinistro e destro del filo della lama. Procedere sempre alternando le guide di destra e di sinistra con il modulo 1. Questo passaggio con doppia guida produce velocemente un filo affilato che viene poi levigato e rifinito con il modulo manuale 2 che utilizza solamente una singola guida (quella più a destra) e che leviga entrambi i lati del filo simultaneamente.

UTILIZZO DELL'AFFILATRICE HYBRID®

Nota: Pulire sempre il coltello prima di affilarlo con l'affilatrice Hybrid®! Per sicurezza, tenere sempre le dita lontane dal filo della lama.

L'affilatrice Hybrid® può realizzare un filo straordinariamente affilato ed efficiente e mantenerlo tale su tutta la coltelleria tradizionale liscia o seghettata. I bordi primari del filo vengono realizzati con il modulo 1 a circa 20 gradi su ciascun lato per un totale di 40 gradi di filo primario. Il passaggio 2 crea un'ulteriore sgrossatura con un'angolazione leggermente maggiore lasciando una robusta struttura di filo con doppia sgrossatura che resterà affilata più a lungo. Tenere sempre di fronte a sé l'affilatrice quando si usano i passaggi 1 e 2.

PASSAGGIO 1

Per affilare, posizionare l'affilatrice sul tavolo tenendola saldamente con la mano sinistra. Premere il pulsante di accensione. Inserire la parte finale della lama del coltello,

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

vicina all'impugnatura, Figura 1, nella guida più a sinistra del passaggio 1 e fare in modo che la faccia sinistra della lama resti a contatto con la parete sinistra della guida mentre si fa scorrere il coltello verso se stessi. Durante tutto il movimento la lama del coltello deve essere mantenuta a contatto con il disco diamantato interno. Basterà solo imprimere una leggera pressione verso il basso mentre si fa scorrere la lama verso se stessi. Ascoltare attentamente per assicurarsi che il coltello mantenga un adeguato contatto con il disco diamantato. Per una lama da 15 centimetri ci vogliono circa cinque secondi per ogni passata. Aumentare la durata di ogni passata per lame più lunghe e ridurla per lame più corte.



Figura 1. Inserimento della lama nella guida sinistra del Passaggio 1. Alternare passate singole nelle guide di sinistra e di destra.

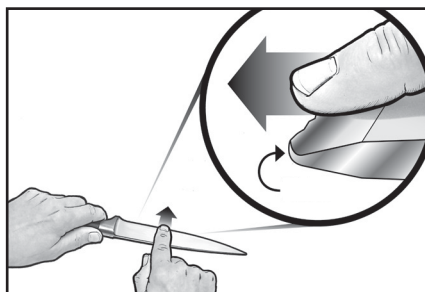


Figura 2. Ottenere una sbavatura ben distinta sul filo del coltello prima della levigatura con il Passaggio 2. La sbavatura può essere individuata facendo scorrere il dito da una parte all'altra del filo.

Far scivolare una volta la lama nella guida di sinistra come descritto sopra e ripetere la stessa operazione nella guida adiacente (a destra) del modulo 1. Mentre si fa scivolare il coltello attraverso la guida di destra (vedere Figura 3), fare in modo che il lato destro del coltello resti a contatto del lato destro della guida. Se prima di procedere all'affilatura il coltello non è molto smussato, per ottenere un filo tagliente basteranno circa cinque paia di passate, alternandole nelle guide di sinistra e di destra del Passaggio 1. Tuttavia, se in partenza il coltello è molto smussato, quando si rimodella e riaffila la prima volta saranno necessarie dieci o più paia di passate alternate nelle guide di sinistra e di destra del Passaggio 1. Con il Passaggio 1 far scorrere sempre la lama verso se stessi. Non spingerla mai nel senso opposto quando si usa il Passaggio 1. Prima di abbandonare il Passaggio 1 è importante esaminare il filo del coltello per assicurarsi che ci sia una piccola sbavatura lungo ciascun lato del filo.

La Figura 2 illustra come controllare la sbavatura. Procedere nel modo seguente: se l'ultima passata di affilatura è avvenuta nelle guide di destra è presente una piccola sbavatura sul lato destro del filo della lama. Se l'ultima passata è avvenuta nella guida

di sinistra, è presente una piccola sbavatura sul lato sinistro del filo. Se non c'è alcuna sbavatura, fare un altro paio di passate e controllare di nuovo la sbavatura. Ripetere facendo coppie di passate alternate a destra e a sinistra finché non si ottiene una piccola sbavatura lungo il filo (a volte è più facile ottenere la sbavatura se si fa scivolare la lama più lentamente). Fare un'altra passata singola e verificare la presenza di una sbavatura lungo il filo dopo ogni passata. Si può quindi passare alla levigatura con il Passaggio 2.



Figura 3. Inserimento della lama nella guida destra del Passaggio 1. Alternare passate nelle guide di sinistra e di destra.

PASSAGGIO 2

Dato che il Passaggio 2 è un passaggio di levigatura manuale, si può staccare la corrente. Se il coltello è stato accuratamente affilato con il Passaggio 1, saranno sufficienti solo quattro o cinque passate avanti e indietro nella guida singola del Passaggio 2 (la guida più a destra: si veda Figura 4) per levigare una piccola bava lungo il filo, che diventerà estremamente affilato ed efficiente. Deve riuscire a tagliare la carta uniformemente consentendovi di fare tagli dritti o curvi in modo agevole.

Per risultati ottimali con il Passaggio 2 centrare la lama a metà della larghezza della guida e tenere la lama allineata per la sua lunghezza alla linea centrale della guida mentre si muove la lama avanti e indietro nella guida senza sollevarla. Esercitare una leggera pressione sulla lama, di circa 1,5 Kg, verso il basso, durante l'affilatura con il Passaggio 2. Per risultati ottimali effettuare passate uniformi e consistenti continuando a mantenere una leggera pressione verso il basso per assicurarsi che i due dischi ruotino mentre si muove la lama avanti e indietro. Il filo rifinito sarà estremamente affilato e senza sbavatura.

RIAFFILATURA DEL FILO DEL COLTELLO

Per riaffilare seguire il procedimento del Passaggio 2 descritto sopra, facendo dalle due alle tre (2-3) coppie complete di passate avanti e indietro continuando a mantenere la pressione verso il basso. Ascoltare per verificare che i dischi di affilatura stiano girando, quindi verificare l'affilatura del filo. Se necessario, riaffilare, utilizzando prima il Passaggio 1 seguito da due o tre (2-3) paia di passate avanti e indietro con il

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

Passaggio 2. Normalmente si deve essere in grado di riaffilare diverse volte usando solo il Passaggio 2 prima di dover riaffilare con il Passaggio 1.

LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate possono essere affilate con il Passaggio 2 (si veda Figura 5). Centrare la lama nella guida del Passaggio 2 e fare cinque (5) paia di passate avanti e indietro. Esaminare il filo e, se necessario, fare altri cinque coppie complete di passate. Verificare l'affilatura della lama. Se la lama da affilare è molto poco affilata, fare prima due coppie di passate veloci ma complete – alternandole nelle guide di destra e di sinistra del Passaggio 1 e poi cinque (5) coppie di passate (avanti e indietro) con il Passaggio 2. Per sua natura un coltello seghettato non apparirà mai altrettanto affilato o non taglierà mai altrettanto uniformemente di una lama liscia. Attenzione: Non fare nessuna passata con il Passaggio 1, altrimenti si rimuove troppo metallo dai denti della lama seghettata.



Figura 4. Coltello nel Passaggio 2. Fare passate per affilare avanti e indietro con una leggera pressione verso il basso. Fare riferimento al testo.



Figura 5. Coltello seghettato nel Passaggio 2.

LAME ASIATICHE

L'affilatrice Hybrid®, affilando con un angolo primario di 20 gradi, può essere utilizzata per affilare lame asiatiche a doppia faccia come il Santoku, che viene tradizionalmente affilato a 15°. Comunque, per risultati ottimali, per tutte le lame asiatiche si consiglia di utilizzare un'affilatrice a 15° come Graef Electric Modelli CX110, CX125 o CC150 come scelta preferenziale per tutte le lame asiatiche.

Non affilare nell'affilatrice Hybrid® nessun coltello asiatico Kataba con un solo lato e una sola faccia, come ad esempio la tradizionale lama stile sashimi che viene comunemente utilizzata per preparare sashimi finissimo. Il Passaggio 2 affila simultaneamente entrambi i lati del lato tagliente mentre i coltelli sashimi sono concepiti per essere affilati da un solo lato della lama. Per affilare correttamente questi coltelli con un solo lato utilizzare le affilatrici elettriche Graef menzionate nel paragrafo precedente.

COLTELLI DI CERAMICA

L'affilatrice Hybrid® non è consigliata per i coltelli di ceramica.

FORBICI

Non tentare di utilizzare l'affilatrice Hybrid® per affilare le forbici.

VERIFICA DELL’AFFILATURA

Per verificare l'affilatura e la capacità di taglio dei vostri coltelli a lama liscia, tenere un foglio di carta verticalmente dalla sua estremità superiore e, facendo attenzione, tagliare il foglio verso il basso a poca (ma sicura) distanza dalle vostre dita. Un filo affilato (su una lama liscia) taglierà la carta uniformemente senza strappare il foglio.

In alternativa, provare a tagliare un pomodoro. Il coltello deve penetrare la buccia del pomodoro e tagliarlo da parte a parte al primo colpo senza che sia necessario esercitare una forza significativa sul coltello.

MANUTENZIONE

1. La parte esterna dell'affilatrice Hybrid® può essere pulita con un panno morbido e umido.
2. Scrollare e eliminare periodicamente la polvere metallica di affilatura capovolgendo l'affilatrice e battendola delicatamente su un giornale, un panno di carta o altri tipi di fogli di carta.
3. Non sono necessari oli o altri liquidi lubrificanti.

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 imballaggio 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 ri-

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

sparmiare 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.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. Todo usuario debe leer este manual.
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el afilador Graef Hybrid® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de insertar únicamente hojas de cuchillo limpias en el modelo CC80.
4. Desconectar la aplicación desde el botón de power cuando no este en funcionamiento, antes limpiar, durante el uso y cuando se reemplacen las partes.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el aparato haya funcionado de manera incorrecta, se haya caído o esté dañado de algún modo.
7. Lleve el afilador a su distribuidor local; allí podrán calcular el costo de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de este aparato está dañado, deberá ser reemplazado por un representante de reparaciones designado por el fabricante ya que se necesitan herramientas especiales. Consulte a su proveedor de Graef.
8. **PRECAUCIÓN!** Este aparato puede tener un enchufe de alimentación polarizado (una de sus patas es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, sólo es posible colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado en una posición determinada. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, dé la vuelta al enchufe. Si aún no lo puede colocar, comuníquese con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
9. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por Graef pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El afilador Graef Hybrid® ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo asiático, europeo y americano tal como se describe en las siguientes secciones. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. Cuando el afilador Graef esté encendido (se encenderá una luz roja en el interruptor de encendido [ON]), siempre deberá colocarse sobre una mesa o una encimera estable.
13. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE HAYAN AFILADO CORRECTAMENTE CON EL Graef Hybrid® ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO QUE USTED ESPERA. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O**

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.

14. No lo utilice al aire libre.
15. La aplicación no está concebida para ser usada o limpiada por niños o personas con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales así como falta de experiencia sobre los peligros que pudieran surgir.
16. No utilice aceites para asentar el filo, agua ni ningún otro lubricante con el afilador modelo CC80 de Graef Hybrid®.
17. Sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL AFILADOR DE CUCHILLOS GRAEF HYBRID® DIAMOND HONE CC80

El afilador Hybrid® tiene dos etapas de afilado: la primera etapa de afilado se realiza mediante un motor, seguido por la etapa de asentado cuya operación es enteramente manual. La etapa 1 de afilado se realiza mediante un motor, tiene dos ranuras (las dos ranuras de la izquierda) para afilar de manera alternativa el lado izquierdo y derecho del filo de la cuchilla. Siga siempre un patrón alternado de afilado sobre la ranura derecha e izquierda cuando afile en la etapa 1. Esta etapa de ranuras duales rápidamente le dará el filo definido que luego asentará y finalizará en la segunda etapa manual en la que sólo se utiliza una ranura (ranura del extremo derecho) que asienta ambos lados del filo de manera simultánea.

UTILIZACIÓN DEL AFILADOR HYBRID®

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

Notará que el afilador Hybrid® podrá brindarle un filo eficaz y extremadamente afilado a todos sus cuchillos de sierra y de filo delgado convencionales. En la etapa 1 se marcan cada una de las facetas del filo principal a 20 grados nominales de cada lado del filo, cuyo resultado es un filo principal total de 40 grados. La etapa 2 marca el segundo bisel a un ángulo levemente mayor y, de este modo, proporciona una resistente estructura de filo de dos biseles que mantendrá el filo por mucho más tiempo. Siempre utilice el afilador con los números de las etapas 1 y 2 al frente de usted.

ETAPA 1

Para afilar, coloque el afilador sobre una mesa y sujételo de manera segura con la mano izquierda. Presione el interruptor de encendido. Coloque la hoja del cuchillo (figura 1) cerca del mango, en la ranura del extremo izquierdo de la etapa número

1 y deje el lado izquierdo de la cuchilla apoyada sobre el lado izquierdo de la ranura cuando pase el cuchillo hacia usted. Deberá mantener el borde del cuchillo en contacto y en movimiento constante con el disco recubierto por diamantes. Sólo será necesario aplicar una leve presión hacia abajo cuando pase la cuchilla hacia usted. Escuche con atención a fin de garantizar que el cuchillo mantiene un buen contacto con el disco recubierto de diamantes. Para cuchillas de unos quince centímetros (15 cm), realice pasadas de aproximadamente 5 segundos cada una. Aumente la duración de cada pasada para cuchillas más largas o redúzcala para cuchillas más cortas.



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

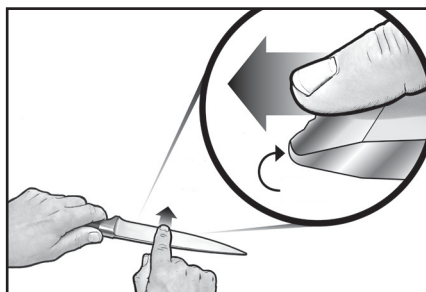


Figura 2. Obtención de una rebaba definida a lo largo del filo del cuchillo antes del asentado del filo de la etapa 2. Es posible detectar la rebaba si desliza el dedo transversalmente sobre el filo.

Realice una pasada de la cuchilla por la ranura izquierda tal como se describe anteriormente y, a continuación, repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la etapa 1. Cuando pase la cuchilla por la ranura derecha (ver figura 3), deje el lado derecho de la cuchilla apoyado sobre el lado derecho de la ranura. Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo tiene algo de filo, notará que sólo serán suficientes aproximadamente 5 pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1, a fin de obtener un buen filo de la cuchilla. Sin embargo, si inicialmente el cuchillo no está afilado, notará que la primera vez necesitará 10 o más pares de pasadas alternadas por las ranura izquierda y derecha de la etapa 1 a fin de afilar y reafilar el filo anterior. En la etapa 1 siempre pase la cuchilla hacia usted. Nunca mueva la cuchilla en dirección inversa durante la etapa 1. Antes de finalizar la etapa 1, es importante examinar el filo del cuchillo a fin de garantizar que exista una pequeña rebaba a lo largo de uno de los lados del filo.

La figura 2 muestra la manera de verificar la rebaba. Haga lo siguiente: si realizó la última pasada de afilado en la ranura derecha, debería haber una pequeña rebaba

en el lado derecho del filo de la cuchilla. Si realizó la última pasada de afilado en la ranura izquierda, debería haber una pequeña rebaba a lo largo del lado izquierdo del filo. Si no hay rebaba, realice otro par de pasadas y nuevamente verifique la rebaba. Repita por pares y alterne pasadas por la derecha y por la izquierda hasta obtener una pequeña rebaba a lo largo del filo. (A veces, es más sencillo obtener rebaba si pasa la cuchilla más lentamente). Realice una sola pasada y confirme que hay rebaba a lo largo del filo después de cada pasada. Sólo en ese momento estará listo para asentar el filo en la etapa 2.



Figura 3. Inserción de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.

ETAPA 2

Debido a que la etapa 2 es una etapa de asentado manual, puede apagar el aparato. Si el cuchillo está completamente afilado en la etapa 1, sólo necesitará de 4 a 5 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la única ranura de la etapa 2 (la ranura del extremo derecho, ver figura 4) a fin de asentar el segundo bisel pequeño a lo largo del filo, el cual quedará extremadamente afilado y eficaz. Debería poder cortar papel suavemente y realizar cortes derechos o curvos con facilidad. Para obtener resultados óptimos en la etapa 2, coloque la cuchilla centrada dentro del ancho de la ranura y mantenga la longitud de la cuchilla alineada con la línea central de la ranura, de modo que mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás por la ranura sin levantarla. Cuando realice el afilado de la cuchilla en la etapa 2, ejerza sólo una leve presión de la cuchilla hacia abajo, aproximadamente de 1,5 kg. Para obtener resultados óptimos, realice pasadas parejas y suaves y, al mismo tiempo, mantenga la presión suave hacia abajo a fin de garantizar que los dos discos roten cuando mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás. El filo terminado será muy afilado y no tendrá rebaba.

CUCHILLAS DENTADAS

Las cuchillas dentadas se pueden afilar en la etapa 2 (ver Figura 5). Coloque el centro de la cuchilla en la ranura de la etapa 2 y realice cinco (5) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, si es necesario, realice cinco pares de

pasadas completas adicionales. Pruebe la intensidad del filo. Si la cuchilla que debe afilar no está afilada, primero realice dos pares de pasadas rápidas y completas, alterne entre la ranura derecha e izquierda de la etapa 1 y, a continuación, realice cinco (5) pares de pasadas (hacia atrás y hacia adelante) en la etapa 2. Debido a su naturaleza, el cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará tan suavemente como una cuchilla de filo liso. Precaución: No realice demasiadas pasadas en la etapa 1 o quitará demasiado metal de los dientes del filo dentado.

CUCHILLAS DENTADAS

Las cuchillas dentadas se pueden afilar en la etapa 2 (ver Figura 5). Coloque el centro de la cuchilla en la ranura de la etapa 2 y realice cinco (5) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, si es necesario, realice cinco pares de pasadas completas adicionales. Pruebe la intensidad del filo. Si la cuchilla que debe afilar no está afilada, primero realice dos pares de pasadas rápidas y completas, alterne entre la ranura derecha e izquierda de la etapa 1 y, a continuación, realice cinco (5) pares de pasadas (hacia atrás y hacia adelante) en la etapa 2. Debido a su naturaleza, el cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará tan suavemente como una cuchilla de filo liso. Precaución: No realice demasiadas pasadas en la etapa 1 o quitará demasiado metal de los dientes del filo dentado.



Figura 4. Cuchillo en la etapa 2. Realice pasadas de afilado hacia adelante y hacia atrás y ejerza una presión leve hacia abajo.



Figura 5. Cuchillo de sierra en la etapa 2.

CUCHILLAS DE ASIA

El afilador Hybrid®, que afila en un ángulo principal de 20 grados, puede afilar cuchillas de Asia de doble bisel, tales como la cuchilla Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°. Sin embargo, a fin de obtener resultados óptimos con todas las cuchillas de Asia, recomendamos utilizar un afilador a 15° como el afilador eléctrico Modelos CX110, CX125 ó CC150 de Graef como su principal opción para todas las cuchillas de estilo asiático.

No afile con Hybrid® ningún cuchillo Kataba de Asia de un solo lado y de un solo bisel, por ejemplo, la tradicional cuchilla estilo sashimi que comúnmente se utiliza para la preparación de sashimi ultra delgado. La etapa 2 afila de manera simultánea ambos lados del filo cortante, mientras que los cuchillos sashimi han sido diseñados para ser afilados sólo de un lado de la hoja. Los afiladores eléctricos de Chef's Choice enumerados en el párrafo anterior afilarán correctamente estos cuchillos de un solo lado.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador Hybrid® con cuchillos de cerámica.

TIJERAS

No intente utilizar el afilador Hybrid® para afilar tijeras.

PRUEBA DE FILO

A fin de probar la capacidad de corte y el filo de sus cuchillos de filo delgado, sostenga una hoja de papel de forma vertical por su borde superior y, cuidadosamente, corte la hoja a poca distancia (pero segura) de los dedos. Deberá cortar suavemente un filo definido (con una hoja de filo liso) sin arrancar el papel.

De forma alternativa, corte un tomate a modo de prueba. El cuchillo debería penetrar la piel del tomate y atravesarla en el primer intento sin aplicar fuerza significativa al cuchillo.

MANTENIMIENTO

1. Podrá limpiar la parte externa del afilador Hybrid® con un paño suave y húmedo.
2. Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal proveniente del afilado; para ello, dé la vuelta el afilador y golpéelo suavemente sobre un periódico, una toalla de papel u otra hoja de papel.
3. No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubricantes con este afilador.

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.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje. Każdy użytkownik powinien przeczytać tę instrukcję.
2. Aby chronić się przed zagrożeniami elektrycznymi, nie zanurzaj 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. Proszę zwrócić ostrzałkę do krajowego dystrybutora, gdzie można oszacować koszt naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez Graef, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub inne obrażenia.
8. Ostrzałka Graef jest przeznaczona do ostrzenia noży. Nie próbuj ostrzyć noży, siekier, siekier ani innych ostrzy, które nie mieszczą się swobodnie w szczelinach.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. W pozycji „ON” (czerwona lampka na przełączniku świeci, gdy „ON”), ostrzałka Graef powinna zawsze znajdować się na stabilnym blacie lub stole.
11. **OSTRZEŻENIE: NÓŻ PRAWIDŁOWO NAOSTRZONY NA OSTRZAŁCE Graef BĘDZIE ostrzejszy, niż się spodziewałeś/aś. ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ, UŻYWAJ I OBCHODŹ SIĘ Z NOŻEM Z OSTROŻNOŚCIĄ. NIE WOLNO DOTYKAĆ NAOSTRZONEJ KRAWĘDZI. NOŻE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNY SPOSÓB.**
12. Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
13. Dzieci nie mogą używać ani bawić się urządzeniem.
14. Nie używaj olejów do honowania, wody ani żadnych innych smarów z ostrzałką Graef.
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
16. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich

OPIS OSTRZAŁKI HYBRID® DIAMOND HONE® MODEL CC80

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

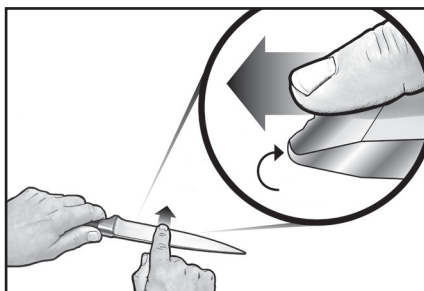
UŻYWANIE OSTRZAŁKI HYBRID®

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

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

ETAP 1

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



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

Rysunek 2. Wywołaj wyraźny grat przesuwając palcem w poprzek i od krawędzi. Uwaga! Zobacz tekst.

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

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

ETAP 2

Ponieważ etap 2 jest etapem ręcznego honowania, można wyłączyć przelącznik zasilania.

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

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



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

PONOWNE OSTRZENIE

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

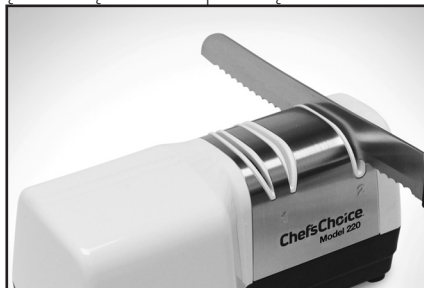
ZĄBKOWANE OSTRZA

Ząbkowane ostrza można naostrzyć w etapie 2 (patrz rysunek 5). Wyśrodkuj ostrze w szczelinie etapu 2 i wykonaj pięć (5) par pociągnięć w przód i w tył. Zbadaj krawędź i jeśli to konieczne, wykonaj kolejne 5 par pełnych pociągnięć. Sprawdź ostrze pod kątem ostrości. Jeśli ostrze, które ma być ostrzone jest bardzo stępione, najpierw wykonaj dwie szybkie, ale pełne pary pociągnięć – naprzemiennie w prawej i lewej szczelinie w etapie 1, a następnie wykonaj pięć (5) par pociągnięć (w przód i w tył) w etapie 2. Ząbkowany nóż nigdy nie będzie wyglądał tak gładko, jak ostrze

o prostych krawędziach. Uwaga: nie wykonuj wielu pociągnięć w etapie 1, w przeciwnym razie usuniesz zbyt dużo metalu z zębów ząbkowanej krawędzi.



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



Rysunek 5. Ząbkowany nóż w etapie 2.

NOŻE AZJATYCKIE

Ostrzałka Hybrid®, która ostrzy pod głównym kątem 20 stopni, może ostrzyć podwójne ostrza azjatyckie, takie jak Santoku, które jest tradycyjnie ostrzone pod kątem 15°. Jednakże, aby uzyskać optymalne rezultaty w przypadku wszystkich azjatyckich ostrzy, zalecamy ostrzałkę 15°, taką jak Graef Electric Models CX115, CX110 lub CC 150, jako preferowany wybór dla wszystkich ostrzy azjatyckich.

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

NOŻE CERAMICZNE

Ostrzałka Hybrid® nie jest przeznaczony do noży ceramicznych.

NOŻYCZKI

Nie próbuj używać Hybrid® do ostrzenia nożyczek.

TEST OSTROŚCI

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

gładko bez rozdzierania papieru.

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

KONSERWACJA

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

WSPARCIE KONSUMENTÓW

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

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При користуванні електричними приладами необхідно завжди дотримувати основних правил безпеки, а саме:

1. Прочитайте інструкції повністю. Кожен користувач повинен прочитати ці інструкції.
2. Щоб унеможливити себе від ураження електричним струмом, не занурюйте Гібридну точилку Graef Hybrid® у воду чи в іншу рідину.
3. Пересвідчіться, що леза ножів є чистими.
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 консультуватися в місцевого дистриб'ютора Graef.
8. УВАГА! Спроби самостійного ремонту приладу можуть призвести до аварії та травм. Забороняється модифікувати прилад або його деталі у жодний спосіб.
9. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не Graef, може призвести до пожежі, електричного ураження чи травм.
10. Гібридна точилка Graef Hybrid® призначена для заточування ножів американського, європейського та азійського типів, як описано в наступних розділах. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами з пазами точилки.
11. Не допускайте перегину електричного дроту через край стола чи прилавка, а також уникайте його контакту з гарячими поверхнями.
12. Коли перемикач приладу є в положенні «ОН» (включити) (у цьому положенні на перемикачі видно червоний індикатор), Graef завжди має розташуватися на стійкій поверхні прилавка або стола.
13. УВАГА! НОЖІ, ЗАТОЧЕНІ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ Graef Hybrid®, БУДУТЬ ГОСТРИШИМИ, НІЖ ВИ ОЧІКУЄТЕ. ЗАДЛЯ УНИКНЕННЯ ТРАВМ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЇХ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НИЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ

ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВОДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРІГАЙТЕ НИЖ 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 Hybrid® мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
17. Прилад призначений лише для побутового вжитку.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНІ ІНСТРУКЦІЇ.

ОПИС ГІБРИДНОЇ ТОЧИЛКИ З АЛМАЗНИМ АБРАЗИВОМ GRAEF HYBRID® CC80

Гібридна точилка має два етапи заточки. Перший Етап приводиться в дію за допомогою електродвигуна, а другий Етап повністю виконується вручну. Перший Етап, що з електродвигуном, має два пази (ліворуч) для заточування по чергово лівого та правого боків леза. Використовуючи Етап 1, завжди чергуйте заточування у правому та лівому пазах. Така двопазова схема заточки швидко надає гостроти лезу, яке потім необхідно піддати тонкій заточці та доводці на другому, ручному Етапі, який містить лише один паз (крайній праворуч), що заточує одночасно обидва боки леза.

ВИКОРИСТАННЯ ГІБРИДНОЇ ТОЧИЛКИ HYBRID®

Увага: Перед заточуванням ножів за допомогою гібридної точилки завжди їх очищуйте! Для Вашої безпеки завжди тримайте Ваші пальці на безпечній відстані від ріжучої кромки.

Ви переконаєтеся, що гібридна точилка може створювати та підтримувати гостроту та ефективність ріжучої кромки в усіх ваших звичайних та зубчатих ножах. Первинна заточка леза виконується на етапі 1, кут заточування якого дорівнює 20 градусам з кожного боку, що в результаті утворює ріжучу кромку з кутом у 40 градусів. Етап 2 заточує саму кромку леза під трохи більшим кутом, що довше зберігає робочу гостроту. Використовуючи точилку, переконайтеся, що цифрові позначення 1 та 2 Етапів заточки розміщені обличчям до Вас.

ЕТАП 1

При роботі розташуйте точилку на столі, надійно утримуючи її лівою рукою. Увімкніть електроживлення. Вставте лезо ножа ділянкою біля руків'я у лівий паз Етапу 1, як показано на Малюнку 1, та рухайте ніж у напрямку «до себе». Лезо має рухатися рівномірно, постійно торкаючись диска, поверхня якого вкрита

DE

EN

FR

NL

IT

ES

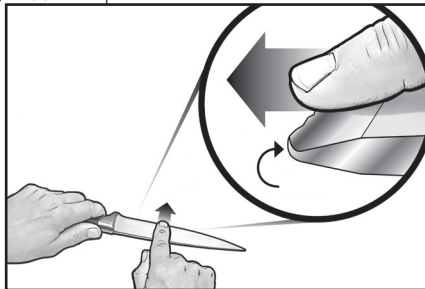
PL

UKR

алмазним абразивом. Протягуючи ножа до себе, необхідно слідкувати, щоб сила натискання була дуже легкою. Якщо лезо ножа є в правильному контакті з абразивним диском, Ви почуєте характерний рівномірний звук. Лезо ножа завдовжки 15см має оброблятися з кожного боку приблизно 5 секунд. Збільшіть час кожної протяжки для довших ножів, а для коротших ножів – зменшіть його.



Малюнок 1. Вставте лезо до лівого пазу Етапу 1. Чергуйте окремі протяжки в лівому та правому пазах.



Малюнок 2. Перед заточуванням на Етапі 2 переконайтесь, що задирок уздовж кромки леза утворено. Перевірити його наявність можна, провівши пальцями впоперек і від леза.

Один раз протягніть лезо ножа через лівий паз Етапу 1 та повторіть цю саму дію в сусідньому пази, що праворуч (див. Малюнок 3). Якщо Ваш ніж перед заточкою був не дуже тупим, то буде достатньо п'яти пар протяжок, чергуючи лівий та правий пази Етапу 1, щоб зробити його гострим. Але якщо ніж був дуже тупим, то Вам може знадобитися 10 або навіть більше пар почергових протяжок через Етап 1, щоб надати лезу правильної форми. При заточуванні на Етапі 1 завжди рухайте ніж у напрямку «до себе». Ніколи не робіть рух ножем «від себе», працюючи на Етапі 1. Перед тим, як переходити до наступного Етапу, важливо перевірити ніж на наявність маленького задирка вздовж одного боку кромки леза.

На малюнку 2 показано, як перевірити наявність задирка. Це робиться таким чином: якщо Ваша остання протяжка була у правому пази, то має бути маленький задирок на правому боці кромки леза. Якщо остання протяжка була на лівому пази, то маленький задирок має бути на лівому боці кромки леза. Якщо задирка немає, то зробіть ще пару протяжок і знов перевірте наявність задирка. Продовжуйте робити пари почергових протяжок на лівому та правому пазах, доки не буде утворено маленький задирок уздовж кромки леза. (Іноді задирок легше зробити, протягуючи ніж повільно). Зробіть ще одну протяжку, щоб переконатися в наявності задирка на кромці леза після кожної протяжки. Тільки після цього можна переходити до заточування до Етапу 2.



Малюнок 3. Вставте лезо у правий паз Етапу 1. Чергуйте окремі протяжки в лівому та правому пазках.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

ЕТАП 2

Оскільки Етап 2 не використовує електродвигун, Ви можете вимкнути прилад від електроживлення. Якщо ніж правильно заточений на Етапі 1, то для повної його заточки Вам знадобиться лише 4-5 разів провести лезо через паз Етапу 2 в обох напрямках, уперед і назад (крайній паз праворуч, див. Малюнок 4). При цьому на кромці леза утворюється маленький додатковий скіс, який значно підвищує ефективність ножа. Правильно загострений ніж легко ріже папір, створюючи прямі чи фігурні розрізи. Для отримання оптимального результату на Етапі 2 відцентруйте лезо відносно ширини пазу та зберігайте це центральне положення при

зворотно-поступальному русі. Не натискайте на лезо занадто сильно (не більше 1 кг) при заточуванні на Етапі 2. Робіть плавні рівномірні зворотно-поступальні рухи, з легким притисканням, так, щоб обидва диски оберталися при цьому. Правильна заточена кромка леза повинна бути дуже гострою і без задирок.

ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ ЛЕЗА

Для повторної заточки повторіть процедуру, описану для Етапу 2. Зробіть дві – три (2-3) повних зворотно-поступальних протяжки, зберігаючи легке зусилля у притисканні. При правильному обертанні дисків Ви почуєте характерний звук. Після цього перевірте кромку леза на гостроту. За необхідності зробіть додаткове заточування, але спочатку застосуйте Етап 1, а вже потім зробіть від двох до трьох зворотно-поступальних рухів на Етапі 2. Зазвичай поновити гостроту леза можна, застосовуючи лише Етап 2, і тільки з часом доведеться знову залучати Етап 1.

ЗУБЧАТІ ЛЕЗА

Зубчаті леза можна заточувати на Етапі 2 (див. Малюнок 5). Розташуйте лезо по центру Етапу 2 і зробіть п'ять (5) пар зворотно-поступальних рухів. Перевірте кромку леза щодо гостроти та, якщо необхідно, зробіть ще п'ять повних зворотно-

поступальних рухів. Перевірте лезо на гостроту. Якщо лезо дуже тупе, спочатку зробіть дві швидкі, але повні протяжки через кожен із пазів (лівий та правий) Етапу 1, а потім п'ять (5) зворотньо-поступальних рухів на Етапі 2. Зубчатий ніж зроблений таким чином, що він не видається гострим і не ріже так само гладко, як ніж зі звичайним рівним лезом. Увага: не робіть надто багато протяжок на Етапі 1, оскільки Ви зріжете занадто багато металу із зубчиків леза.



Малюнок 4. Ніж на Етапі 2. Для заточування протягуйте ніж уперед і назад, злегка притискаючи.



Малюнок 5. Зубчаті ножі на Етапі 2.

НОЖІ АЗІЙСЬКОГО ТИПУ

Точилка Hybrid® заточує під основним кутом 20 градусів. Нею можна заточити ножі азійського типу з двосторонньою заточкою у 15 градусів, приміром Santoku, однак для оптимального результату для всіх ножів такого типу ми радимо застосовувати точилки Graef з кутом заточки CX110, CX125, CX150 які є кращим вибором для усіх азійських ножів.

Не використовуйте точилку Hybrid® для заточування ножів з односторонньою заточкою під одним кутом, таких, як ножі Kataba, що традиційно застосовуються для приготування сашімі. Етап 2 одночасно загострює обидва боки ріжучої кромки, хоча ножі для сашімі мають заточуватися лише з одного боку. Електричні точилки Graef, про які йшлося в попередньому абзаці, зможуть правильно заточити ці односторонні ножі.

КЕРАМІЧНІ НОЖІ

Гібридна точилка не рекомендована для заточування керамічних ножів.

НОЖИЦІ

Не намагайтеся застосовувати точилку Hybrid® для заточування ножиць.

ТЕСТ НА ГОСТРОТУ

Щоб перевірити ріжучу кромку ваших ножів на гостроту, візьміть аркуш паперу, тримаючи його вертикально за верхній край, обережно розріжте папір на невеликій відстані від ваших пальців. Гостре лезо (у ножів з прямим лезом) рівно розріже папір, не розриваючи його.

Як альтернативу, спробуйте розрізати помідор. Ніж має проникнути через шкірку до м'якоти помідору і розрізати його без зайвих зусиль.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Зовнішні панелі точилки Hybrid® можна почистити за допомогою м'якої вологої ганчірки.
2. Періодично витрушуйте й утилізуйте металевий пил шляхом перевертання точилки і злегка плескаючи по ній, так, щоб пил висипався на газету, паперовий рушник або аркуш паперу.
3. З даною точилкою не потрібно використовувати мастила чи лубрикант.

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 відповід-

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

но 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