

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

CC105

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Jeder Benutzer muss dieses Handbuch durchgelesen haben.
2. Tauchen Sie das Graef Modell CC105 zum Schutz vor elektrischen Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen in das Modell CC105 eingeführt werden.
4. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen sowie vor der Reinigung den Netzstecker ab.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Stromkabel oder Stecker oder bei Fehlfunktionen, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
7. Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer an Ihren örtlichen Händler, um einen Kostenvoranschlag für die Reparatur bzw. die elektrische oder mechanische Justierung einzuholen. Falls das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von einem vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, da spezielle Werkzeuge erforderlich sind. Bitte fragen Sie Ihren Graef-Händler.
8. **VORSICHT!** Dieses Gerät könnte mit einem polarisierten Stecker ausgestattet sein (eine Klinge ist breiter als die andere). Um das Risiko von elektrischen Stromschlägen zu mindern, wird dieser Stecker nur auf einer Seite in die gepolte Steckdose passen. Falls der Stecker nicht komplett in den Stecker passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er dennoch nicht passt, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker. Verändern Sie niemals den Stecker.
9. Die Verwendung von Zusätzen, die nicht von Graef empfohlen oder vertrieben werden, können zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
10. Das Graef Modell CC105 dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und gewissen Sportmessern. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärfschlitz einzuführen sind, zu schärfen.
11. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
12. In eingeschaltetem Zustand (der rote Blitz auf dem Schalter ist sichtbar) sollte die Graef Messerschärfer stets auf einer stabilen Arbeitsplatte oder Theke stehen.
13. **VORSICHT: MESSER, DIE MIT DER Graef MESSERSCHÄRFER RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE GLAUBEN. HANDELN SIE MIT ÄUSSERSTER VORSICHT, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HAND ODER IHREN KÖRPER.**

FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MASCHINE SICHER AUF.

14. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
15. Das Gerät sollte von Kindern oder in der Nähe von Kindern oder Behinderten nur unter strenger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihrer Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
16. Wenden Sie kein Schleiföl, Wasser oder andere Schmiermittel mit dem Modell CC105 an.
17. Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

SCHÄRFUNGSVERFAHREN FÜR MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE

MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE: ERSTMALIGES SCHÄRFEN

Von den Messern müssen stets jeglicher Schmutz, Öl-oder Lebensmittelrest entfernt werden, bevor diese in den Schärfer eingefügt werden dürfen.

Lassen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ein Messer langsam in den Schlitz zwischen der linken Kantenführung der Stufe 1 und der Kunststofffeder gleiten. Drehen Sie das Messer dabei nicht.

Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie spüren, dass es die Diamantscheibe berührt. Ziehen Sie es in Richtung Ihres Körpers und heben Sie den Griff langsam an, wenn Sie sich der Spitze der Klinge nähern. Dadurch werden Sie die Federspannung spüren. Entnehmen Sie das Messer und betätigen Sie den Netzschalter. Auf dem Schalter ist ein roter Blitz sichtbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

STUFE 1

Wenn Sie zum ersten Mal ein Messer mit einer glatten Schneide schärfen, beginnen Sie mit der Stufe 1. Ziehen Sie das Messer einmal durch den linken Schlitz der Stufe 1, indem Sie das Messer zwischen der linken Kunststoff-Kanten-führung und der Kunststofffeder durchgleiten lassen und dabei das Messer in Richtung Ihres Körpers ziehen und gleichzeitig das Messer im Schlitz nach unten bewegen, bis es in der diamantenbeschichteten Scheibe einrastet. Sie können den Kontakt mit der Scheibe hören. Falls die Klinge gebogen ist, heben Sie den Griff gerade hoch genug an, damit die Schneide des Messers gerade in hörbaren Kontakt mit der sich drehenden Scheibe verbleibt, während Sie sich der Spitze der Klinge nähern. Schärfen der gesamten Messerlänge.

Im Falle eines 20 cm (8-Zoll) langen Messers sollte jeder Durchzug ungefähr 6 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Messer in 3-4 Sekunden durch.

Wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die Klinge in voller Länge durch den rechten Schlitz der Stufe 1 ziehen.

Hinweis: Ziehen Sie die Klinge jedes Mal, wenn Sie sie einfügen, gleichzeitig in Richtung Ihres Körpers. Schieben Sie die Klinge niemals von sich weg. Üben Sie gerade ausreichenden Druck nach unten aus, um die Scheibe zu berühren – zusätzlicher Druck wird den Schärfungsvorgang nicht beschleunigen.



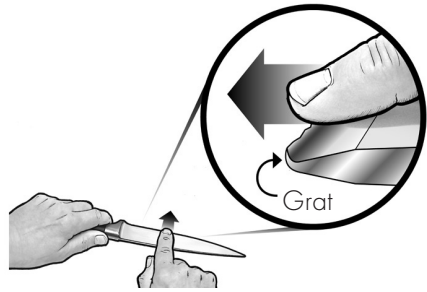
Stufe 1. Einführen der Klinge in den Schlitz zwischen der Führung und der Elastomerfeder. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

Um eine gleichmäßige Schärfung entlang der gesamten Schneide zu gewährleisten, führen Sie das Messer nahe an der Halterung oder am Griff ein und ziehen Sie es gleichmäßig durch, bis es den Schlitz verlässt. Ziehen Sie das Messer in jeder Stufe gleich viele Male durch den linken und rechten Schlitz, um die Facetten symmetrisch zu halten. Im Allgemeinen werden Sie in der Stufe 1 bemerken, dass ein 3- bis 5-maliges Durchziehen durch beide Schlitz ausreicht, stumpfere Messer müssen evtl. häufiger durchgezogen werden.

Bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren ist es sehr wichtig zu bestätigen, dass ein Grat entlang einer Seite der Schneide vorhanden ist. Um den Grat zu prüfen, fahren Sie wie angezeigt, mit dem Finger über die Schneide. (Fahren Sie niemals mit dem Finger entlang der Schneide – damit Sie sich nicht schneiden). Falls Sie das Messer das letzte Mal durch den rechten Schlitz gezogen haben, wird der Grat nur auf der rechten Seite des Messers erscheinen (so wie Sie das Messer während der Schärfung halten) oder umgekehrt. Der Grat, falls vorhanden, fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an. Die gegenüberliegende Seite fühlt sich dagegen glatt an. Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Schneide ein- oder zweimal abwechselnd durch den linken als auch den rechten Schlitz der Stufe 1 durch, bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren. Durch langsames Ziehen tragen Sie zu der Entwicklung des Grats bei. Bestätigen Sie das Vorhandensein des Grats, nachdem Sie das Messer durch den linken Schlitz gezogen haben, tun sie dies auch nach dem Durchziehen durch den rechten Schlitz, bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren. Es ist stets erforderlich, den Grat in Stufe 1 zu erzeugen, bevor Sie in Stufe 2 schleifen.



Einführen der Klinge in den rechten Schlitz von Stufe 1.



Bilden Sie entlang der Klinge einen deutlichen Grat, bevor Sie das Messer in Stufe 2 abziehen. Sie fühlen den Grat, wenn Sie die Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu führen. Vorsicht!

STUFE 2

Im Allgemeinen reicht es aus, in der Stufe 2 zweimal langsam (ungefähr 4-6 Sekunden lang) und daraufhin zweimal schnell (1-2 Sekunden lang) durch beide Schlitz durchzuziehen, um eine rasierklingscharfe Schneide zu erhalten. Ziehen Sie das Messer abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz.

SCHÄRFEN VON MESSERN MIT GEZAHNTER SCHNEIDE

Gezahnte Schneiden haben wie kleine Sägeblätter einen Wellenschliff und eine Reihe von spitzen Zähnen. Bei normaler Verwendung verrichten die spitzen Zähne die meiste Schneidarbeit.

Gezahnte Schneiden jeder Art können mit dem Graef Modell CC105 geschärft werden. Verwenden Sie dazu jedoch, mit Ausnahme der nachstehenden Situationen, nur Stufe 2, wodurch die Zähne der Verzahnungen geschärft und scharfe Mikroschneiden entlang der Kanten dieser Zähne gebildet werden. Das Design der gezahnten Schneiden kann sehr unterschiedlich sein, aber normalerweise reicht es aus, die Schneiden zwei- (2) bis sechsmal (6) langsam (3-6 Sekunden) in Stufe 2 durchzuziehen. Falls das gezahnte Messer sehr stumpf ist, kann es erforderlich sein, es mehrere Male durchzuziehen. Falls die Messerschneide durch den Gebrauch schwer beschädigt wurde, ziehen Sie das Messer nur einmal schnell (2-3 Sekunden für ein 20 cm (8-Zoll) langes Messer) durch den linken und den rechten Schlitz in Stufe 1 durch und ziehen Sie es anschließend abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 2 durch. Eine übermäßige Anwendung der Stufe 1 wird mehr Metall entlang der Schneide entfernen als erforderlich, um die Zähne zu schärfen.

Da es sich bei gezahnten Schneiden um sägeartige Strukturen handelt, werden die

Schneiden niemals so „scharf“ sein wie die Schneide eines Messers mit einer glatten Schneide. Die zahnartige Struktur kann effektiv für faserige Lebensmittel sein oder um die Schale harter oder krustiger Lebensmittel aufzubrechen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

NACHSCHÄRFEN

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Stufe 2 nach. Wenn die Messer nicht schnell nachgeschärft werden, kehren Sie zur Stufe 1 zurück und ziehen Sie das Messer 3 bis 5 Mal abwechselnd durch jeden Schlitz durch. Prüfen Sie den Grat entlang der Schneide und fahren Sie mit Stufe 2 fort, wobei es ausreichen sollte, zweimal langsam und zweimal schneller durch beide Schlitz durchzuziehen, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erhalten. Schärfen Sie gezahnte Messer entsprechend des Schärfungsverfahrens im vorherigen Abschnitt für gezahnte Messer nach.



Schärfen Sie gezahnte Schneiden nur in Stufe 2.

REINIGUNG

Die beweglichen Teile, der Motor, die Lager oder die Schleifflächen brauchen NICHT geschmiert werden. Die Schleifflächen sollten nicht befeuchtet werden. Das Gehäuse des Messerschärfers kann mit einem feuchten Tuch vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

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



Reinigen Sie die Abdeckung unter dem Schärfer.

KUNDENDIENST

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

WICHTIG!

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



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

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



ENTSORGUNG DES GERÄTS

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

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend mit dem Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB

bleiben von dieser Regelung unberührt. Von der Gewährleistung nicht abgedeckt sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Verwendung entstanden sind, sowie Mängel, die die Funktion oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinflussen. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung ebenfalls. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir diese nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder einer unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Graef Model CC105 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted i Graef Model CC105.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in anyway.
9. The use of attachments not recommended or sold by Graef may cause fire, electric shock, or injury.
10. The Graef Model CC105 is designed to sharpen household knives, pocket knives and selected sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON") the Graef sharpener should always be on a stable countertop or table.
13. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Graef WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
14. Do not use outdoors.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or the infirm.
16. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model CC105.
17. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

DE

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

EN

Always clean the blade free of dirt, oil and food before inserting into sharpener.

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic spring. Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

FR

NL

IT

ES

STAGE 1

PL

If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 by slipping the blade between the left plastic angle guide and the plastic spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. If the blade is curved, lift the handle just enough as you sharpen near the tip of the knife to keep the blade edge in audible contact with the rotating disk. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 3-4 seconds.

UKR



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

Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the disk – added pressure does not speed up the sharpening process.

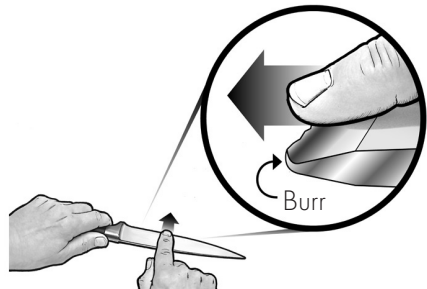
To insure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only 3 to 5 pairs of slow pulls is adequate, but for a duller knife more pulls will be needed. Before moving to Stage 2 it is very important to confirm that a burr exists along one

side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it when sharpening) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison.

If no burr exists, make one or two pairs of additional alternating pulls in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr after a pull in the left slot and then also after a pull through the right slot before proceeding to Stage 2. It is always necessary to create the burr in Stage 1 before honing in Stage 2.



Inserting blade in right slot of Stage 1.



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

STAGE 2

In general only two pairs of slow pulls (about 4-6 seconds each) followed by two pairs of faster pulls (1-2 seconds each) in Stage 2 will be needed to obtain a razor sharp edge. Make alternating pulls in left and right slots.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to small saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the points of the teeth do most of the cutting. Serrated blades of all types can be sharpened in the Graef Model CC105. However, except as noted below, use only Stage 2 which will sharpen the teeth of the serrations and develop sharp microblades along the edge of these teeth. The design of serrated edges varies greatly but generally two (2) to six (6) pairs of slower (3-6 seconds) alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, first

make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of slow pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be effective for fibrous foods or help break the skin on hard or crusty foods.

RESHARPENING

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make 3 to 5 pairs of slow alternating pulls. Check for a burr along the edge and then proceed to Stage 2 where two pairs of slow pulls followed by two or more pairs of faster pulls will be necessary as described above to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades using the sharpening procedure described in the preceding section for serrated blades.



Sharpen serrated blades only in Stage 2.

CLEANING

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. Do not wet abrasive surfaces. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives on exterior surfaces.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when this cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Clean-out cover under 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il est impératif de toujours respecter des précautions de base, notamment les précautions suivantes :

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 le Modèle CC 105 de Graef dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans le Modèle CC 105.
4. Débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
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, 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 équipé d'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. Le Modèle CC 105 de Graef est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine, les couteaux de poche et certains couteaux de sport. 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 encore 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 Graef SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ-LES 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. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
16. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le Modèle CC105.
17. A usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTION

PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES LISSES

LAMES LISSES : AIGUISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Nettoyez toujours les lames afin qu'elles soient exemptes de saleté, d'huile ou de nourriture avant de les insérer dans l'aiguiser.

Avant d'allumer l'appareil, glissez doucement une lame de couteau dans la fente située entre le guide d'angle du module 1 et le ressort en plastique. Ne faites pas tourner le couteau.

Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à sentir qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous arrivez à la pointe. Ceci vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et appuyez sur l'interrupteur de mise sous tension. Un « témoin » rouge apparaît sur l'interrupteur lorsque celui-ci est en position « marche ».

MODULE 1

Si vous aiguiser un couteau à lame lisse pour la première fois, commencez avec le module 1. Passez le couteau une fois à travers la fente de gauche du module 1 en glissant la lame entre le guide d'angle en plastique de gauche et le ressort en plastique, tout en tirant la lame vers vous et en enfonçant en même temps la lame dans la fente jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Vous l'entendrez toucher le disque. Si la lame est courbe, soulevez le manche lorsque vous approchez de la pointe du couteau, juste assez pour garder la lame en contact audible avec le disque rotatif. Aiguiser la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de 20 cm (8 pouces), chaque passage devra durer environ 6 secondes. Effectuez des passages de 3 à 4 secondes pour les lames plus courtes.. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1.

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. Attention! Répétez ensuite l'opération en effectuant un passage sur toute la longueur de la lame dans la fente droite du module 1.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

Remarque : Chaque fois que vous insérez la lame, tirez-la en même temps vers vous. Ne poussez jamais la lame vers l'avant. Appuyez juste ce qu'il faut pour entrer en contact avec le disque, une pression supplémentaire n'accélèrera pas le processus d'aiguisage.

Afin de garantir un aiguisage uniforme sur toute la longueur de la lame, insérez la lame près de la mitre ou du manche et tirez-la à vitesse constante jusqu'à ce qu'elle sorte de la fente. Effectuez toujours le même nombre de passages dans la fente gauche et dans la fente droite, en alternant un passage dans l'une puis un passage dans l'autre afin de garder la symétrie des faces du tranchant. Généralement, vous constaterez que de 3 à 5 passages doubles sont suffisants dans le module 1, mais pour des couteaux très émoussés, plus de passages seront peut-être nécessaires.



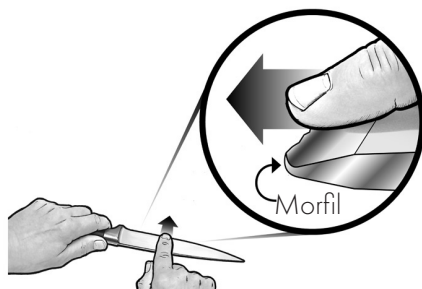
Module 1: Insertion de la lame dans la fente entre le guide et le ressort en élastomère. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

Avant de passer au module 2, il est essentiel de s'assurer de la présence d'un morfil le long d'un côté de la lame. Pour déceler le morfil, passez votre doigt avec précaution en travers du fil comme montré. (Ne passez pas votre doigt le long du fil, pour éviter de vous couper le doigt). Si le dernier passage a été effectué dans la fente de droite, le morfil apparaîtra uniquement du côté droit de la lame (quand vous la tenez comme pour l'aiguiser) et vice-versa. Le morfil, lorsqu'il est présent, donne la sensation d'une prolongation rugueuse et bosselée du tranchant ; le côté opposé paraît très lisse en comparaison.

S'il n'y a pas de morfil, effectuez un ou deux passages doubles supplémentaires en alternance dans les fentes gauche et droite du module 1 avant de passer au module 2. Des passages plus lents faciliteront la formation du morfil. Assurez-vous de la présence du morfil après un passage dans la fente gauche puis également dans la fente de droite avant de passer au module 2. Il est toujours indispensable de former le morfil dans le module 1 avant d'affiler dans le module 2.



Insertion de la lame dans la fente droite du module 1.



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. Attention!

MODULE 2

En général, seuls deux passages doubles et lents (de 4 à 6 secondes chacun) suivis de deux passages doubles plus rapides (1 à 2 secondes chacun) dans le module 2 seront nécessaires pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Effectuez des passages en alternance dans les fentes gauche et droite.

Il est préférable d'effectuer moins de passages rapides dans le module 2 si vous allez devoir couper des aliments fibreux comme l'explique plus en détails le chapitre suivant.

PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES DENTÉES

Les lames dentées sont similaires à des petites lames de scie et comportent des creux crantés et une succession de dents pointues. Lors d'un usage normal, les pointes des dents font l'essentiel du travail de coupe.

Les lames dentées de n'importe quel type peuvent être aiguisées avec le Modèle CC 105 de Graef. Cependant, excepté pour le cas décrit ci-dessous, n'utilisez que le module 2 qui aiguisera les dents de la dentelure et créera des micro-lames tranchantes le long du bord de ces dents. La configuration des lames dentées varie énormément, mais généralement entre deux (2) et six (6) passages doubles plus lents (de 3 à 6 secondes) en alternance dans le module 2 seront suffisants. Vous devrez effectuer plus de passages si le couteau à dents est très émoussé. Si le fil du couteau a été très endommagé lors de son utilisation, effectuez d'abord un passage rapide (2 à 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droite et gauche du module 1, puis faites une série de passages lents dans le module 2, en alternant les fentes droite et gauche. Une utilisation excessive du module 1 ôtera plus de métal le long du tranchant que nécessaire pour aiguiser les dents.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

Les couteaux à dents possédant une structure de scie, leur fil ne semblera jamais aussi « tranchant » que celui d'un couteau à lame lisse. Cependant, leur structure dentelée peut être efficace pour des aliments fibreux ou permettre de rompre l'enveloppe des aliments durs ou à croûte.

RÉ-AIGUISAGE

Ré-aiguiser les couteaux à lame lisse aussi souvent que nécessaire en utilisant le module 2. Lorsque cela ne permet pas de ré-aiguiser rapidement, repassez au module 1 et effectuez entre 3 et 5 passages doubles lents en alternance en suivant. Vérifiez la présence d'un morfil le long du fil puis passez au module 2 où deux passages doubles lents suivis d'au moins deux passages doubles plus rapides seront nécessaires comme décrit ci-dessus afin de redonner un tranchant rasoir au couteau.

Ré-aiguiser les lames dentées en suivant la procédure d'aiguisage décrite dans le chapitre précédent pour les lames dentées.



Couteaux à dents uniquement dans le module 2.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification n'est nécessaire pour les parties mobiles, moteur, roulements ou surfaces d'aiguisage. Ne pas mouiller les surfaces abrasives. La partie extérieure de l'aiguiser peut être nettoyée en l'essuyant soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez ni détergent ni abrasif sur les surfaces externes.

Environ une fois par an, si nécessaire, vous pouvez enlever les poussières métalliques qui s'accumuleront à l'intérieur de l'aiguiser à la suite des aiguisages répétés. Enlevez le petit couvercle rectangulaire qui recouvre une ouverture sous l'aiguiser. Vous découvrirez des particules métalliques collées à un aimant fixé à l'intérieur de ce couvercle. Enlevez simplement, en frottant ou en brossant, la limaille accumulée provenant de l'aimant à l'aide d'une serviette en papier ou d'une brosse à dent, puis replacez le couvercle sur l'ouverture. Si des quantités plus importantes de poussières métalliques se sont formées, vous pouvez secouer toutes les poussières restantes à travers l'ouverture du dessous pendant que ce couvercle est enlevé. Après avoir nettoyé, remettez correctement en place le couvercle et son aimant.



Couvercle de nettoyage situé sous l'aiguiseur.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

SERVICE CLIENTÈLE

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

IMPORTANT !

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



RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

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



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

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

2 ANS DE GARANTIE

Nous fournissons une garantie fabricant pour ce produit, valable 24 mois à partir de la date d'achat, pour les défauts imputables à la fabrication ou aux matériaux. Vos droits de garantie légaux conformément au § 437 ff. BGB restent inchangés par cette règle. Les dommages entraînés par une utilisation ou un emploi non conforme ne sont pas couverts par la garantie, ainsi que les défauts qui influencent le fonctionnement et la valeur de l'appareil de manière minimale. Dans ce cas, la garantie s'annule aussi. En outre, les dommages dus au transport sont exclus de la responsabilité de garantie, dans la mesure où ils ne nous sont pas imputables. Nous déclinons toute responsabilité de garantie pour les dommages entraînés par une réparation effectuée par un tiers ou par une de nos filiales. En cas de réclamation de droit, nous décidons soit de réparer, soit de remplacer le produit défectueux par un produit en bon état de fonctionnement.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische messenslijpmachines 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 CC105 niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in het Model CC105 worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als de slijpmachine niet wordt gebruikt, als u er hulpstukken opzet of vanaf haalt, of als u de slijpmachine gaat schoonmaken.
5. Raak geen bewegende delen van de slijpmachine 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. Het Graef Model CC105 is ontworpen voor het slijpen van keukenmessen, sportmessen, zakmessen en gekartelde messen. 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 messenslijpmachine 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 SLIJPMACHINE ZIJN GESLEPEN, ZIJNSCHERP ER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDOEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
13. Gebruik de messenslijpmachine alleen binnenshuis.
14. Houd extra toezicht wanneer de slijpmachine door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
15. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeersels in combinatie met het Model CC105.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

16. Deze messenslijpmachine is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GLADDE MESSEN

GLADDE MESSEN: DE EERSTE KEER SLIJPEN

Reinig de lemmeten en zorg ervoor dat ze vrij zijn van vuil, olie en etensresten voordat u uw messen in de slijpmachine slijpt.

Beweeg het lemmet van een mes geleidelijk naar beneden in de linkersleuf van fase 1 voordat u de machine inschakelt. Draai het mes niet.

Duw het lemmet naar beneden in de sleuf totdat u het contact voelt maken met de diamantschijf. Trek het lemmet naar u toe, terwijl u het heft geleidelijk omhoog beweegt, tot u de punt van het lemmet nadert. Dit geeft u een indicatie van de veerspanning. Haal het mes uit de sleuf en activeer nu de Aan-/uitschakelaar. Een rood lampje op de schakelaar brandt als de slijpmachine ingeschakeld is.

FASE 1

Als u een glad, niet gekarteld mes voor de eerste keer wilt slijpen, start u in fase 1. Haal het mes éénmaal door de linkersleuf van fase 1, door het lemmet tussen de linker kunststoffen precisiegeleiding en de kunststoffen veergeleidingen naar u toe te bewegen en door tegelijkertijd het lemmet naar beneden te duwen, totdat het contact maakt met de diamantschijf. Het contact met de slijpschijf zal hoorbaar zijn. Bij een gebogen lemmet beweegt u het heft geleidelijk omhoog, om de gehele snede tot de punt hoorbaar in contact te houden met de slijpschijf. Slijp de gehele lengte van het lemmet. Bij een lemmet van 20 cm lang duurt elke slijpbeweging ongeveer 6 seconden. Bij kortere lemmeten duurt een slijpbeweging drie tot vier seconden.

Herhaal dit vervolgens met een slijpbeweging over de volledige lengte in de rechtersleuf van fase 1.

Opmerking: Elke keer als u een lemmet in de machine plaatst, moet u het tegelijkertijd naar u toe te bewegen. Duw het lemmet nooit van u af. Oefen net voldoende neerwaartse druk uit om contact te maken met de slijpschijf – extra druk zal het slijpproces niet versnellen.



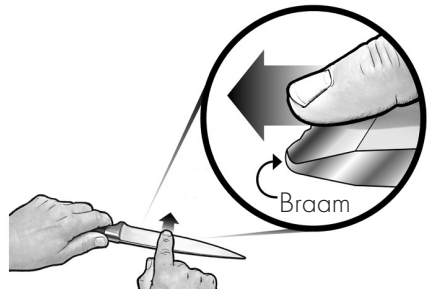
Fase 1. Steek het lemmet in de sleuf tussen de precisiegeleiding en de veergeleidingen. Wissel enkele slijpbewegingen af in de linker- en rechtersleuf.

Om te garanderen dat u de gehele lengte van het lemmet gelijkmatig slijpt, plaatst u het lemmet vlakbij de krop of het heft in de slijpsleuf en beweegt u het met een vaste snelheid naar u toe totdat het lemmet de sleuf verlaat. Maak altijd een even aantal slijpbewegingen, achtereenvolgens in de linker- en rechtersleuf, om de snijoppervlakken van de snede symmetrisch te houden. In het algemeen zult u opmerken dat in fase 1 drie tot vijf paar langzame slijpbewegingen volstaan, terwijl voor een botter mes meer slijpbewegingen nodig zijn.

Voordat u verder gaat met fase 2 is het van belang te bevestigen, dat er een braam aanwezig is op één zijde van de snede. Om te controleren op een braam beweegt u uw vingertop voorzichtig overdwars over de snede. Beweeg uw vinger niet langs de snede – om te voorkomen dat u zich in de vingers snijdt. Als de laatste slijp-beweging in de rechtersleuf heeft plaatsgevonden, zal de braam enkel aan de rechterzijde van het lemmet ontstaan (zoals u het vasthoudt tijdens het slijpen) en vice versa. De braam, indien aanwezig, voelt aan als een ruwe en omgebogen verlenging van de snede; de andere zijde van de snede voelt in vergelijking erg glad aan.



Steek het lemmet in de rechtersleuf van Fase 1.



Vorm een duidelijk waarneembare braam over de gehele lengte van de messnede alvorens te polijsten in Fase 2. U kunt de braam waarnemen door uw vinger voorzichtig overdwars over de snede te bewegen. Voorzichtig!

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

FASE 2

In het algemeen zijn slechts twee paar langzame slijpbewegingen (ongeveer 4 à 6 seconden elk) gevolgd door twee paar snelle slijpbewegingen (1 tot 2 seconden elk) in fase 2 noodzakelijk om een vlijmscherpe snede te creëren. Maak afwisselende slijpbewegingen in de linker- en rechtersleuf.

Minder snelle slijpbewegingen in fase 2 genieten de voorkeur als u vezelrijk voedsel wilt snijden, zoals in detail wordt besproken in het volgende hoofdstuk..

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE MESSEN

Gekartelde lemmeten zijn vergelijkbaar met kleine zaagbladen met geschulpte inkepingen en een reeks scherpe tanden. Bij normaal gebruik zijn het voornamelijk de punten van de tanden die het meeste snijwerk verrichten.

Alle soorten gekartelde lemmeten kunnen met het Graef Model CC105 worden geslepen. Behalve in het geval zoals hier beneden omschreven, gebruikt u alleen fase 2, waarbij de tanden van de karteling worden geslepen en een scherpe microsneede langs deze tanden worden gevormd. Gekartelde sneden variëren onderling sterk, maar in de meeste gevallen zijn 2 tot 6 paar afwisselende slijpbewegingen in fase 2 voldoende. Als het gekartelde mes erg bot is zullen meer slijpbewegingen noodzakelijk zijn. Als de messneede erg beschadigd is door gebruik, maakt u eerst één snelle slijpbeweging (2 tot 3 seconden voor een lemmet van 20cm) in zowel de linker- als rechtersleuf van fase 1, gevolgd door een reeks langzame slijpbewegingen in fase 2, afwisselend in de linker- en rechtersleuf. Overmatig gebruik van fase 1 leidt tot meer staalverlies van de snede dan nodig is om de tanden te slijpen.

Aangezien gekartelde lemmeten een structuur hebben die vergelijkbaar is met die van een zaag, zal de snede nooit zo "scherp" lijken als een gladde messneede. De getande structuur kan echter erg effectief zijn voor het snijden van vezelrijk voedsel of hard en korstrijk voedsel.

NASCHERPEN

Gebruik voor het nascherpen van een gladde messneede bij voorkeur fase 2. Als dit snel nascherpen onvoldoende resultaat geeft, keer dan terug naar fase 1 met 3 tot 5 paar langzame en afwisselende slijpbewegingen. Zorg ervoor dat de braam over de gehele lengte van de snede is gevormd en ga vervolgens verder naar fase 2. In deze fase maakt u 2 paar langzame slijpbewegingen, gevolgd door 2 of meer paar snelle slijpbewegingen zoals hierboven beschreven om opnieuw een vlijmscherpe messneede te creëren.

Voor het nascherpen van gekartelde lemmeten volgt u de slijpprocedure voor gekartelde messen, zoals beschreven in het voorgaande hoofdstuk.



Slijp gekartelde lemmeten alleen in Fase 2.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

DAGELIJKS ONDERHOUD

Er is GEEN smeermiddel nodig voor de bewegende onderdelen, motor, lagers of het slijpoppervlak. Bevochtig de slijpschijven niet. De buitenkant van de slijpmachine kan voorzichtig worden gereinigd met een vochtige doek. Gebruik geen was- of schuurmiddelen op de uitwendige oppervlakken.

Verwijder ongeveer één keer per jaar, naargelang de omstandigheden, het metaalstof dat bij herhaald slijpen in de slijpmachine achterblijft. Open daartoe de kleine rechthoekige reinigingsdeksel, die een opening bedekt aan de onderzijde van de slijpmachine. U treft metalen deeltjes aan die vastzitten aan een magneet bevestigd aan de binnenzijde van de deksel. Wrijf of borstel het metaalstof eenvoudig weg met een stuk keukenpapier of een tandenborstel en plaats de deksel terug op de opening. Als de hoeveelheid metaalstof groter is kunt u het stof er door de opening aan de onderzijde uitschudden wanneer de deksel verwijderd is. Plaats na het reinigen de deksel terug met de magneet in de juiste positie.



Reinigingsdeksel aan de onderzijde van de slijpmachine.

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 garantietijd van het apparaat, om het apparaat krachtens een garantie goed te kunnen verpakken en vervoeren.



VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

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

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



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en in de handleiding verwijst hierop. De werkstoffen zijn conform hun markeringen recyclebaar. Door hergebruik, recycling of andere vormen van terugwinning van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage eraan ons milieu te beschermen. Vraag a.u.b. bij uw 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.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

Quando si usano apparecchi elettrici, osservare in ogni caso precauzioni base di sicurezza, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni. Chiunque usi questo apparecchio è tenuto a leggere il presente manuale.
2. Per proteggersi da rischi di tipo elettrico, non immergere il Graef modello CC105 in acqua o altri liquidi.
3. Assicurarsi di inserire solo lame pulite nel modello CC105.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con parti mobili.
6. Non usare alcun apparecchio che presenti un cavo o una spina danneggiati, a seguito di eventuali malfunzionamenti o dopo una caduta o un danno di qualsiasi genere.
7. Restituire l'affilatore al rivenditore locale per consentire la valutazione dei costi di riparazione o delle regolazioni elettriche o meccaniche. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, incaricare della sostituzione una struttura per la riparazione appositamente selezionata dal produttore, tenendo in considerazione la necessità d'impiego di strumenti speciali. Consultare il proprio rivenditore Chef'sChoice.
8. **ATTENZIONE!** Questo apparecchio può essere provvisto di una spina polarizzata (un polo è più largo dell'altro). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita in una presa polarizzata in una sola direzione. Se la spina non entra completamente nella presa, capovolgerla. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.
9. L'uso di attacchi non consigliati o venduti da Graef può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Il Graef modello CC105 è progettato per affilare coltelli domestici, coltelli da tasca e coltelli da caccia selezionati. Non tentare di affilare forbici, lame di asce o qualsiasi lama che non entri facilmente negli spazi.
11. Non lasciare il cavo sospeso sopra gli spigoli di un tavolo o di un banco né a contatto con superfici calde.
12. Quando si trova in posizione "ON" (la spia rossa si accende), l'affilatore Graef deve sempre trovarsi su un banco o un tavolo ben stabile.
13. **AVVERTENZA: I COLTELLI TRATTATI CON Graef SARANNO PIÙ AFFILATI DEL PREVISTO. PER EVITARE LESIONI, USARLI E MANEGGIARLI CON ESTREMA CURA. NON RIVOLGERE LA PARTE TAGLIANTE VERSO SÉ STESSI IN DIREZIONE DI DITA, MANI O CORPO. NON PASSARE LE DITA SUL FILO DI LAMA. CONSERVARE AL SICURO.**

14. Non usare in ambienti esterni.
15. In caso di impiego da o in prossimità di bambini o soggetti inesperti, sorvegliare con attenzione.
16. Non usare con il modello CC105 olii per levigare, acqua o altri lubrificanti.
17. Solo per uso domestico.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

PROCEDURA DI AFFILATURA DI LAME LISCEE

LAME LISCEE: PRIMA AFFILATURA

Pulire sempre la lama per rimuovere tracce di sporcizia, olio e cibo prima del suo inserimento nell'affilatore.

Prima di accendere il dispositivo, inserire correttamente una lama nello spazio compreso fra la guida dell'angolo sinistro della fase 1 e la molla di plastica. Non piegare il coltello.

Spingere la lama all'interno dello spazio fino a stabilire un contatto con il disco diamantato. Tirare verso di sé sollevando leggermente l'impugnatura mentre si avvicina la punta. Questo consente di sentire la tensione della molla. Rimuovere il coltello e premere l'interruttore. Una spia rossa sull'alimentatore indica quando è acceso.

FASE 1

Se si affila per la prima volta un coltello a lama liscia, cominciare con la fase 1. Tirare una volta il coltello nello spazio sinistro della fase 1 lasciando scorrere la lama fra la guida di plastica ad angolo sinistra e la molla di plastica e, al contempo, tirando la lama verso di sé e spostandola simultaneamente verso il basso nello spazio, fino al contatto con il disco rivestito di diamante. Il contatto con il disco è udibile. Se la lama è curva, quando si affila l'area adiacente alla punta del coltello sollevare l'impugnatura tanto quanto basta per mantenere la lama in contatto udibile con il disco rotante. Affilare per l'intera lunghezza della lama. Per una lama da otto (8) pollici ogni passaggio deve durare circa 6 secondi. Per lame più corte, il tempo necessario è di 3-4 secondi.



Fase 1. Inserimento della lama nello spazio compreso fra la guida e la molla in elastomero. Alternare singoli passaggi nello spazio destro e sinistro.

Quindi, ripetere per tutta la lunghezza nello spazio destro di fase 1 (vedere figura 4).

Nota: Ogni volta che si inserisce la lama, tirarla simultaneamente verso di sé. Non spingere mai la lama. Applicare una pressione verso il basso sufficiente a garantire il contatto con il disco; una pressione extra non velocizza il processo di affilatura.

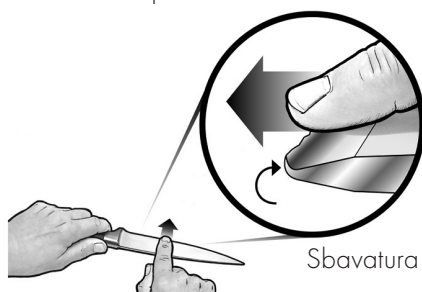
Per assicurare un'affilatura uniforme lungo tutta la lunghezza della lama, inserire la lama vicino all'impugnatura con un ritmo costante, fino a vederla uscire dallo spazio. Tirare sempre in modo uniforme, alternando un passaggio nello spazio destro a uno in quello sinistro per conservare un'affilatura simmetrica della. Generalmente, si risconterà che nella fase 1 sono sufficienti 3-5 coppie di passaggi lenti. Tuttavia, per coltelli più smussati si richiederanno ulteriori passaggi.

Prima di passare alla fase 2 è molto importante verificare la presenza di un ricciolo su ciascun lato del filo di lama. Per controllare la presenza del ricciolo, passare con attenzione l'indice sul fianco della, come mostrato. (non passare il dito lungo il filo per evitare di tagliarsi). Se l'ultimo passaggio è avvenuto nello spazio destro, il ricciolo compare solo sul lato destro della lama (quando questa è tenuta ferma per l'affilatura) e viceversa. Il ricciolo, quando presente, sembra un'estensione grezza e ripiegata del filo della lama, mentre il lato opposto è al confronto molto uniforme.

Se non ci sono riccioli, prima di passare alla fase 2 effettuare un'altra coppia o due di passaggi alternati negli spazi destro e sinistro di fase 1. Passaggi più lenti aiutano a creare il ricciolo. Confermare la presenza del ricciolo dopo un passaggio sul lato sinistro e successivamente dopo un passaggio sul lato destro prima di passare alla fase 2. Il ricciolo deve sempre essere presente in fase 1 prima dell'affilatura di fase 2.



Inserimento della lama nello spazio destro della fase 1.



Creare un ricciolo visibile lungo il filo della lama del coltello prima dell'affilatura nella fase 2. I riccioli possono essere individuati passando un indice sul fianco del filo. Attenzione!

FASE 2

Generalmente, nella fase 2 sono necessarie solo due coppie di passaggi lenti (circa 4-6 secondi l'uno) seguite da due passaggi più veloci (1-2 secondi ciascuno) per ottenere lame affilate come rasoi. Effettuare passaggi alternati sullo spazio destro e

su quello sinistro.

È preferibile ricorrere a un numero inferiore di passaggi più veloci nella fase 2 se si devono tagliare cibi ricchi di fibre, come descritto più nel dettaglio nella sezione seguente.

PROCEDURA PER AFFILARE LAME ONDULATE

Le lame ondulate sono simili a piccole lame seghettate con depressioni dentellate e una serie di denti appuntiti. Nell'uso normale, le punte dei denti svolgono la maggior parte delle operazioni di taglio.

Graef modello CC105 consente di affilare lame ondulate di qualsiasi tipo. Tuttavia, tranne nei casi indicati di seguito, usare solo la fase 2 (figura 9), affilando i denti e formando microlame affilate lungo l'estremità di questi. Il design delle lame ondulate varia molto, ma generalmente sono sufficienti in fase 2 da due (2) a sei (6) coppie di passaggi lenti (3-6 secondi) e alternati. Se la lama ondulate è molto smussata, sono necessari più passaggi. Se la lama del coltello è gravemente danneggiata dall'uso, effettuare prima un passaggio veloce (2-3 secondi per una lama da 8") in ciascuno spazio destro e sinistro di fase 1, quindi effettuare una serie di passaggi lenti in fase 2, alternando lo spazio destro a quello sinistro. Un uso eccessivo della fase 1 nel corso dell'affilatura del dente rimuove una quantità di metallo lungo il filo superiore al necessario.

Poiché le lame ondulate sono strutture seghettate, le estremità non sembrano mai affilate come la lama di un coltello a lama liscia. Tuttavia, la loro struttura dentellata risulta efficace con cibi ricchi di fibre o per rimuovere la buccia di cibi duri o ricchi di croste.

RIAFFILATURA

Riaffilare i coltelli a lama liscia quando necessario usando la fase 2. Se la riaffilatura non è efficace, tornare alla fase 1 ed effettuare 3-5 coppie di passaggi alternati lenti. Controllare la presenza di un ricciolo lungo il filo della lama, quindi passare alla fase 2 con due coppie di passaggi lenti seguite da una o più coppie di passaggi veloci, come descritto in precedenza, per creare una nuova affilatura del coltello.

Riaffilare le lame ondulate con la stessa procedura descritta nella sezione precedente per le lame ondulate.



Affilare le lame ondulate solo in fase 2.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

MANUTENZIONE ORDINARIA

NON è necessaria alcuna lubrificazione delle parti mobili, dei cuscinetti o delle superfici di affilatura. Non inumidire le superfici di abrasione tranne. L'esterno dell'affilatore può essere ripulito strofinando con cura con un panno umido. Non usare detersivi o abrasivi sulle superfici esterne.

Circa una volta l'anno, se necessario, rimuovere la polvere metallica accumulatasi all'interno dell'affilatore a seguito dall'uso ripetuto. Rimuovere il piccolo coperchio rettangolare a protezione dell'apertura della parte inferiore dell'affilatore. Su un magnete agganciato all'interno del coperchio sono presenti alcune particelle metalliche. Strofinare o spazzolare gli accumuli sul magnete con un pezzo di carta o con uno spazzolino e reinserire il coperchio nell'apertura. Se si sono create quantità maggiori di polvere metallica, scuotere via i residui dall'apertura inferiore alla rimozione del coperchio. Dopo la pulizia, ricollocare il coperchio e il magnete in posizione.



Coperchio sotto l'affilatore.

ASSISTENZA CLIENTI

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

IMPORTANTE!

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



SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

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

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



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

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

GARANZIA DI 2 ANNI

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

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

1. Lea todas las instrucciones. Cada usuario debe leer este manual.
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el Modelo CC105 de Graef en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de colocar sólo hojas de cuchillo limpias en el Modelo CC105.
4. Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún artefacto cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el artefacto 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 artefacto 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 Chef'sChoice.
8. ¡PRECAUCIÓN! Este aparato puede tener un enchufe 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 puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El Modelo CC105 de Graef ha sido diseñado para afilar cuchillos de uso doméstico, cuchillos de bolsillo y algunos cuchillos deportivos. 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 ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO QUE USTED ESPERA. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON CUIDADO EXTREMO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O

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

14. No lo utilice al aire libre.
15. Deberá tener mucho cuidado cuando utilice el aparato cerca de niños o de personas enfermas.
16. No utilice aceites para asentar el filo, agua ni ningún otro lubricante con el Modelo CC105.
17. Sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR CUCHILLAS DE FILOS LISOS

CUCHILLAS DE FILOS LISOS: PRIMERA VEZ QUE AFILA

Antes de colocar la cuchilla en el afilador, límpiela siempre para quitarle la suciedad, el aceite y la comida.

Antes de encender el aparato, deslice una hoja de cuchillo suavemente en la ranura entre la guía del ángulo izquierdo de la etapa 1 y el muelle plástico. No gire el cuchillo.

Mueva la cuchilla en la ranura hasta que sienta que entra en contacto con el disco recubierto por diamantes. Muévela hacia usted y levante el mango levemente cuando llegue a la punta del cuchillo. Sentirá la tensión de los muelles. Quite el cuchillo y presione el interruptor de encendido. Cuando el aparato se encuentre en la posición "ON", aparecerá un "indicador" rojo en el interruptor.

ETAPA 1

Si está afilando un cuchillo de filos lisos por primera vez, comience con la etapa 1. Pase el cuchillo una vez por la ranura izquierda de la etapa 1 y deslice la cuchilla entre la guía de plástico del ángulo izquierdo y el muelle plástico mientras mueve la cuchilla hacia usted y hacia abajo simultáneamente en la ranura hasta que entre en contacto con el disco recubierto por diamantes. Podrá oír que entra en contacto con el disco. Si la cuchilla es curva, levante el mango lo suficiente mientras afila la punta del cuchillo a fin de mantener el filo en contacto sonoro con el disco rotativo. Afile toda la longitud de la cuchilla. Para una cuchilla de ocho (8) pulgadas, cada pasada lleva aproximadamente 6 segundos. Las pasadas para cuchillas más cortas llevan de 3 a 4 segundos.



Etapa 1. Inserción de la cuchilla en la ranura entre la guía y el muelle elástico. Pasadas individuales alternadas en la ranura izquierda y derecha.

A continuación, repita la operación con la pasada en toda la longitud de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1.

Nota: cada vez que inserte la cuchilla, muévala al mismo tiempo hacia usted. Nunca mueva la cuchilla en dirección inversa (hacia delante). Ejercer sólo la presión suficiente hacia abajo a fin de hacer contacto con el disco; si ejerce mayor presión, no acelerará el proceso de afilado.

A fin de asegurar un afilado uniforme en toda la longitud de la cuchilla, insértela cerca del soporte o del mango y pásela a una velocidad continua hasta que salga de la ranura. Siempre realice la misma cantidad de pasadas, alterne una pasada en la ranura izquierda y luego realice otra pasada en la ranura derecha a fin de mantener las facetas de los bordes simétricas. En general, en la etapa 1 verá que sólo de 3 a 5 pares de leves pasadas es suficiente; sin embargo, se necesitarán más pasadas para los cuchillos con menos filo.

Antes de proceder a la etapa 2, es muy importante que confirme si hay rebaba a lo largo de los lados del filo. A fin de verificar si hay rebaba, deslice su dedo índice cuidadosamente transversalmente sobre el filo tal como se muestra en la figura. (No deslice su dedo a lo largo del filo; de esta manera evitará cortarse). Si realizó la última pasada en la ranura derecha, la rebaba sólo aparecerá en el lado derecho de la cuchilla (cuando la sostenga para afilar) y viceversa. Cuando existe rebaba, se siente una extensión áspera y curva en el filo; el lado opuesto del filo estará muy suave en comparación con éste.

Si no hay rebaba, pase el cuchillo una o dos veces más y alterne entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1 antes de continuar con la etapa 2. Las pasadas más lentas producirán rebaba. Confirme la presencia de rebaba después de una pasada por la ranura izquierda y, además, después de una pasada por la ranura derecha antes de proceder a la etapa 2. Siempre es necesario verificar la rebaba en la etapa 1 antes de asentar el filo en la etapa 2.

DE

EN

FR

NL

IT

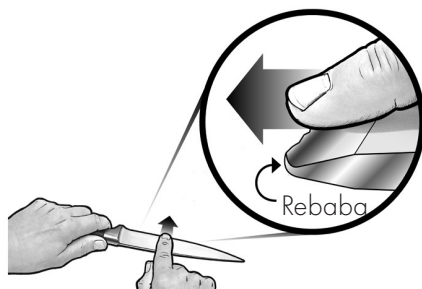
ES

PL

UKR



Inserción de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1.



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 la cuchilla. ¡Precaución!

ETAPA 2

Generalmente, en la etapa 2 sólo se necesitarán dos pares de pasadas lentas (de aproximadamente 4 a 6 segundos cada una) seguidas de dos pares de pasadas más rápidas (de 1 a 2 segundos cada una) a fin de obtener un filo extremo. Realice pasadas alternas en las ranuras derecha e izquierda.

Tal como se especifica con más detalle en la siguiente sección, en la etapa 2 es preferible realizar menos pasadas y más rápidas si cortará comida fibrosa.

PROCEDIMIENTO PARA EL AFILADO DE CUCHILLAS DE SIERRA

Las cuchillas de sierra son similares a las cuchillas de serrucho pequeñas con depresiones onduladas y con una serie de dientes en punta. En el uso normal, las puntas de los dientes realizan la mayor parte del corte.

Es posible afilar cuchillas de sierra de todo tipo con el Modelo CC105 de Graef. Sin embargo, con las excepciones que se indican a continuación, sólo use la etapa 2 que afilará los dientes y, de esta manera, obtendrá microcuchillas afiladas a lo largo del filo de los dientes. El diseño de los bordes dentados varía ampliamente; sin embargo, en general se requieren de dos (2) a seis (6) pares de pasadas alternas lentas (3 a 6 segundos) en la etapa 2. Si el cuchillo de sierra no está afilado, necesitará más pasadas. Si el filo del cuchillo está muy dañado por el uso, primero realice sólo una pasada rápida (de 2 a 3 segundos para una cuchilla de 8") en cada una de las ranuras derecha e izquierda de la etapa 1; a continuación, realice una serie de pasadas lentas en la etapa 2 y alterne entre las ranuras derecha e izquierda. Las pasadas excesivas en la etapa 1 quitarán más metal del filo de lo necesario a fin de afilar los dientes.

Debido a que las cuchillas dentadas son estructuras similares a las de un serrucho, los bordes nunca parecerán estar tan “afilados” como el filo de un cuchillo liso. Sin embargo, la estructura de tipo dentada puede ser útil para las comidas fibrosas o para ayudar a romper la piel de la comida dura o crujiente.

REAFILADO

Reafile cuchillos de bordes lisos cuando lo necesite con la etapa 2. Cuando no pueda reafilarlos rápidamente, vuelva a la etapa 1 y realice de 3 a 5 pares de pasadas alternadas lentas tal. Verifique si hay rebaba en el filo y luego continúe con la etapa 2 en la que necesitará dos pares de pasadas lentas seguidas de dos o más pares de pasadas rápidas tal como se indica más arriba a fin de obtener un filo tipo navaja en el cuchillo.

Reafile las cuchillas dentadas con el procedimiento de afilado descrito en la sección anterior para cuchillas de sierra.



Afile cuchillas dentadas sólo en la etapa 2.

MANTENIMIENTO NORMAL

NO es necesaria la lubricación de ninguna parte móvil, motor, rodamientos o superficies de afilado. No moje las superficies abrasivas. A fin de realizar la limpieza de la parte exterior del afilador, utilice un paño húmedo y limpie la superficie con cuidado. No utilice detergentes ni sustancias abrasivas en las superficies exteriores.

Aproximadamente una vez al año, podrá quitar el polvo de metal que se acumula dentro del afilador debido al uso reiterado. Quite la pequeña cubierta rectangular de limpieza que cubre la abertura en el reverso del afilador. Encontrará partículas de metal adheridas al imán que se encuentra dentro de esa tapa. Simplemente quite o cepille las limaduras acumuladas en el imán con una toalla de papel o con un cepillo de dientes y vuelva a colocar la tapa en la abertura. Si se ha acumulado una gran cantidad de polvo de metal, puede eliminar el polvo restante a través de la abertura inferior cuando quite esta tapa. Después de la limpieza, coloque la tapa de manera segura con el imán en el lugar correcto.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR



Cubierta de limpieza debajo del afluador.

SERVICIO POSTVENTA

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

¡IMPORTANTE!

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



ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

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

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



ELIMINACIÓN DEL APARATO

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

2 AÑOS DE GARANTÍA

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

WARUNKI BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy pamiętać o przestrzeganiu podstawowych zasad bezpieczeństwa wymienionych poniżej:

1. Przeczytać całą instrukcję. Każdy użytkownik powinien zapoznać się z niniejszą instrukcją.
2. Nie zanurzać urządzenia Graef Model CC105 w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
3. Upewnić się, że tylko czyste ostrza ostrzone są w ostrzałce model CC105.
4. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest w użyciu, przed czyszczeniem, podczas napraw i konserwowania i podczas wymiany części.
5. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeżeli urządzenie jest niesprawne lub uszkodzone na skutek upadku lub jakiegokolwiek innej sytuacji.
7. W celu dokonania naprawy należy ostrzałkę odesłać do lokalnego dystrybutora, gdzie koszt naprawy, koszt regulacji elektrycznej lub mechanicznej zostanie oszacowany. Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony w zakładzie naprawczym wyznaczonym przez producenta, ponieważ w celu dokonania naprawy wymagane są specjalistyczne narzędzia. Prosimy skontaktować się z dystrybutorem Chef'sChoice.
8. UWAGA! W celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem to urządzenie może być wyposażone w spolaryzowaną wtyczkę (jeden wtyk jest szerszy od drugiego). Wtyczka będzie pasować tylko do spolaryzowanego gniazda. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Samodzielne modyfikowanie wtyczki w jakikolwiek sposób jest zabronione.
9. Użycie nieoryginalnych, innych niż zalecanych lub sprzedawanych przez The Legacy Companies części, może stać się przyczyną pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń.
10. Graef Model CC105 jest przeznaczony do ostrzenia noży kuchennych, szzyroków i większości noży sportowych. Nie należy ostrzyć nożyczek, ostrza siekiery lub innych ostrzy niedających się łatwo zmieścić się w szczelinach.
11. Nie pozwalać, aby przewód zwisał ze stołu lub blatu ani miał styczność z gorącymi powierzchniami.
12. W pozycji "ON" (włącznik pali się na czerwono) urządzenie Graef zawsze powinno być ustawione na stabilnym blacie lub stole.
13. UWAGA: NOŻE POPRAWNIE OSTRZONE TWOIM URZĄDZENIEM Graef BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ SIĘ MOŻNA TEGO SPÓDZIEWAĆ. W CE-LU UNIKNIĘCIA OBRAŹEŃ, NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ Z NIMI ZE SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚCIĄ NIE CIĄĆ W KIERUNKU PALCÓW, DŁONI LUB INNEJ

CZĘŚCI CIAŁA. NIE PRZESUWAĆ PALCEM PO OSTRZU. PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.

14. Nie używać ostrzałki na zewnątrz.
15. Urządzenia, które są używane przez lub znajdują się w pobliżu dzieci lub osób niepełno-sprawnych muszą znajdować się pod stałym nadzorem.
16. Nie używać olejów gładzących do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka smarnego podczas ostrzenia ostrzałką Model CC105.
17. Tylko do domowego użytku.

ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY GŁADKICH

NOŻE GŁADKIE: PIERWSZE OSTRZENIE

Przed włączeniem zasilania należy wsunąć nóż delikatnie do szczeliny pomiędzy lewą pro-wadnicę etapu 1, a plastikową sprężynę. Nie przekręcać noża.

Włożyć ostrze w szczelinę aż zetknie się ono diamentowym dyskiem. Przeciągać w kierunku do siebie, podnosząc lekko rękojeść w momencie przeciągania czubka noża. Takie „przeciąganie na sucho” pozwoli lepiej wyczuć napięcie sprężyn. Wyjmij nóż i naciśnij przełącznik zasilania. Zapalenie się

ETAP 1

Jeżeli nóż ostrzony jest po raz pierwszy należy zacząć od etapu 1. (Jeśli nóż jest już dostatecznie ostry, należy pominąć etap 1 i przejść bezpośrednio do etapu 2.) Jeśli ostrzą Państwo nóż po raz pierwszy lub jeśli nóż jest bardzo stępiony należy rozpocząć od etapu 1.

Przeciągnąć nóż raz przez lewą szczelinę 1, wsuwając ostrze między lewą pro-wadnicę a sprężynę, przeciągaj ostrze w kierunku do siebie jednocześnie dociskając ostrze w dół szczeliny, aż zetknie się z dyskiem ściernym, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym dźwiękiem. Jeśli ostrze jest zakrzywione, należy unieść rękojeść na tyle, aby czubek ostrza został naostrzony. Ostrze musi pozostawać w stałym kontakcie z dyskiem. Naostrzyć ostrze na całej długości. Jedno przeciągnięcie dziesięciocentymetrowego ostrza powinno trwać około 6 sekund. Przeciągnięcie noży krótszych powinno zająć 3-4 sekundy. Następnie należy przeciągnąć ostrze przez prawą szczelinę etapu 1.

Uwaga: Ostrze należy zawsze przeciągać w kierunku do siebie, a nigdy od siebie. Ostrze dociskamy do dołu z taką siłą, która jest wystarczająca do zetknięcia się ostrza z dyskiem. Wywieranie większego nacisku nie przyspieszy procesu ostrzenia.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR



Etap 1 Wkładanie noża w szczelinę pomiędzy prowadnicę a sprężynkę
Naprzemiennie przeciągnięcia w lewej i prawej szczelinie

W celu równomiernego naostrzenia całego ostrza należy wsunąć nóż w szczelinę jak najbliżej nasady lub rękojeści i przeciągać jednostajnym tempem. Zawsze należy przeciągać naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie, aby zapewnić symetryczność fasety krawędzi tnącej. Z reguły od 3 do 5 par przeciągnięć w etapie 1 powinno być wystarczające, jednakże noże bardziej stępione mogą wymagać więcej przeciągnięć.

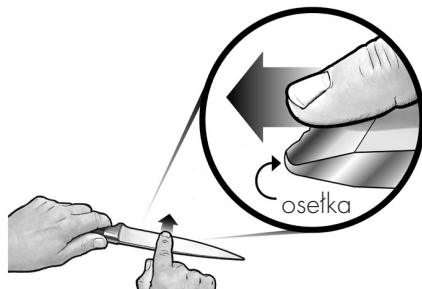
Przed przejściem do etapu 2 należy upewnić się, że wzdłuż jednej krawędzi ostrza jest grat. Aby sprawdzić czy grat jest obecny należy ostrożnie przesunąć palcem wskazującym w poprzek krawędzi ostrza jak pokazano na rysunku. (Nie należy przesuwac palcem wzdłuż krawędzi, aby uniknąć skaleczenia).

Jeżeli ostatnie przeciągnięcie wykonano w prawym otworze to grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza i na odwrót. Grat, jeśli jest obecny, w dotyku jest jak szorstkie przedłużenie krawędzi; druga strona krawędzi dla porównania powinna być gładka.

Jeżeli grat nie jest wyczuwalny należy wykonać jedną lub dwie pary dodatkowych przeciągnięć na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie przed przejściem do etapu 2. Wolniejsze przeciąganie powinno spowodować pojawienie się gratu. Należy sprawdzić czy grat jest obecny po przeciągnięciu w lewej szczelinie, a następnie zrobić to samo po przeciągnięciu w prawej przed przejściem do etapu 2. Pojawienie się gratu w etapie 1 jest konieczne zanim rozpocznie się gładzenie w etapie 2.



Wsuwanie noża w prawą szczelinę etapu 1



Pojawienie się gratu wzdłuż ostrza przed polerowaniem w etapie 2. Grat powinien być wyczuwalny podczas przesuwania palca w poprzek krawędzi Ostrożnie!

ETAP 2

Z reguły wystarczą tylko dwie pary wolnych przeciągnięć (4-6 sekund każde), po których należy wykonać dwie pary szybszych przeciągnięć (1-2 sekundy każde), aby uzyskać ostre jak brzytwa ostrze. Wykonuj przeciągnięcia naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie.

Mniejsza ilość przeciągnięć w etapie 2 może być pożądana, jeżeli noża będziemy używali do przecinania składników o włóknistej teksturze.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH

Ostrze noży ząbkowanych jest podobne do ostrzy pił, które mają faliste zagłębienia i szpiczaste ząbki. W normalnym użytkowaniu czubki tych zębów odpowiadają za cięcie.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można ostrzyć w ostrzałce Graef Model CC 105. Jednakże, za wyjątkiem sytuacji opisanej poniżej, używając ostrzałki Graef, należy korzystać wyłącznie z etapu 2, w którym ząbki zostaną naostrzone, a wzdłuż krawędzi tnącej ząbków zostaną uformowane mikro ostrza. Budowa krawędzi ząbkowanych jest różna, ale zasadniczo od dwóch (2) do sześciu (6) naprzemiennych par wolnych (3-6 sekundowych) przeciągnięć w etapie 2 będzie wystarczająca. Jeżeli nóż jest bardzo stępiony, więcej przeciągnięć będzie konieczne.. Jeśli krawędź noża została poważnie uszkodzona podczas użytkowania należy najpierw wykonać jedno szybkie przeciągnięcie (2-3 sekundowe dla ostrza 20-centymetrowego) raz w lewej raz w prawej szczelinie etapu 1, a następnie wykonać serię wolnych naprzemiennych (raz w lewej raz w prawej szczelinie) przeciągnięć w etapie 2. Nadużywanie etapu 1 doprowadzi do nadmiernego usunięcia metalu wzdłuż krawędzi ostrza niż to jest konieczne do naostrzenia ząbków.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

Ponieważ ostrza ząbkowane mają strukturę ostrza piły ich krawędź nigdy nie będzie tak ostra jak w przypadku noży gładkich. Jednakże ząbki mogą okazać się bardzo skuteczne produktów spożywczych o włóknistej strukturze lub pomocne w przecinaniu twardej skórki chrupkiej żywności.

PODOSTRZANIE

Używając etapu 2 można podostrzyć noże, kiedy tylko zajdzie taka potrzeba. Jeżeli podostrzenie w etapie 2 okaże się niewystarczające należy wykonać 3 do 5 par wolnych naprzemiennych przeciągnięć w etapie 1. Sprawdź czy pojawił się grat wzdłuż krawędzi i przejdź do etapu 2. Wykonaj dwie pary wolnych przeciągnięć, a następnie dwie lub więcej par szybszych przeciągnięć, jeżeli to będzie konieczne, aby przywrócić nożowi ostre jak brzytwa ostrze.

Podostrzanie noży ząbkowanych należy wykonać zgodnie z procedurą opisaną powyżej we fragmencie instrukcji dotyczącym noży ząbkowanych.



Ostrzenie ząbkowanych ostrzu tylko w etapie 2

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie ma potrzeby smarowania części ruchomych urządzenia, silnika, łożysk lub powierzchni ściernych. Nie ma potrzeby oblewania powierzchni. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia można ostrożnie czyścić wilgotną szmatką. Nie wolno używać detergentów ani materiałów ściernych do czyszczenia obudowy.

Raz w roku, lub w razie potrzeby, można usunąć metalowe opiłki, które gromadzą się we wnętrzu ostrzałki w miarę ostrzenia. W tym celu należy zdjąć prostokątną pokrywkę, która zasłania otwór znajdujący się na spodniej stronie ostrzałki. Metalowe opiłki przylegające do magnesu zamocowanego do wewnętrznej strony tej pokrywki należy usunąć z magnesu ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów i ponownie umieścić pokrywkę w otworze. Jeśli większa ilość opiłków została wytworzona można je usunąć poprzez potrząsanie ostrzałką przy zdjętej pokrywie. Po oczyszczeniu, założyć pokrywkę z magnesem na miejsce.



Pokrywka pod ostrzałką

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

OBSŁUGA KLIENTA

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

WAŻNE!

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

USUWANIE OPAKOWANIA

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

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

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

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

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1. Прочитайте всі інструкції. Кожен користувач повинен прочитати цей посібник.
2. Щоб убезпечити себе від ураження електричним струмом, не занурюйте Graef Модель СС 105 у воду чи в іншу рідину.
3. Перед заточуванням переконайтеся в чистоті леза ножа, яке ви плануєте заточувати на Модель СС 105.
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, оскільки необхідні спеціальні інструменти. З питань сервісного обслуговування та ремонту просимо консультуватися в місцевого дистриб'ютора Graef
8. УВАГА! Даний пристрій може бути оснащено полярним штепселем (одна із пластин є ширшою за іншу). Щоб запобігти ураженню електричним струмом, штепсель сконструйовано таким чином, що він вставляється в полярну розетку тільки одним способом. Якщо штепсель не до кінця вставляється в розетку, переверніть його іншою стороною. Якщо він досі не вставляється, зверніться до кваліфікованого електрика. Забороняється модифікувати прилад жодним способом.
9. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не Graef, може призвести до пожежі, електричного ураження чи травм.
10. Модель СС 105 Graef призначена для заточування кухонних, кишенькових та деяких спортивних ножів. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами із пазами приладу.
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 «ON» (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 ВАШОГО Graef, 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 НІЖ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ.

14. Не використовувати поза приміщенням.
15. Якщо будь-який електроприлад використовується дітьми або поруч із ними, потрібен пильний нагляд.
16. Не використовуйте з Graef SS 105 мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
17. Прилад призначений тільки для побутового використання.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧУВАННЯ ГЛАДКИХ ЛЕЗ

Завжди очищуйте лезо від бруду, масла і залишків їжі перед заточуванням.

Перш ніж увімкнути живлення, проведіть лезо в пазу між лівим кутовим направляючим Етапу 1 і пластиковою пружиною. Тримайте лезо прямо, не крутіть ним.

Опускайте лезо в паз, доки не відчуєте, що воно увійшло в контакт з абразивним диском. Потягніть ніж у напрямку до себе. З наближенням до кінчика леза почніть злегка піднімати руків'я вгору. Це дасть Вам можливість відчувати натягнення пружини. Вийміть ніж і увімкніть живлення пристрою. При ввімкненому пристрої видно червоний індикатор.

ЕТАП 1

Якщо Ви заточуєте ніж із гладким лезом уперше, почніть з Етапу 1. Протягніть ніж один раз через лівий паз Етапу 1. Лезо має ковзати між лівим пластиковим кутовим направляючим і пластиковою пружиною. Ви повинні тягнути за ручку ножа на себе, при цьому потрібно злегка натискати донизу, щоб лезо увійшло в контакт з абразивним диском. Заточуйте лезо по всій довжині. Для 20-сантиметрового леза кожна протяжка має тривати близько 6 секунд. Для більш коротких лез – 3- 4 секунди.

Далі повторіть протяжку в напрямку до себе по всій довжині в правому пазу Етапу 1.

Примітка: Кожного разу, коли Ви вставляєте лезо в паз, одночасно тягніть його на себе. Ніколи не штовхайте лезо від себе. Тиск на лезо не має бути сильним, а всього лише достатнім, щоб лезо торкалося обертових абразивних дисків, надмірний тиск не прискорює процес заточування.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR



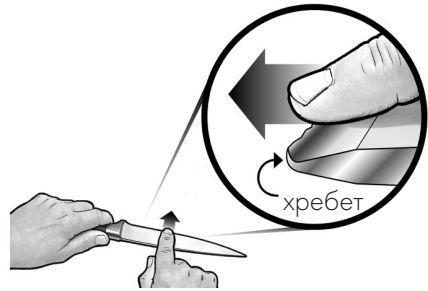
Етап 1. Лезо в пазу між кутовою направляючою та пластиковою пружиною. Чергуйте протягування через лівий та правий слоти.

Для рівномірної заточки по всій довжині леза вставте лезо поруч із руків'ям або упором і тягніть на себе з постійною швидкістю, доки воно не вийде з паза. Завжди робіть однакову кількість протяжок у правому і лівому пазах, щоб грані леза були симетричними. Як правило, на Етапі 1 достатньо від 3 до 5 пар повільних протяжок, але для занадто тупих ножів може знадобитися більша кількість протяжок.

Перед тим, як продовжити заточку на Етапі 2, важливо переконатися в наявності задирика вздовж одного з боків леза. Для того, щоб переконатися в наявності задирика, обережно проведіть вказівним пальцем упоперек леза, як показано на малюнку. (Не проводьте пальцем уздовж леза, щоб не порізатися). Якщо ви зробили останню протяжку в правому пазу, то задирик з'явиться тільки з правого боку леза (якщо ви тримаєте ніж як при заточці), і навпаки. Коли є задирик, то він відчувається як гнучке грубе продовження леза, у порівнянні з ним протилежний бік відчувається дуже гладким. Якщо задирика немає, зробіть одну або дві пари додаткових поперемінних протяжок у лівому і правому пазах Етапу 1, перш ніж продовжити заточку на Етапі 2. Повільне протягування леза допоможе Вам утворити задирик. Переконайтеся в наявності задирика після протяжки в лівому пазу, а далі також після протяжки у правому пазу перед тим, як перейти до Етапу 2. Завжди важливо утворити задирик на Етапі 1 перед заточуванням на Етапі 2.



Лезо в правому пазу Етапу 1.



Прослідкуйте, щоб утворився помітний задирок уздовж усієї кромки леза, перш ніж заточувати на Етапі 2. Задирок можна виявити, провівши пальцем упоперек леза. Обережно!

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

ЕТАП 2

Загалом для доводки леза до стану бритвеної гостроти на Етапі 2 необхідно зробити дві пари поперемінних повільних протяжок (кожний тривалістю 4- 6 секунд) і дві пари швидких протяжок (1-2 секунди кожен). Робіть поперемінні протяжки в лівому і правому пазях.

Якщо Вам доводиться різати волокнисті продукти, то необхідно зробити меншу кількість швидких протяжок на Етапі 2, як описано в наступному розділі

ЗАТОЧКА НОЖІВ ІЗ ЗУБЛЕНИМ КРАЙОМ

Зубчаті леза подібні до ножів-пилко із дрібними зубцями з виїмками і групами гострих зубців на лезі. Зазвичай ці зубці і виконують основну частину роботи при розрізанні.

Зубчаті леза всіх типів можуть бути заточені на точилці Graef Модель CC105. Однак при цьому використовується лише Етап 2, на якому заточуються зубці і утворюються гострі мікролеза вздовж кромки цих зубців. Конструкція зубчатих лез буває дуже різною, але, як правило, для заточування є достатнім від двох (2) до шести (6) пар повільних (3-6 секунд) почергових протяжок на Етапі 2. Якщо зубчатий ніж дуже тупий, то потрібно більша кількість протяжок. Якщо кромка леза серйозно пошкоджена при використанні, спочатку зробіть тільки одну швидку протяжку (2-3 секунди на 20см лезо) у правому та лівому пазях Етапу 1, потім зробіть серію повільних протяжок на Етапі 2, чергуючи лівий і правий пазі. При надмірному використанні Етапу 1 з кромки леза буде видалено більше металу, ніж потрібно, щоб заточити зубці.

Оскільки зубчаті леза – це пилкоподібний пристрій, тому вони ніколи не будуть

такими ж гострими, як гладкі леза. Однак їх зубчата структура може бути ефективною для волокнистих продуктів або допоможе при розрізанні товстої шкірки або шкоринки на деяких продуктах.

ПЕРЕТОЧУВАННЯ

Повторне заточування ножів із гладким лезом виконується на Етапі 2. Коли не вдається швидко заточити ніж на Етапі 2, поверніться до Етапу 1 та зробіть 3-5 пар повільних почергових протяжок. Перевірте наявність задирка вздовж леза і потім перейдіть до Етапу 2, де після виконання двох пар повільних протяжок зробіть дві або більше пар швидких протяжок для утворення на Вашому ножі гострої, мов бритва, кромки леза.

Повторне заточування зубчатих ножів виконується так, як описано в попередньому розділі.



заточуйте зубчаті леза лише на етапі 2.

ОЧИЩЕННЯ

Рухомі частини, двигун, несучі поверхні й точильні поверхні НЕ потребують мастила. Не зволожуйте абразивні поверхні. Зовнішні поверхні точильного приладу можна протерти вологою ганчіркою. Не використовуйте мийні засоби або абразивні матеріали.

Раз на рік чи за необхідності Ви можете видаляти металевий пил, що накопичується всередині приладу після численних заточувань. Вийміть круглу пластикову заглушку, що закриває отвір на нижній панелі пристрою. Ви знайдете металеві частинки на магніті, що прилаштований під заглушкою. Почистіть магніт туалетним папером або зубною щіткою від цього бруду і вставте заглушку на місце. Якщо утворилася більша кількість металевого чи іншого бруду, Ви можете витрусити будь-які залишки бруду через отвір на дні приладу, коли заглушку знято. Після чищення надійно вставте заглушку з магнітом на місце.



кришка для очищення пристрою на нижній панелі точилки.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UKR

СЛУЖБА ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ

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

ВАЖЛИВО!

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

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

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

2 РОКИ ГАРАНТІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для даного продукту ми беремо на себе 24 місяці гарантії виробника на де-

фекти 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