

GRAEF.



DE Bedienungsanleitung

EN Operating instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

ES Manual de instrucciones

IT Manuale d'uso

PL Instrukcja obsługi krajalnicy

CE

CX125

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

- Alle Anweisungen lesen. Jeder Benutzer muss diese Bedienungsanleitung lesen.
- Zum Schutz gegen elektrische Gefährdung darf das Graef Modell CX125 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Nur saubere Messer dürfen im Graef Modell CX125 geschärft werden.
- Wenn außer Gebrauch, bei Montage oder Demontage von Teilen oder zum Reinigen den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Niemals ein Gerät mit beschädigtem Anschlusskabel oder schadhaftem Stecker, mit einer Störung, nach Herunterfallen oder mit sonstigem Schaden betreiben.
- Ihren Messerschärfer bitte an den örtlichen Händler für einen Kostenvoranschlag zur Reparatur sowie elektrischen oder mechanischen Einstellung zurückgeben. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Vertreter oder gleichermaßen qualifizierter Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Von Graef nicht empfohlenes oder verkauftes Zubehör kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzung führen.
- Das Graef Modell CX125 ist zum Schärfen allein von Messern geeignet. Keine Scheren, Axtklingen oder sonstigen Klingen schärfen, die nicht frei beweglich in die

Schärfsschlüsse passen.

- Das Anschlusskabel nicht über Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen lassen oder mit heißen Flächen in Berührung bringen.
- Wenn „EIN“-geschaltet (rotes Blitzsymbol erscheint auf dem Schalter in eingeschaltetem Zustand), den Graef Messerschärfer immer auf eine stabile Arbeitsplatte oder einen Tisch stellen.
- ACHTUNG: MIT IHREM Trizor XV® Modell CX125 RICHTIG GESCHÄRFTE MESSER SIND SCHÄRFER ALS SIE VDERMUTEN. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN; BENUTZEN UND HANDHABEN SIE DIE MESSEN MIT ÄUSSERTSTER VORSICHT. NIEMALS IN RICHTUNG IHRER FINGER; HAND ODER IHRES KÖRPERS SCHNEIDEN. MIT IHREN FINGERN NIE ENTLANG DER SCHNEIDKANTE FAHREN. SICHER AUFBEWAHREN.
- Nicht im Freien benutzen.
- Große Aufmerksamkeit walten lassen, wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird. Kinder beaufsichtigen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Graef Modell CX125 nie in Verbindung mit Honöl, Wasser oder anderen Schmiermitteln verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch!
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, deren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, und die über keine Erfahrung und Kenntnisse mit seinem Umgang haben, außer sie stehen unter Aufsicht oder wurden über den Gebrauch des Gerätes von einer Person, die für ihre

Sicherheit verantwortlich ist, unterwiesen. DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEAHREN!

SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN.

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

BESCHREIBUNG DER TRIZOR KLINGE

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

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

DAS GRAEF MODELL CX125 KENNENLERNEN

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

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

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

Das Graef Modell CX125 verfügt auch über das von Graef eingeführte EdgeSelect®-Leistungsmerkmal (Schneidenwahl). Damit können Sie jedes Messer für Ihren benötigten Zweck, wie Zubereitung von Gourmetspeisen, zum Zerlegen sowie für die Zubereitung von Wild oder Fisch, verwenden. Die drei

Stufen können in unterschiedlicher Reihenfolge benutzt werden, zum Beispiel, um eine exzellente Schärfe zu erzielen, glatt facettierte Schneidkanten für müheloses Schneiden herzustellen oder einen bestimmten, dauerhaften „Biss“ zu gewährleisten - ideal zum Schneiden von faserigen Nahrungsmitteln, Fleisch, stängeligen Pflanzen oder für die Zubereitung von Fisch. Diese Möglichkeiten werden in einem der nachfolgenden Abschnitte genau erklärt.

Das Graef Modell CX125 ist mit einem handbetätigten, diamantbelegten Abrichter ausgerüstet, der bei Bedarf zum Reinigen der Oberflächen der ultrafeinen Polier-/Abziehscheiben der Schärfstufe 3 von anhaftenden Nahrungsmitteln oder Schärfrückständen verwendet wird. Es wird dringend empfohlen, die Messer vor dem Schärfen immer gründlich zu säubern. Wenn Sie den Messerschärfer nur wenig benutzen, kann es Monate oder sogar ein Jahr oder länger dauern, bis Sie die Polier-/Abziehscheiben abrichten müssen. Nur wenn Sie ein deutliches Nachlassen der Polierwirkung bei der Schärfstufe 3 erkennen, dann kommt das einfach zu handhabende Leistungsmerkmal zum Einsatz.

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

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

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



BEGINNEN MIT DER VORSCHÄRFSTUFE 1

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

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

DEN GRAT FÜHLEN

Um sicher zu gehen, dass ein Grat vorhanden ist, führen Sie Ihren Zeigefinger vorsichtig quer über die Klinge in der angezeigten Richtung. Bewegen Sie Ihren Finger nicht längs der Klinge, um Schnittverletzungen am Finger zu vermeiden. Wenn der letzte Durchzug durch den rechten Schlitz gezogen wurde, wird der Grat nur an der rechten Seite der Klinge erzeugt, so wie Sie das Messer normalerweise halten, und umgekehrt. Der Grat, wenn vorhanden, fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Klinge an, die andere

Seite dagegen sehr glatt. Wenn kein Grat vorhanden ist, wiederholen Sie das Schärfen mit Stufe 1 wechselseitig im linken und rechten Schlitz, bis sich ein Grat bildet. Wenn dann ein Grat über die gesamte Klingengänge vorhanden ist, fahren Sie mit der Stufe 2, wie unten beschrieben, fort.

SCHÄRFEN MIT STUFE 2

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

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

ABZIEHEN/POLIEREN DER KLINGE MIT STUFE 3

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

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

Prüfen Sie die Schärfe der Klinge. Für eine schärfere Klinge führen Sie ein paar schnellere Züge durch und prüfen die Schärfe.

SCHÄRFEN EINER TRADITIONELLEN (EINFACH GESCHRÄGTEN) JAPANISCHEN KLINGE



Die hier abgebildete Sashimi-Klinge eines traditionellen japanischen Messers hat nur eine einseitige Schneide mit einer starken, werkseitigen Schrägung an der Vorderseite der Klinge. Es gibt eine Vielzahl an Herstellern von Messern dieses Typs, der vielfach für die Zubereitung von Sashimi benutzt wird. Die werkseitig hergestellte Schrägung (Schrägung A) wird allgemein auf etwa 10 Grad geschliffen. Aber es gibt auch Ausnahmen, denn der Winkel ist in den Werken nicht genormt. Die Ausführungen der traditionellen japanischen

Messer und die detaillierte Struktur der Schneidkanten variiert ebenfalls in großem Maße unter den Herstellern, aber es sind auch einige Ähnlichkeiten vorhanden. Die Schneidkante besteht aus einer schmalen Hauptfacette an der Vorderseite der Klinge mit einer breiten Schrägung und einer viel kleineren Mikronebenfacette auf der Rückseite. Im Allgemeinen kann man die rückseitige Mikrofacette nur mit einer Handlupe erkennen. Die Rückseite wird im Werk flach geschliffen. Gewöhnlicherweise ist sie leicht hohl geschliffen, damit eine wirksame Mikrofacette als Teil der Schneide geformt werden kann. Auf Grund fehlender Standardisierung hat sich das manuelle Schärfen dieser Messer in Asien als schwierig, arbeitsaufwendig und zeitraubend herausgestellt. Das Graef Modell CX125 ist zum Schärfen aller traditionellen asiatischen Klingen geeignet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit Herstellerqualität.

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

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

SCHRITT 1

BEGINN DES SCHÄRFENS VON TRADITIONELLEN JAPANISCHEN MESSERN MIT STUFE 2 (KLINGEN FÜR RECHTHÄNDER)

In diesem Beispiel soll Ihre traditionelle Klinge für Rechtshänder geschärft werden. Dann dürfen Sie nur im linken Schlitz der Stufe 2 schärfen. Die Anzahl von Durchzügen, die Sie machen müssen, hängt von dem werksseitig vorgegebenen Winkel der Schrägung A und vom Grad der Stumpfheit der Schneide ab. Führen Sie fünf (5) bis zehn (10) Durchzüge nur im linken Schlitz der Stufe 2 aus. Dann prüfen Sie den Grat auf der Rückseite der Schneide. (Der in der Stufe 2 erzeugte Grat ist klein, aber leicht fühlbar, siehe Abbildung 4). Vergewissern Sie sich, dass sich der Grat über die gesamte Schneidenlänge gebildet hat. Ist kein Grat oder nur ein teilweiser Grat vorhanden, führen Sie alle weiteren Züge

im linken Schlitz aus, nämlich etwa fünf (5) hintereinander und prüfen Sie den Grat nach jeweils fünf (5) Zügen. Im Allgemeinen zeigt sich nach insgesamt 20-30 Zügen im linken Schlitz ein Grat. 50 Züge maximal durch den linken Schlitz sollten ausreichend sein, um einen Grat zu erzeugen. Wenn ein Grat vorhanden ist, gehen Sie mit Schritt 2 weiter.

SCHRITT 2

ABZIEHEN/POLIEREN DER ENDGÜLTIGEN SCHNEIDE AN TRADITIONELLEN JAPANISCHEN MESSERN MIT STUFE 3 (KLINGEN FÜR RECHTHÄNDER)

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

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

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

NACHSÄRFEN EINER TRADITIONELLEN JAPANISCHEN KLINGE (FÜR RECHTHÄNDER)

Normalerweise dauert das Nachschärfen nicht lange, wenn Sie den Ablauf in Schritt 2 im vorherigen Abschnitt beachten. Wiederholen Sie den Ablauf, um eine Klinge so scharf wie ein Rasiermesser zu bekommen. Wenn beim Nachschärfen nur mit Stufe 3 keine scharfe Schneidkante entsteht oder die Schneid-

kante sehr stumpf ist, müssen Sie die Schneidkante mit Stufe 2 nachhonen. Dabei nur den linken Schlitz der Stufe 2 benutzen! In Stufe 2 sind im Allgemeinen ungefähr fünf Nachschärfzüge ausreichend. In jedem Fall muss sich erst ein Grat gebildet haben, bevor Sie zu Stufe 3 zurückkehren. Die Endbearbeitung der Schneidkante erfolgt in Stufe 3 mit den Schritten 3a, b, c, d.

SCHÄRFEN VON TRADITIONELLEN KLINGEN FÜR LINKSHÄNDER

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

EDGESELECT® LEISTUNGSMERKMALE – OPTIMIERUNG DER MESSERKLINGE FÜR JEDEN ANWENDUNG

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

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

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

Zum Nachschärfen der Gourmetschneide arbeiten Sie immer mit Stufe 3 (wechselweise rechter und linker Schlitz). Wenn nach häufigem Nachschärfen das Nachschärfen zu viel Zeit in Anspruch nimmt, können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie gemäß detaillierter erklärter Vorgehensweise zuerst mit Stufe 2 arbeiten und danach mit Stufe 3 nachschärfen. Mit dieser Vorge-

hensweise erhalten Sie eine sehr glatte Schneidkante und verlängern so die Nutzungsdauer Ihrer Messer. Diese Vorgehensweise, abweichend von konventionellen Messerschärfen, sorgt für außergewöhnlich scharfe Messer in der täglichen Arbeit, da nur wenig Metall abgetragen wird.

FÜR FLEISCH

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

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

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

FÜR WILD UND FISCH

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

VORGEHENSWEISE BEIM SCHÄRFEN VON GEZAHNTEN KLINGEN

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

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

und rechten Schlitz. Zu langes Schärfen mit Stufe 2 trägt mehr Metall an der Schneidkante ab, als zum Schärfen der Zähne notwendig wäre.

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

ABRICHEN VON ABGEZOGENEN/POLIERTEN SCHEIBEN - STUFE 3

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

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

HINWEISE

- Vor dem Schärfen oder Nachschärfen müssen Sie immer die Klingenoberfläche von allen Nahrungsmittelrückständen, Fett und anderen Fremdkörpern säubern. Bei starker Verschmutzung benutzen Sie ein Reinigungsmittel und Wasser.
- Einige der heutigen asiatischen Messer und Granton-Klingen sind struktu-

riert, wohingegen einige der heutigen und traditionellen asiatischen Klingen aus mehrlagigem Damaszenerstahl hergestellt sind. Alle diese Messer müssen nach dieser Anleitung geschärf werden. Das entscheidende Kriterium ist, ob der Messertyp modern ist (zwei Facetten) oder nur über eine traditionelle Klinge mit einer Facette verfügt.

- Ziehen Sie die Klingen immer mit der empfohlenen Geschwindigkeit und konstanter Bewegung über die gesamte Klingelänge durch. Unterbrechen oder stoppen Sie niemals die Bewegung der Klinge, wenn sie sich im Kontakt mit den Schleifscheiben befindet.
- Folgen Sie exakt der detailliert beschriebenen Vorgehensweise für jeden Klingentyp, um einerseits beste Ergebnisse zu erzielen und andererseits die Nutzungsdauer Ihrer Messer zu verlängern. Die Schärfungshäufigkeit ist besonders wichtig bei einseitigen, traditionellen asiatischen Klingen.
- Die Schneidkante der Messerklinge muss beim Schärfen immer in Berührung mit den Schleifscheiben bis zum Herausziehen aus dem Schlitz bleiben. Um die Klinge nahe der Spitze der gekrümmtem Klinge zu schärfen, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie an die Klingenspitze gelangen, aber nur soweit, dass die Schneide hörbar geschärf wird, das heißt, die Klinge bleibt im Kontakt mit der Abzieh- oder Polierscheibe.
- Um Ihren Umgang mit dem Graef Model CX125 zu verbessern, üben Sie, wie Sie einen Grat entlang der Schneide erkennen. Während Sie sicherlich auch ohne diese Anleitung gut schärfen können, ist das der beste und schnellste Weg einen Grat zu bestimmen, wenn Sie ausreichend lange nach den Anweisungen der vorhergehenden Schritten geschärt haben. Auf diese Weise vermeiden Sie ein zu starkes Schärfen und Sie haben zu jeder Zeit unglaublich scharfe Klingen zur Verfügung. Eine Tomate oder ein Stück Papier zu schneiden ist die beste Methode, die Schärfe einer fertig bearbeiteten Klinge zu testen.
- Üben Sie beim Schärfen nur einen leichten Druck nach unten aus - gerade genug, um einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu erreichen.
- Wenn Ihr Messer eine erkennbare „Falsche Schneide“ (Schor) aufweist, legen Sie Ihren Finger in den Bereich der falschen Schneide oder etwas hinter die falsche Schneide, wenn Sie die Klinge in den Messerschärfen einführen. Ihr Finger wirkt wie ein „Anschlag“, der verhindert, dass Sie die Klinge so weit einlegen, dass die falsche Schneide an die vordere Anschlagstange des Messerschärfers stößt, wenn Sie das Messer herausziehen. Mit ein wenig Übung beherrschen Sie diese Vorgehensweise. Beim Einlegen der Klinge lassen Sie Ihren Finder an der Vorderseite des Messer-

schäfers heruntergleiten.

- Bei sachgemäßem Gebrauch können Sie die gesamte Klinge bis zur Grifffläche oder Halter des Messerschäfers schärfen. Das ist ein bedeutender Vorteil des Graef Model CX125 im Vergleich zu anderen Schärfverfahren - das trifft im Besonderen zu, wenn Sie die Kochmesser schärfen, bei denen die gesamte Klingenlänge geschärft werden muss, um die Krümmung der Schneidkante beizubehalten. Wenn Ihre Kochmesser eine große, dicke Grifffläche nahe beim Halter haben, die sich bis zur Klinge erstreckt, können Sie mit einem handelsüblichen Schleifer den unteren Teil der Grifffläche anpassen oder entfernen, so dass diese nicht mehr den Schärfvorgang beeinträchtigt und Sie die Klinge über ihre gesamte Länge schärfen können.
- Die Abzieh- und Polierscheiben der Stufe 3 haben eine Nutzungsdauer über Jahre. Sie können aber auch die Nutzungsdauer durch regelmäßiges Verändern Ihres Schärfmusters der Stufe 2 maximieren. Der mit der Stufe 2 entstehende Grat wird die Abzieh- und Polierscheibe beim ersten Kontakt der Stufe 3 geringfügig verschleißten. Variieren Sie den letzten Zug der Stufe 2, indem Sie ab und zu den letzten Hub an der linken Scheibe und zu einem anderen Zeitpunkt an der rechten Scheibe der Stufe entlang ziehen.
- Benutzen Sie diesen Messerschärfen nie zum Schärfen von keramischen Messern oder Scheren.

NORMALE WARTUNG

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

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

setzen Sie die Abdeckung mit dem Magneten wieder fest ein.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

PL

KUNDENDIENST

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



ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions. Every user should read this manual.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the Graef Model CX125 in water or other liquid.
- Make sure that only clean knife blades are inserted in Graef Model CX125.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- 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.
- The use of attachments not recommended or sold by Graef may cause fire, electric shock or injury.
- The Graef Model CX125 is designed to sharpen knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
- Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 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.
- **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON**

YOUR Trizor XV® Model CX125 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.

- Do not use outdoors.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Graef Model CX125.
- For household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

YOU MADE A GOOD CHOICE

The Graef Model CX125 is the world's first sharpener designed specially to create the exceedingly sharp and effective Trizor® edge on all household cutlery. The Trizor® edge gives you the superior edge durability of the Graef triple bevel edge while forming each of the major edge facets at 14 degrees (28° total) for a sharpness that artisans devoted lifetimes to develop the skills required to hand sharpen edges of this quality.

UNDERSTANDING THE TRIZOR EDGE

The Trizor® design uses multiple diamond abrasives of successively finer grits to shape the facets into a modified gothic arch to create an edge that has added strength, durability, and sharpness. The Trizor® edge is made by a three step sharpening, honing and stropping process but the major edge angle is set at 14° for added sharpness and effortless use.

You will appreciate the reduced effort in cutting and the enhanced sharpness. Remember the edge will be sharper than you expect.

GETTING ACQUAINTED WITH THE GRAEF MODEL CX125

The Graef Model CX125 is a three stage sharpener with 100% diamond abrasives in the first two stages to sharpen and hone the edge, followed in Stage 3 with the Graef proprietary stropping/polishing disks to create an astonishingly sharp edge.

You will find it easy to convert any of your household knives can be restored to factory-new condition in just minutes.

All traditional-single beveled knives such as sashimi knives require special care and must be sharpened primarily on one side of the edge. You will find you can also sharpen your serrated blades with the Graef Model CX125 by following the special instructions included on page 10.

The Graef Model CX125 retains the popular EdgeSelect® feature, introduced by Graef, which allows you to sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or of fish. The three stages can be used in different sequences, for example to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting or one with a selected amount of residual "bite" – ideal for cutting fibrous food, meats, stalky vegetables or dressing of game. This feature is described in detail in a following section.

Graef Model CX125 is equipped with a manually actuated diamond dressing system that can be used, when necessary, to clean any accumulated food or

sharpening debris from the surface of the ultrafine abrasive Stage 3 polishing/stropping disks. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to dress the stropping/polishing disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 10.

Never operate the sharpener from the back side. Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener before you turn on the power. Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic knife holding 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 practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

HOW TO CREATE THE TRIZOR EDGE ON EURO/AMERICAN AND CONTEMPORARY ASIAN BLADES



START IN SHARPENING STAGE 1

Turn ON the power and pull the length of blade thru the left slot and then thru

the right slot of Stage 1, using the left and right slots on alternate pulls. (Take about 3-4 seconds for each pull of a 12 cm long blade). The first time you sharpen an European or American knife it may take up to 20 pair of pulls to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. Check for a burr as described below and continue to make more pulls if necessary to create a small burr along the entire length of the blade.

If you are sharpening a contemporary Asian blade (which probably has been sharpened previously at 15 degrees) you will find that only a few (1-2) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed to develop a burr. Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to Stage 2.

DETECTING THE BURR

To confirm the presence of a burr move your forefinger carefully across the edge in the direction 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 normally hold it and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If there is no burr continue sharpening in Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to Stage 2.

HONING IN STAGE 2

Make about 1 or 2 pairs of pulls through Stage 2 alternating each pull in the left and right slots. Take about 3 seconds for each pull on a 12 cm long blade. Check for a burr before proceeding to Stage 3. If necessary make additional pairs of pulls to develop a burr along the entire length of blade before proceeding to Stage 3.

STROPPING/POLISHING THE EDGE IN STAGE 3

Pull the blade through the left slot of Stage 3 and then through the right slot of Stage 3. Make 3 pairs of pulls, alternating each pull in the left and right slots. You should take about 3 to 4 seconds for each pull for a 12 cm long blade.

Then make 2 pairs of alternating faster pulls in this Stage, about 1 second per pull for a 12 cm blade to put a final polish on the edge.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge make a few more pairs of fast pulls and check for sharpness.

SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE BEVEL) JAPANESE BLADE

DE

EN

ES

IT

PL



Traditional Japanese knives such as the sashimi blade shown here are single sided and have a large factory bevel on the front side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions and that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise vary widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large bevel and a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet can be easily seen only with a hand magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, the manual approach used to sharpen these knives in Asia has proven difficult, laborious and time consuming. The Graef Model CX125 is designed to sharpen all traditional Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Again confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the right handed blades start sharpening in the left slot of Stage 2 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the honing wheel.

STEP 1

START HONING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 2 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must hone only in the left slot of Stage 2. The number of pulls that you need to make depends on the factory angle of Bevel A and how dull your blade may be.

Make five (5) to ten (10) pulls in only the left slot of Stage 2 and then check for a burr along the back side of the blade edge. (The burr created in Stage 2 will be small but easily felt as shown in Figure 4. Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 20-30 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 50 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Step 2.

STEP 2

STROPPING/POLISHING THE FINAL EDGE ON TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3 (RIGHT HANDED BLADE)

- a. Make five regular pulls 3-4 seconds each only in the left slot of Stage 3 and then proceed to remove any burr as follows:
- b. Make one regular pull in right slot of Stage 3 along the back side of the edge.
- c. Make several fast pulls (one second each) in the left slot of Stage 3.
- d. Make one fast pull in the right slot of Stage 3.

Check the blade carefully for sharpness using a thin sheet of paper. The blade should be razor sharp. If not razor sharp repeat 3c and 3d above and retest the blade for sharpness.

NOTE: If your traditional blade is excessively worn or if the edge is chipped and irregular you can use the left slot of Stage 1 to recondition the edge. Use the left slot only (for right handed blades). Make as many pulls as necessary to reestablish a smooth uniform edge line. Use a black felt pen to mark facet and follow progress of sharpening along the edge until edge line is restored. Then proceed in Stage 2 and 3.

RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)

DE

EN

FR

NL

ES

IT

PL

In general you will be able to resharpen quickly by following the sequence a thru d of Step 2 in the preceding section. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When resharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-hone the edge in Stage 2. Use only the left slot of Stage 2. Generally you will find that about five re-honing pulls will be sufficient in Stage 2. In any event develop a burr before moving back to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Step 3a, b, c, d.

SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL BLADES

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above – Except, in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where the right handed instructions call for using the right slot.

THE EDGESELECT® FEATURE – OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

The gourmet chef will appreciate the unique ability of The CX125 knife sharpener to tailor the knife edge to optimize performance for each individual cutting task. These procedures are not suggested for your traditional Asian knives.

GOURMET FOOD PREPARATION: (EUROPEAN, AMERICAN, AND CONTEMPORARY ASIAN KNIVES)

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stages 1 & 2 as described above and make extra pulls thru Stage 3. Three or more pairs of fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 3. By this method you will

retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure unlike conventional sharpeners will give you extra ordinary sharp knives every day while removing very little metal.

FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIALS

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 – followed directly by Stage 3. This will leave sharpened microflutes along the facets near each side of the edge that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge on either your Euro/American knives or contemporary Asian knives, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make two or three pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one pull in each of the left and right slots and then return directly to Stage 3. Do not oversharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3. For filleting fish use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting. Serrated blades of all types can be sharpened in The Graef Model CX125 . However, use only Stage 3 which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five to ten pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged thru use make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like

structure can be helpful—for example to break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 3

The Graef Model CX125 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 3-4 seconds and then press to the left and repeat for 3-4 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism only if the Stage 3 white disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be stropping/polishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.

SUGGESTIONS

- Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
- Some contemporary Asian knives and Granton type blades are dimpled and some contemporary and traditional Asian blades are made of layered Damascus steel. All of these should be sharpened accordingly to these instructions depending solely on whether the knife style is contemporary (two facets) or a traditional single facet Asian blade.
- Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
- Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives. The sharpening sequence is es-

- pecially important with the single sided traditional Asian blades.
- The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
 - To increase your proficiency with The Graef Model CX125, learn how to detect a burr along the edge. While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
 - Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
 - If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a "stop" and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
 - Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within " of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of The Graef Model CX125 compared to other sharpening methods - especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy, thick bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.
 - The stropping/polishing disks in the Stage 3 are designed to last for years of use, however you can maximize their useful life by periodically modifying your sharpening pattern in Stage 2. The burr developed in Stage 2 will mildly wear the stropping/polishing disk it first contacts in Stage 3. Vary your last pull in Stage 2 by sometimes making the last pull on the left disk and at other times finish on the right disk of Stage 2.
 - Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

NORMAL MAINTENANCE

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

Once a year or so as needed you should 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 or other dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

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

- Lisez toutes les instructions. Tout utilisateur doit lire ce manuel.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas l'aiguiseur de couteau dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que seules des lames de couteau propres sont insérées dans l'aiguiseur de couteau.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas d'appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), ou qui a présenté un défaut de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit.
- Vous pouvez retourner votre aiguiseur à votre distributeur local où le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique peut être estimé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées de cette manière pour éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Graef risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- L'aiguiseur de couteau sert à aiguiser les couteaux. Ne tentez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de hache ou toute autre lame qui ne s'ajuste pas librement dans les

fentes.

- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- Lorsqu'il est dans la position allumée « ON » (l'éclair rouge sur l'interrupteur est visible dans cette position), l'aiguiseur
- Graef doit toujours se trouver sur un comptoir ou une table stable.
- AVERTISSEMENT: LES COUTEAUX CORRECTEMENT AIGUISÉS SUR LE Trizor XV® Modèle 15 SERONT PLUS AIGUISÉS QUE VOUS NE LE PENSIEZ. POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ-LES ET MANIPULEZ-LES AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, VOTRE MAIN OU VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOTRE DOIGT SUR LE TRANCHANT. RANGEZ-LES D'UNE MANIÈRE SÛRE.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas d'huile d'affûtage ou tout autre lubrifiant sur l'aiguiseur de couteau.
- Pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions

relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX

L'aiguiseur de couteau de Graef est le premier aiguiseur mondial conçu pour créer le tranchant extrêmement aiguisé et efficace Trizor® sur toute la coutellerie domestique.

Le tranchant Trizor® vous fournit la durabilité supérieure du tranchant biseauté triple de Graef tout en façonnant chacune des principales facettes du tranchant à 14 degrés (28° total) pour une qualité de tranchant que les artisans n'arrivent à obtenir manuellement qu'après une vie entière passée à développer le savoir-faire nécessaire.

COMPRENDRE LE TRANCHANT TRIZOR

La conception Trizor® utilise de multiples abrasifs diamantés à grains de plus en plus fins pour façonner les facettes en un arc gothique modifié créant un tranchant d'une longévité, d'une robustesse et d'une finesse accrues. Le tranchant Trizor® est obtenu par une procédure à trois étapes, à savoir aiguisage, affûtage et affilage mais l'angle principal du tranchant est fixé à 14° pour faciliter l'utilisation et accroître la finesse.

Vous apprécierez d'avoir à faire moins d'effort pour couper et vous adorerez le tranchant amélioré.

Rappelez-vous que le tranchant sera plus aiguisé que vous ne le soupçonnez.

SE FAMILIARISER AVEC L'AIGUISEUR DE COUTEAU

L'aiguiseur de couteau aiguise en trois étapes avec des abrasifs diamantés à 100 % au cours des deux premières étapes pour aiguiser et affûter le tranchant, puis avec des disques d'affilage/polissage brevetés Graef au cours de la troisième étape pour créer un tranchant incroyablement acéré.

Il vous sera facile de ramener n'importe lequel de vos couteaux domestiques à un état neuf de sortie d'usine en quelques minutes.

Tous les couteaux traditionnels à biseau unique tels que les couteaux Sashimi requièrent des soins spéciaux et doivent être aiguisés essentiellement sur un seul côté du tranchant. Vous découvrirez que vous pouvez également aiguiser des lames dentelées avec l'aiguiseur de couteau en suivant les instructions

spéciales fournies page 10.

L'aiguiseur de couteau conserve l'option EdgeSelect® populaire, lancée par Graef, qui vous permet d'aiguiser votre couteau en fonction de son utilisation prévue, telle que la préparation de mets gastronomiques, la boucherie, la présentation de gibier ou de poisson. Les trois étapes peuvent être utilisées dans un ordre différent, pour vous donner par exemple un tranchant lisse à facettes étonnamment acéré pour couper sans effort ou un tranchant avec un certain « mordant » choisi, idéal pour couper les viandes fibreuses, les légumes à tiges ou préparer un gibier. Cette option est décrite en détail dans la section suivante.

L'aiguiseur est équipé d'un système de dressage diamanté activé à la main qui peut servir, si nécessaire, à nettoyer toute nourriture accumulée ou tout débris d'aiguisage sur la surface des disques abrasifs ultrafins de polissage/affilage.. Nous vous recommandons vivement de toujours nettoyer soigneusement vos couteaux avant de les aiguiser. À moins que vous n'utilisiez votre aiguiseur intensément, vous pourrez aiguiser pendant des mois voire une année ou plus avant que vous n'ayez besoin de dresser les disques d'affilage/polissage. Ce n'est que lorsque vous constatez une diminution nette de l'efficacité du polissage à l'étape 3 qu'il y a besoin d'utiliser cette option pratique..

Ne jamais utiliser l'aiguiseur depuis l'arrière. Appliquez juste suffisamment de pression pendant l'aiguisage pour assurer un contact uniforme et constant du tranchant de la lame avec les disques abrasifs à chaque coup. Une pression supplémentaire est inutile et n'accélérera pas la procédure d'aiguisage. Évitez de trop couper l'enceinte en plastique. Une coupe accidentelle de l'enceinte n'affectera toutefois pas le fonctionnement de l'aiguiseur et n'endommagera pas le tranchant.

Faites un essai de passage à travers l'aiguiseur avant d'allumer l'alimentation électrique. Glissez la lame en douceur dans la fente gauche entre le guide d'angle gauche de l'étape 1 et le ressort de maintien du couteau en plastique. Ne tordez pas le couteau. Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à ce que vous sentiez un contact avec le disque diamanté.

Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous approchez la pointe. Cet essai de tirage vous donnera un repère pour la tension du ressort. Retirez le couteau et lisez les instructions suivantes spécifiques au type de couteau que vous allez aiguiser.

COMMENT CRÉER LE TRANCHANT TRIZOR SUR DES LAMES EUROPÉENNES/AMÉRICAINES ET ASIATIQUES CONTEMPORAINES



DÉMARRER AVEC L'AIGUISAGE À L'ÉTAPE 1

Allumez l'alimentation électrique (ON) et tirez toute la longueur de la lame à travers la fente gauche puis à travers la fente droite de l'étape 1, en tirant en alternance dans les fentes gauche et droite. (Prenez environ 3 à 4 secondes pour tirer une lame de 12,7 cm de long dans une fente). La première fois que vous aiguiserez un couteau européen ou américain, il vous faudra peut-être jusqu'à 20 paires de tirage pour complètement refaire l'angle du tranchant pour une lame fine. Les lames plus épaisses vont nécessiter plus de passages. Repérez l'apparition d'une bavure comme décrit

ci-dessous et continuez à faire des tirages au besoin pour créer une petite bavure tout le long de la lame.

Si vous aiguisez une lame asiatique contemporaine (qui probablement a été précédemment aiguisée à 15 degrés) il se peut que 1 à 2 paires de tirage en alternance (dans les fentes gauche et droite) suffisent à créer la bavure. N'aiguisez pas de trop. Lorsque vous avez créé une bavure tout le long de la lame, passez à l'étape 2.

DÉTECTOR LA BAVURE

Pour confirmer la présence d'une bavure, déplacez votre index avec précaution en travers du tranchant dans la direction indiquée. Ne déplacez pas votre index le long du tranchant pour éviter de vous couper. Si le dernier tirage a eu lieu dans la fente droite, la bavure apparaîtra seulement du côté droit de la lame quand vous la tenez normalement et vice versa. La bavure, quand elle est présente, est ressentie comme une extension rugueuse et incurvée du tranchant alors que le côté opposé du tranchant est très lisse par comparaison. Si aucun

ne bavure n'est présente, continuez à aiguiser à l'étape 1, en alternant dans les fentes gauche et droite jusqu'à la formation d'une bavure complète. Une fois la bavure présente tout le long de la lame, passez à l'étape 2 suivante.

AFFÛTAGE À L'ÉTAPE 2

Effectuez 1 ou 2 paires de passages à l'étape 2 en alternant chaque tirage dans les fentes gauche et droite. Prenez environ 3 secondes pour tirer une lame de 12,7 cm de long dans une fente.

Vérifiez la présence d'une bavure avant de procéder à l'étape 3. Si nécessaire, exécutez des paires de tirage supplémentaires pour créer une bavure tout le long de la lame avant de procéder à l'étape 3.

AFFILER/POLIR LE TRANCHANT À L'ÉTAPE 3

Tirez la lame à travers la fente gauche de l'étape 3 puis à travers la fente droite de l'étape 3. Effectuez 3 paires de tirage, en alternant à chaque fois dans la fente gauche puis dans la fente droite. Prenez environ 3 à 4 secondes pour tirer une lame de 12,7 cm de long dans une fente.

Puis, effectuez 2 paires de tirage plus rapide à cette étape en tirant en environ 1 seconde une lame de 12,7 cm de long pour donner son poli final au tranchant.

Vérifiez que la lame est bien acérée. Pour un tranchant encore plus acéré, effectuez quelques paires supplémentaires de tirage rapide et vérifiez la finesse.

AIGUISAGE DE LA LAME JAPONAISE TRADITIONNELLE (BISEAU SIMPLE)



Les couteaux japonais traditionnels tels que les lames à sashimi montrées ici ne sont affûtés que sur une seule face et ont un grand biseau d'usine sur le devant de la lame. Il existe un grand nombre de fabricants de ce type de couteau utilisé pour préparer le sashimi. Le biseau d'usine est communément aiguisé à 10 degrés, mais il y a des exceptions et cet angle n'est pas standardisé en usine. La conception des couteaux japonais traditionnels et la structure de détail des tranchants varient de manière惊天動地 d'un fabricant à l'autre, mais il existe quelques similarités. Le bord tranchant consiste essentiellement en une petite facette sur la face avant de la lame en dessous du grand biseau et en

une beaucoup plus petite microfacette le long de la face dorsale. Il est courant que la microfacette sur la face dorsale ne puisse être vue facilement qu'à l'aide d'une loupe. La face dorsale est meulée à plat en usine ou plus communément meulée de façon légèrement concave pour assurer qu'une microfacette efficace puisse être créée en cet endroit comme composante du tranchant. En raison du manque de standardisation, l'approche manuelle utilisée pour aiguiser ces couteaux en Asie s'avère difficile et laborieuse. L'aiguiseur de couteau est conçu pour aiguiser tous les couteaux asiatiques traditionnels et leur donner un tranchant de qualité usine.

Avant que vous ne commençiez à aiguiser une lame traditionnelle, examinez-la soigneusement pour confirmer qu'il s'agit bien d'une lame traditionnelle à biseau simple et pour déterminer s'il s'agit d'un modèle de gaucher ou de droitier. Il est essentiel que vous respectiez la procédure et la séquence d'aiguisage décrite ci-après pour obtenir le tranchant optimal pour votre lame traditionnelle.

De nouveau, confirmez de quel côté se trouve le grand biseau d'usine A. Tenez la lame dans votre main (comme si vous coupiez) et si le grand biseau d'usine est du côté droit de la lame, il s'agit d'une lame de droitier. Pour les lames de droitier, commencez l'aiguisage dans la fente gauche de l'étape 2 de sorte que seul le côté biseauté (le côté droit) entre en contact avec le disque d'affûtage.

DÉMARRER L'AFFÛTAGE DES COUTEAUX JAPONAIS TRADITIONNELS À L'ÉTAPE 2

Dans cet exemple qui suppose que votre lame traditionnelle est pour la main droite, vous devez affûter seulement dans la fente gauche de l'étape 2. Le nombre de tirages que vous aurez besoin d'effectuer dépend de l'angle d'usine du biseau A et à quel point votre lame est émoussée.

Effectuez cinq (5) à dix (10) tirages seulement dans la fente gauche de l'étape 2, puis vérifiez l'existence d'une bavure le long de la face dorsale du tranchant de la lame. Assurez-vous que la bavure est présente tout le long du tranchant. Si la bavure n'existe pas ou est seulement présente partiellement, continuez à effectuer des tirages supplémentaires dans la fente gauche par groupe de cinq (5) environ et vérifiez la bavure après chaque groupe de cinq (5) tirages. En règle générale, un total de 20 à 30 tirages dans la fente gauche suffira à créer une bavure ; il est peu probable qu'il vous faudra plus de 50 tirages dans la fente gauche pour former la bavure. Une fois la présence de la bavure confirmée, passez à l'étape 2.

AFFILER/POLIR LE TRANCHANT FINAL D'UNE LAME JAPONAISE TRADITIONNELLE À L'ÉTAPE 3

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

- a) +Effectuez cinq (5) tirages ordinaires de 3 à 4 secondes chacun seulement dans la fente gauche de l'étape 3, puis procédez à l'élimination de toute bavure comme suit :
- b) Effectuez un (1) tirage ordinaire dans la fente droite de l'étape 3 sur la face dorsale du tranchant.
- c) Effectuez plusieurs tirages rapides (une [1] seconde chacun) dans la fente gauche de l'étape 3.
- d) Effectuez un (1) tirage rapide dans la fente droite de l'étape 3.

Vérifiez avec précaution que la lame est bien acérée à l'aide d'une fine feuille de papier La lame devrait être aussi acérée qu'un rasoir. Ce n'est pas le cas, répétez 3c et 3d ci-dessus et refaites l'essai de son tranchant.

REMARQUE: Si votre lame traditionnelle est extrêmement usée ou si le tranchant est ébréché ou irrégulier, vous pouvez utiliser la fente gauche de l'étape 1 pour reformer le tranchant. Utilisez seulement la fente gauche (pour les lames de droitier). Effectuez autant de tirages que nécessaire pour reformer un fil de tranchant lisse et uniforme. Servez-vous d'un feutre noir pour marquer la facette et suivre les progrès de l'aiguisage le long du tranchant jusqu'à ce que le fil du tranchant soit restauré. Puis procédez à l'étape 2 et l'étape 3.

RÉ-AIGUISER UNE LAME JAPONAISE TRADITIONNELLE (DE DROITIER)

D'une manière générale vous pourrez ré-aiguiser rapidement en suivant la séquence a à d inclus de l'étape 2 de la section précédente. Répétez-la si nécessaire pour obtenir un tranchant aussi acéré qu'un rasoir. Lorsque le fait de ré-aiguiser en suivant l'étape 3

seulement ne permet pas d'obtenir un tranchant acéré ou si le tranchant est très émoussé, il vous faudra ré-affûter selon l'étape 2. Utilisez seulement la fente gauche de l'étape 2.

En général, environ cinq (5) tirages d'affûtage vous suffiront à l'étape 2. Dans tous les cas, créez une bavure avant de passer à l'étape 3. Finissez le tranchant à l'étape 3 en exécutant 3a, 3b, 3c, 3d.

AIGUISAGE DES LAMES TRADITIONNELLES DE GAUCHER

La procédure que vous devez utiliser pour les lames de gaucher est similaire à celle décrite ci-dessus en détail pour les lames de droitier – Sauf que, dans

tous les cas, les fentes que vous devez utiliser sont inversées. Lorsque la procédure pour les lames de droitier demande l'utilisation uniquement de la fente gauche, vous devez utiliser uniquement la fente droite pour aiguiser une lame de gaucher. De la même manière, utilisez la fente gauche quand les instructions pour les lames de droitier demandent l'utilisation de la fente droite.

L'OPTION EDGESELECT® –OPTIMISER LE TRANCHANT POUR CHAQUE UTILISATION

Le fin cordon-bleu appréciera la capacité unique de l'aiguiseur à aiguiser le tranchant du couteau de façon à optimiser chaque tâche de coupe individuelle. Ces procédures ne sont pas recommandées pour les couteaux asiatiques traditionnels.

PREPARATION DE METS GASTRONOMIQUES : (COUTEAUX EUROPÉENS, AMÉRICAINS ET ASIATIQUES CONTEMPORAINS)

Lorsque des coupes les plus fines et les plus uniformes possible sont souhaitées pour préparer des coupes de fruits ou de légumes sans marque, aiguisez selon les étapes 1 et 2 telles que décrites ci-dessus et faites des tirages supplémentaires tout au long de l'étape 3. Trois paires ou plus de tirages rapides avec chaque tirage en alternance dans les fentes gauche et droite de l'étape 3 affineront la troisième facette et créeront un tranchant remarquablement acéré et lisse, idéal pour les préparations gastronomiques.

Pour ré-aiguiser le tranchant gastronomique, utilisez l'étape 3 à chaque fois (en alternant dans les fentes gauche et droite). Si après plusieurs ré-aiguisages, ré-aiguiser prend trop de temps, vous pouvez accélérer le processus en ré-aiguissant d'abord en suivant les procédures détaillées de l'étape 2, puis en ré-aiguissant suivant l'étape 3. De cette manière, vous conserverez les tranchants très lisses et prolongerez la vie de vos couteaux. Cette procédure, contrairement aux aiguiseurs traditionnels, vous fera profiter de couteaux extrêmement acérés tous les jours, tout en retirant très peu de métal.

POUR LES VIANDES, LES DÉCOUPES EN DIRECT ET LES MATIÈRES EXTRÊMEMENT FIBREUSES

Pour la boucherie, la découpe en direct ou les découpes dans des matières très fibreuses, vous pouvez trouver avantageux d'aiguiser selon l'étape 1 immédiatement suivie par l'étape 3. Ceci laissera des micro-cannelures acérées le long des facettes près de chaque côté du tranchant qui faciliteront la coupe

de telles matières.

Pour préparer ce type de tranchant sur votre couteau européen ou américain ou encore asiatique contemporain, aiguisez selon l'étape 1 jusqu'à obtenir une bavure le long du tran- chant. Puis passez directement à l'étape 3 et effectuez deux à trois paires de tirage à cette étape.

Pour préserver ce type de tranchant, lorsque le couteau a besoin d'être ré-aiguisé, suivez l'étape 3 pour un ou deux ré-aiguisages uniquement. Puis revenez à l'étape 1 pour un tirage dans chacune des fentes gauches et droite et ensuite retournez directement à l'étape 3. N'aiguisez pas de trop à l'étape 1.

POUR LE GIBIER ET LE POISSON

Le tranchant optimal pour cuisiner la volaille peut en général être obtenu en appliquant l'étape 2 suivie de l'étape 3. Pour la volaille crue, l'étape 1 suivie de l'étape 3 comme décrite ci-dessus peut être préférable.

Pour découper le poisson en filet, utilisez une lame fine mais solide aiguisée en suivant l'étape 2 et l'étape 3.

PROCÉDURE POUR AIGUISER LES LAMES DENTELÉES

Les lames dentelées sont similaires aux lames de scies, avec des creux en feston et une série de dents pointues. Lors d'une utilisation normale, les dents pointues assurent la majorité de la coupe.

Les lames dentelées de tous types peuvent être aiguisées avec l'aiguiseur de couteau. Toutefois, utilisez seulement l'étape 3 qui aiguisera les dents de la dentelure et créera des micro-lames le long du tranchant de ces dents. En général cinq (5) à dix (10) paires de tirages en alternance à l'étape 3 suffiront. Si le couteau est très émoussé, des tirages supplémentaires s'avéreront nécessaires. Si le tranchant du couteau a été sévèrement endommagé par l'usage, faites un tirage rapide (2 à 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droite et gauche de l'étape 2, puis effectuez une série de tirages à l'étape 3, en alternance dans les fentes droite et gauche. Un usage excessif de l'étape 2 retirera plus de métal le long du tranchant qu'il n'est nécessaire pour aiguiser les dents.

Parce que les lames dentelées ont une structure semblable à celle des scies, le tranchant n'apparaîtra jamais aussi acéré que celui d'un couteau rectiligne. La structure dentelée peut toutefois s'avérer utile, par exemple pour traverser la peau/croûte d'aliments coriaces et pénétrer d'autres matières telles que du carton.

DRESSAGE DES DISQUES D'AFFILAGE/POLISSAGE – ÉTAPE 3

L'aiguiseur de couteau est doté d'un système intégré pour manuellement nettoyer et dresser les disques d'affilage/polissage à l'étape 3. Au cas où ces disques deviennent enduits de graisse, aliments ou débris d'aiguisage, ils peuvent être nettoyés ou reformés en activant le levier manuel à l'arrière de l'aiguiseur. Pour activer l'outil de nettoyage/dressage, assurez-vous que l'alimentation est allumée (ON) et appuyez simplement sur le petit levier situé dans le creux vers la droite, maintenez environ 3 à 4 secondes, puis appuyez vers la gauche et maintenez également 3 à 4 secondes. Lorsque le levier est déplacé dans un sens, l'outil de dressage nettoie et reforme la surface active de l'un des disques d'affilage/polissage. En déplaçant le levier dans l'autre sens, vous nettoyez l'autre disque.

Utilisez ce mécanisme de nettoyage/dressage seulement si les disques blancs de l'étape 3 sont très assombris et si l'étape 3 ne paraît plus affiler/polir correctement. Utiliser cet outil enlève du matériau de la surface des disques de l'étape 3 et par conséquent s'il est utilisé de manière excessive, trop de surface abrasive sera inutilement ôtée, ce qui usera les disques prématûrement. Si cela se produit, le remplacement en usine des disques s'avérera nécessaire. Si vous nettoyez vos couteaux régulièrement avant de les aiguiser, vous aurez à nettoyer ou dresser les disques de l'étape 3 moins d'une fois par an.

SUGGESTIONS

Nettoyez toujours toute nourriture, toute graisse et toutes matières étrangères sur les surfaces de la lame avant de l'aiguiser ou de la ré-aiguiser. Si elle est très sale, utilisez un détergent et de l'eau pour la nettoyer.

- Certains couteaux asiatiques contemporains et lames de type Granton ont des fossettes tandis que certaines lames asiatiques contemporaines et traditionnelles sont fabriquées en acier damassé en couche. Tous ces couteaux doivent être aiguisés conformément aux instructions appropriées données ici en se basant uniquement sur
- le fait qu'il s'agit d'un couteau contemporain (deux facettes) ou d'un couteau asiatique traditionnel à une seule facette.
- Tirez toujours les lames à la vitesse recommandée et à une allure constante sur toute la longueur de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame lorsqu'elle est en contact avec les disques abrasifs.
- Suivez soigneusement les procédures détaillées pour chaque type de lame pour obtenir des résultats optimaux et prolonger la durée de vie utile de vos couteaux. La séquence d'aiguisage est particulièrement importante avec les

lames asiatiques traditionnelles à une seule face.

- Le tranchant de la lame de couteau, pendant l'aiguisage, doit rester en contact avec les disques abrasifs à mesure que le couteau est retiré de la fente de guidage. Pour aiguiser une lame près de la pointe d'une lame incurvée, soulevez légèrement le manche quand vous approchez de la pointe, juste assez pour que le tranchant qui est en train d'être aiguise reste en contact audible avec le disque d'affûtage ou d'affilage.
- Pour accroître votre savoir-faire avec l'aiguiseur, apprenez comment détecter une bavure le long du tranchant. Quoiqu'il puisse vous être possible de bien aiguiser sans utiliser cette technique, elle est le moyen le plus rapide et le plus adéquat pour déterminer si vous avez suffisamment aiguise au cours des étapes préliminaires. Elle vous aidera à éviter de trop aiguiser et vous assurera des tranchants incroyablement acérés à chaque fois. Couper une tomate ou une feuille de papier est un moyen pratique de vérifier le fini acéré du tranchant de la lame.
- Utilisez uniquement une légère pression vers le bas pendant l'aiguisage – juste suffisante pour assurer un contact sûr avec le disque abrasif.
- Si votre couteau présente une entablure importante, vous pouvez trouver utile de placer votre index sur ou juste derrière l'entablure lorsque vous insérez la lame dans l'aiguiseur. Votre doigt peut jouer un rôle de « butée » et vous empêcher de trop insérer la lame de sorte que l'entablure s'accrocherait sur la barre d'arrêt frontale de l'aiguiseur lors du retrait de la lame. Un peu de pratique vous permettra de perfectionner cette technique. À mesure que vous insérez la lame laissez votre doigt descendre en glissant le long du devant de l'aiguiseur.
- Vous verrez qu'avec une technique correcte vous pourrez aiguiser la totalité de la lame jusqu'à 3 mm de la mitre ou de la poignée de l'aiguiseur. C'est là l'un des avantages majeurs de l'aiguiseur comparé aux autres méthodes d'aiguisage, ce qui est particulièrement utile lors de l'aiguisage des couteaux de chefs lorsqu'il est important d'aiguiser la longueur de lame entière pour maintenir la courbure du fil du tranchant. Si vos couteaux de chef possèdent une mitre épaisse près du manche allant jusqu'au tranchant, une meule commerciale peut modifier ou enlever la portion inférieure de la mitre de sorte qu'elle ne gêne pas l'aiguisage et vous permette d'aiguiser la longueur totale de la lame.
- Les disques d'affilage/polissage à l'étape 3 sont conçus pour durer des années toutefois vous pouvez optimiser leur durée de vie utile en modifiant régulièrement votre façon d'aiguiser à l'étape 2. La bavure créée à l'étape

- 2 usera légèrement les disques d'affilage/polissage avec lesquels elle entrera en contact en premier à l'étape 3. Variez votre dernier tirage à l'étape 2 en l'effectuant parfois sur le disque gauche et d'autres fois sur le disque droit.
- Ne tentez pas d'aiguiser des couteaux en céramique ou des ciseaux sur cet aiguiseur.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification n'est requise pour toutes les pièces mobiles, le moteur, les engrangements ou les surfaces aiguisantes. Aucun besoin d'eau sur les abrasifs. L'extérieur de l'aiguiseur peut être nettoyé en l'essuyant délicatement avec un chiffon doux humide. N'utilisez aucun détergent ou abrasif.

Une fois l'an environ, au besoin, il est nécessaire de retirer la poussière métallique qui se sera accumulée à l'intérieur de l'aiguiseur du fait des aiguisages répétés. Retirez le petit couvercle rectangulaire de nettoyage qui couvre l'ouverture sur le dessous de l'aiguiseur. Vous trouverez des particules de métal collées à un aimant attaché sur l'intérieur de ce couvercle. Frottez ou brossez simplement la limaille accumulée pour l'enlever de l'aimant avec une serviette en papier ou une brosse à dents et remettez le couvercle en place dans l'ouverture. Si de grandes quantités de poussières métalliques ou autres sont présentes, vous pouvez secouer pour faire sortir toutes les poussières restantes par l'ouverture du dessous quand le couvercle est enlevé. Après le nettoyage, remettez bien le couvercle en place, avec son aimant.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparatuur dienen altijd een aantal veiligheidsmaatregelen in acht genomen te worden, waaronder:

- Lees alle instructies. Iedere gebruiker moet deze handleiding lezen.
- Om uzelf te beschermen tegen mogelijke elektrische gevaren is het belangrijk dat u de CX125 nooit onderdompelt in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat u alleen schone messen in de CX125 plaatst.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is, voordat u onderdelen verwijdert of plaatst en voordat u schoonmaakt.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Gebruik het apparaat nooit als het snoer of de stekker beschadigd is of nadat het apparaat storingen vertoont, gevallen is of op enige manier beschadigd is.
- Retourneer uw messenslijper naar uw plaatselijke distributeur, waar de kosten voor reparatie of een elektrische of mechanische aanpassing geschat kunnen worden. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door de fabrikant, een door de fabrikant erkende onderhoudsservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van toebehoren die niet door Graef aanbevolen of verkocht worden, kan leiden tot brand, een elektrische schok of letsel.
- De CX125 is bedoeld voor het slijpen van messen. Probeer niet om scharen, bijlbladen of andere lemmeten te slijpen die niet gemakkelijk in de sleuven passen.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

PL

- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Wanneer het apparaat op 'ON' staat (als het ingeschakeld ('ON') is, is de rode pijl op de schakelaar zichtbaar), moet de Graef altijd op een stabiel(e) werkblad of tafel staan.
- WAARSCHUWING: MESSEN DIE GOED GESLEPEN ZIJN MET BEHELP VAN UW Trizor XV® CX125 ZIJN SCHERPER DAN U VERWACHT. OM LETSEL TE VOORKOMEN, MOET U ER BIJZONDER VOORZICHTIG MEE OOMGAAN. SNIJ NOOIT IN DE RICHTING VAN EEN DEEL VAN UW VINGERS, HAND OF LICHAAM. GA NOOIT MET UW VINGER LANGS DE RAND. BERG HET APPARAAT VEILIG OP.
- Niet buitenhuis gebruiken.
- Zorg dat er goed toezicht is als apparaten door of in de buurt van kinderen worden gebruikt. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik geen slijpolie, water of ander smeermiddel met de CX125.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

U HEEFT EEN GOEDE KEUZE GEMAAKT

De CX125 van Graef is de eerste messenslijper ter wereld die speciaal ontworpen is om de vlijmscherpe en effectieve Trizor®-snede aan te brengen op al uw huishoudmessen.

De Trizor®-snede zorgt ervoor dat de snede van de drievoudig afgeschuinde rand van de Graef langer goed blijft en vormt elk van de belangrijkste facetten van de snede met een hoek van 14 graden (28° in totaal). Dit resulteert in een scherpte waar ambachtslieden levenslang aan hebben gewerkt om de benodigde vaardigheden ontwikkeld om met de hand deze kwaliteit scherpe messen te verkrijgen.

WAT IS EN HOE WERKT DE TRIZOR EDGE

Het Trizor®-ontwerp maakt gebruik van meerdere diamanten slijpmiddelen met steeds fijnere korrels die de facetten in een aangepaste gotische boog vormen en zo een snijrand creëren die extra sterk, duurzaam en scherp is. De Trizor®-snede is gemaakt met behulp van een slijp-, aanscherp- en polijstproces in drie stappen, maar de belangrijkste snijhoek is 14° , voor extra scherpte en gebruiksgemak.

U zult het weten te waarderen dat u minder moeite heeft met snijden en dat het mes scherper is. Onthoud dat de snede van het mes scherper zal zijn dan u verwacht.

BEKEND RAKEN MET DE CX125.

De CX125 is een driefasige messenslijper met 100% diamanten slijpmiddelen in de eerste twee fasen om de snede van het mes te slijpen en aan te scherpen, gevolgd in fase 3 door de polijstscheiben van Graef, die de snijrand van het mes verbazingwekkend scherp maken.

Met dit apparaat slijpt u uw huishoudmessen in enkele minuten zodat ze weer net zo scherp zijn als toen ze uit de fabriek kwamen.

Alle traditionele messen met een enkele afschuining, zoals sashimi-messen, hebben een speciale behandeling nodig en moeten met name aan één kant van de snede geslepen worden. Met de CX125 kunt u ook gekartelde messen slijpen. De CX125 is voorzien van de populaire, door Graef geïntroduceerde EdgeSelect®-functie, waarmee u elk mes kunt slijpen naar gelang het doel waarvoor u het wilt gebruiken, zoals bijvoorbeeld de bereiding van gastronomische gerechten, slagerswerk of het snijden van wild of vis. De drie fasen

kunnen in verschillende volgorde gebruikt worden. Zo kunt u bijvoorbeeld een bijzonder scherp mes met een gladde snede krijgen om zonder moeite mee te snijden, of een mes met de gewenste hoeveelheid 'weerstand' voor het snijden van vezelig voedsel, vlees, stengelrijke groenten of wild. Deze functie wordt in het volgende onderdeel gedetailleerd beschreven.

CX125 is uitgerust met een handmatig aangedreven diamanten onderhoudssysteem dat, indien nodig, gebruikt kan worden om restjes voedsel en slijpsel te verwijderen van het oppervlak van de ultrafijne polijstschijven van fase 3. We raden ten zeerste aan om uw messen altijd goed schoon te maken voordat u ze slijpt. Tenzij u de messenslijper bijzonder frequent gebruikt, zult u maanden of zelfs een jaar of langer met het apparaat kunnen slijpen voordat u de polijstschijven hoeft te onderhouden. U hoeft deze handige functie alleen te gebruiken als u merkt dat het polijsten aanzienlijk minder effectief wordt in fase 3. Gebruik de messenslijper nooit vanaf de achterkant. Zet bij het slijpen net genoeg druk om ervoor te zorgen dat de snijrand van het mes elke keer steeds gelijkmatig in contact is met de slijpschijven. Meer druk toepassen is niet nodig en maakt het slijpproces niet sneller. Vermijd te veel in de kunststof behuizing te snijden. Als u per ongeluk in de behuizing snijdt, zal dit de werking van de messenslijper niet beïnvloeden of de snede beschadigen.

Oefen het door de messenslijper trekken van het mes voordat u het apparaat inschakelt. Laat het lemmet soepel in de linkersleuf glijden tussen de linker hoek geleider van fase 1 en de plastic veer die het mes op zijn plaats houdt. Draai het mes niet. Laat het lemmet verder in de sleuf glijden totdat u voelt dat het de diamantschijf raakt. Trek het naar u toe en til daarbij het heft iets op wanneer u bij de punt komt. Door dit te oefenen krijgt u gevoel voor de spanning op de veer. Verwijder het mes en lees de volgende instructies voor het type mes dat u gaat slijpen.

EEN TRIZOR-SNEDE AANBRENGEN OP EUROPESE/AMERIKAANSE EN MODERNE AZIATISCHE MESSEN



DE
EN
FRNL
ES
IT
PL

BEGIN MET SLIJPFASE 1

Zet het apparaat aan (ON) en trek het lemmet door de linkersleuf en vervolgens door de rechtersleuf van fase 1. Wissel hierbij de linker- en rechtersleuf af. (Een mes van zo'n 12 centimeter haalt u in ongeveer 3 à 4 seconden door de sleuf). Wanneer u een Europees of Amerikaans mes voor de eerste keer slijpt, moet u het mes misschien 20 keer door beide sleuven trekken om de juiste snijhoek te verkrijgen voor een dun lemmet. Dikkere lemmeten moet u vaker door de sleuven trekken. Controleer of er bramen zijn, zoals hieronder beschreven, en blijf zo nodig het mes door de sleuf trekken om een kleine braam te maken over de hele lengte van het lemmet.

Als u een modern Aziatisch mes slijpt (dat eerder waarschijnlijk geslepen is met een slijphoek van 15 graden), zult u merken dat u het mes waarschijnlijk maar 1 of 2 keer door de verschillende sleuven hoeft te trekken om een braam te maken. Maak het mes niet te scherp. Als u over de hele lengte van het lemmet een braam heeft gemaakt, gaat u verder naar fase 2.

DE BRAAM VOELEN

Om vast te stellen of er een braam is, beweegt u uw wijsvinger voorzichtig over de snede in de getoonde richting. Beweeg uw vinger niet langs de snede, om te voorkomen dat u zich in de vinger snijdt. Als u het mes het laatst door de rechter sleuf heeft gehaald, zal de braam alleen op de rechterkant van het lemmet verschijnen zoals u dat normaal gesproken vasthoudt en vice versa. Als er een braam is, voelt dat aan als een ruwe en gebogen verlenging van de snede; de andere kant van de snede voelt in vergelijking glad aan. Als er geen braam is, gaat u verder met slijpen in fase 1, waarbij u afwisselend de linker- en rechtersleuf gebruikt totdat er een braam ontstaat. Als er een braam is over de gehele lengte van het lemmet, gaat u door naar fase 2, zoals hieronder beschreven.

AANSCHERPEN IN FASE 2

Trek het mes 1 of 2 keer door beide zijden van fase 2, afwisselend door de linker- en de rechtersleuf. Een mes van 12 centimeter haalt u in ongeveer 3

seconden door de sleuf.

Controleer of zich een braam gevormd heeft voordat u doorgaat naar fase 3. Trek het mes zo nodig vaker door beide sleuven om een braam te maken over de gehele lengte van het lemmet voordat u doorgaat naar fase 3.

POLIJSTEN VAN DE SNEDE IN FASE 3

Trek het lemmet door de linkersleuf van fase 3 en vervolgens door de rechtersleuf van fase 3. Haal het mes 3 keer door beide sleuven, afwisselend door de linker- en de rechtersleuf. Een mes van 12 centimeter trekt u in ongeveer 3 à 4 seconden door de sleuf.

Daarna trekt u het mes in deze fase afwisselend 2 keer door beide sleuven, ongeveer 1 seconde per keer voor een mes van 12 cm, om het polijsten van de snede af te werken.

Controleer of het mes de juiste scherpte heeft. Voor een scherper mes haalt u het lemmet nog een paar keer snel door de sleuven en controleert u opnieuw hoe scherp het is.

Traditionele Japanse messen, zoals het hier afgebeelde sashimi-mes, zijn eenzijdig en hebben een grote afschuining aan de voorkant van het lemmet als ze uit de fabriek komen. Er zijn veel fabrikanten die dit type messen maken dat vaak gebruikt wordt voor de bereiding van sashimi. De fabrieksafschuining wordt meestal in een hoek van ongeveer 10 graden geslepen, maar er zijn uitzonderingen en die hoek is geen fabrieksstandaard. Ook het ontwerp van traditionele Japanse messen en de gedetailleerde structuur van de snijranden verschillen veel van fabrikant tot fabrikant, maar er zijn overeenkomsten. De snijrand heeft een klein primair facet aan de bovenkant van het lemmet onder de grote afschuining, en een veel kleiner microfacet aan de achterkant.

Meestal kunt u het microfacet aan de achterkant makkelijk zien met behulp van een handloep. De achterkant is in de fabriek vlak gepolijst, of, gebruikelijker, lichtelijk hol om ervoor te zorgen dat een effectief microfacet gevormd kan worden als onderdeel van de snijrand (snede). Door het gebrek aan standaardisatie is het handmatig slijpen van deze messen in Azië een moeilijk, bewerkelijk en tijdrovend klusje gebleken. De CX125 is bedoeld voor het slijpen van alle traditionele Aziatische messen en het vervaardigen van een snede van fabriekskwaliteit.

Inspecteer een traditioneel mes nauwkeurig voordat u met slijpen begint, om er zeker van te zijn dat u een traditioneel enkelzijdig lemmet heeft en om te bepalen of het een rechts- of linkshandig mes gaat. Om de beste snede te krijgen voor uw traditionele mes is het heel belangrijk dat u het slijpproces en

de volgorde zoals hieronder beschreven nauwkeurig volgt.

Bevestig opnieuw welke kant van het mes de grote fabriksafschuining A heeft. Houd het mes in uw hand (alsof u aan het snijden bent) en als de grote fabriksafschuining zich aan de rechterkant van het lemmet bevindt, is het een rechts-handig mes. Voor rechtshandige messen begint u in de linkersleuf van fase 2 te slijpen, zodat alleen de afgeschuinde (juiste) kant van het mes in contact komt met de aanscherpschijf.

STAP 1

BEGIN TRADITIONELE JAPANSE MESSEN AAN TE SCHERPEN IN FASE 2 (RECHTSHANDIGE MESSEN)

Dit voorbeeld gaat ervan uit dat uw traditionele mes rechtshandig is. U scherpt het alleen aan in de linkersleuf van fase 2. Het aantal malen dat u het mes door de sleuf moet trekken hangt af van de fabriksafschuining van afschuining A en hoe stomp het mes is.

Trek het mes vijf (5) tot tien (10) keer door alleen de linkersleuf van fase 2 en controleer dan of er een braam is aan de achterkant van de snede. Zorg ervoor dat de braam zich uitstrek over de gehele lengte van de rand. Als er geen braam is, of slechts een gedeeltelijke braam, blijf het mes dan door de linkersleuf trekken, ongeveer vijf (5) keer achter elkaar, en con-troleer na elke vijf (5) keer of er een braam over de gehele lengte is. Over het algemeen moet 20-30 keer door de linkersleuf trekken volstaan om een braam te maken. Het is onwaarschijnlijk dat hier meer dan 50 keer voor nodig is. Als u een goede braam heeft vastgesteld kunt u doorgaan met stap 2.

STAP 2

POLIJSTEN VAN DE UITEINDELIJKE SNEDE VAN EEN TRADITIONEEL JAPANS MES IN FASE 3. (RECHTSHANDIG MES)

- a. rek het mes vijf (5) keer 3 à 4 seconden door de linkersleuf van fase 3 (afbeelding 8) en verwijder de braam/bramen dan als volgt:
- b. Trek het mes één (1) keer door de rechtersleuf van fase 3, langs de achterkant van de snede.
- c. Trek het mes verschillende keren snel (elke keer één (1) seconde) door de linkersleuf van fase 3.
- d. Trek het mes één (1) keer snel door de rechtersleuf van fase 3.

Controleer zorgvuldig hoe scherp het mes is met behulp van een dun blaadje papier. Het lemmet moet vlijmscherp zijn. Als het mes niet vlijmscherp is, herhaalt u de stappen c en d hierboven en controleert u het opnieuw op scherpte.

OPMERKING: Als uw traditionele mes enorm versleten is of de snijrand beschadigd of onregelmatig is, kunt u de linkersleuf van fase 1 gebruiken om de snede weer in goede staat te brengen. Gebruik alleen de linkersleuf (voor rechtshandige messen). Trek het mes zo vaak als nodig is door de sleuf om een gladde en gelijkmatige snijrand te verkrijgen.

Gebruik een zwarte viltstift om het facet te markeren en controleer hoe het mes verscherpt totdat de snijrand hersteld is. Ga dan verder met fase 2 en 3 zoals beschreven op pagina 8 en hierboven op deze pagina.

TRADITIONELE JAPANSE MESSEN (RECHTSHANDIG) OPNI-EUW SCHERP KRIJGEN



Meestal zult u het mes snel weer goed scherp kunnen krijgen door stap 2a tot en met in het vorige onderdeel te volgen. Herhaal dit zo nodig om een vlijmscherpe snede te verkrijgen. Als het weer scherp slijpen alleen in fase 3 niet resulteert in een scherpe snede of als de snijrand erg stomp is, moet u deze opnieuw aanscherpen in fase 2. Gebruik alleen de linkersleuf van fase 2. Over het algemeen zult u zien dat ongeveer vijf (5) keer trekken om het mes opnieuw aan te scherpen volstaat in fase 2. Hoe dan ook, zorg ervoor dat u een braam maakt voordat u teruggaat naar fase 3. Maak de snede af door in fase 3 stap a, b, c en d uit te voeren.

HET SLIJPEN VAN LINKSHANDIGE TRADITIONELE MESSEN

Het proces voor linkshandige messen is vergelijkbaar met dat van rechtshandige messen zoals hierboven beschreven, met dien verstande dat de sleuven die u moet gebruiken steeds precies omgekeerd zijn. Als de slijpprocedure voor rechtshandige messen aangeeft dat u de linkersleuf moet gebruiken, moet u alleen de rechtersleuf gebruiken voor het slijpen van een linkshandig mes. En wanneer de instructies voor het slijpen van een rechtshandig mes aangeven dat u de rechtersleuf moet gebruiken, gebruikt u nu de linkersleuf.

EDGESELECT®-FUNCTIE OPTIMALISEER DE SNEDE VAN HET MES VOOR MEER GEBRUIKSGEMAK

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

Enthousiaste koks zullen het op prijs stellen dat de messenslijper CX125 de snede precies 'op maat' kan slijpen voor optimale resultaten voor elke snijtaak. Deze procedures worden niet aangeraden voor traditionele Aziatische messen.

BEREIDEN VAN GASTRONOMISCHE GERECHTEN: (EUROPESE, AMERIKAANSE EN MODERNE AZIATISCHE MESSEN)

Als er bijzonder precies en glad gesneden moet worden voor het bereiden van mooi gesneden stukjes fruit of groenten, slijpt u het mes in fase 1 en 2 zoals hierboven beschreven en trekt u het een paar extra keer door fase 3. Als u het mes drie of meer keer afwisselend door de linker- en rechtersleuf van fase 3 trekt, wordt het derde facet verfijnd en verkrijgt u bijzonder gladde en scherpe snijranden, ideaal voor de gastronomische chef-kok.

Als u een gastronomische snede opnieuw scherp wilt krijgen, gebruik dan steeds fase 3 (waarbij u afwisselend de linker- en rechtersleuf gebruikt). Als het na een aantal keren slijpen te lang duurt om het mes opnieuw scherp te krijgen, kunt u het proces versnellen door het mes eerst opnieuw aan te scherpen in fase 2, waarbij u de beschreven procedure volgt, en vervolgens weer te scherpen in fase 3. Met deze methode behoudt u zeer gladde snijranden en verlengt u de levensduur van uw messen. In tegenstelling tot traditionele messenslijpers verkrijgt u met deze procedure elke dag weer uitzonderlijk scherpe messen terwijl maar weinig metaal wordt verwijderd.

VOOR VLEES, HET VERWIJDEREN VAN ORGANEN VAN JACHTPROOI EN BIJZONDER VEZELRIJKE MATERIALEN

Voor slacht/slagerswerk, het verwijderen van organen van jachtprooi of het snijden van vezelrijk materiaal kan het goed zijn om uw mes te slijpen in fase 1, direct gevolgd door fase 3. Hiermee verkrijgt u scherpe microgleuven langs de facetten bij elke kant van de snijrand die van pas komen bij het snijden van dergelijke materie.

Om dit type snede te verkrijgen voor uw Europese/Amerikaanse messen of moderne Aziatische messen slijpt u het mes in fase 1 totdat er zich langs de snijrand een braam ontwikkelt. Vervolgens gaat u direct verder met fase 3 en trekt het mes twee of drie keer afwisselend door elk van beide sleuven.

Om dit type snede te onderhouden als het mes weer scherp gemaakt moet worden, gebruikt u fase 3 voor één of twee slijpbeurten. Daarna gaat u weer

terug naar fase 1 en trekt u het mes één keer door zowel de linker- als de rechtersleuf, en vervolgens gaat u meteen door naar fase 3. Maak het mes niet te scherp in fase 1.

VOOR WILD EN VIS

Voor de optimale snede voor bereid gevogelte gebruikt u fase 2 en daarna fase 3. Voor het snijden van rauw gevogelte is fase 1 gevolgd door fase 3 zoals hierboven beschreven waarschijnlijk de aangewezen methode.

Voor het fileren van vis gebruikt u een dun maar stevig lemmet dat u geslepen heeft in fase 2 en 3.

HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE MESSEN

Kartelmessen zijn vergelijkbaar met zaagbladen, met gewelfde holtes en puntige tanden. Bij normaal gebruik doen de puntige tanden het meeste van het snijwerk.

Alle soorten gekartelde messen kunnen worden geslepen met behulp van de CX125. Hiervoor maakt u echter alleen gebruik van fase 3, waarin de kartelranden worden geslepen en micromesjes ontstaan langs de randen van deze tanden. Over het algemeen volstaat het om het kartelmes vijf (5) tot (10) keer afwisselend door de sleuf te trekken in fase 3. Als het mes erg stomp is, moet u het vaker door de sleuf halen. Als het mes in het gebruik heel beschadigd is, trek het dan één keer snel (2 à 3 seconden voor een lemmet van 20 cm) door de linker- en de rechtersleuf van fase 2, en trek het dan een aantal keer afwisselend door de rechter- en linkersleuf in fase 3. Door overmatig gebruik van fase 2 wordt er meer metaal langs de snijrand verwijderd dan nodig is om de tanden te verscherpen.

Omdat kartelmessen op een zaag lijken, zullen de snijranden nooit zo 'scherp' lijken als de snede van een gewoon recht mes. Maar die tandachtige structuur kan heel nuttig zijn – bijvoorbeeld voor het snijden van korsten of om door andere materialen zoals karton te snijden.

ONDERHOUD/SCHOONMAAK VAN POLIJSTSCHRIJVEN – FASE 3

De CX125 heeft een ingebouwd systeem om handmatig de polijstschijven in fase 3 schoon te maken. Als deze schijven bedekt raken met olie, voedsel- of slijtresten, kunnen ze schoongemaakt en hervormd worden door de hendel aan de achterkant van de messenslijper te gebruiken. Deze hendel bevindt zich in een holte zoals, in de linker benedenhoek van de messenslijper wan-

DE

EN

FR

NL

ES

IT

PL

neer u er met uw gezicht naartoe staat. Om het onderhoud/schoonmaakmechanisme te activeren moet u ervoor zorgen dat het apparaat aan (ON) staat en drukt u eenvoudig de kleine hendel in de holte naar rechts, houdt u deze 3 tot 4 seconden vast, en drukt u hem vervolgens naar links, waar u hem weer 3 tot 4 seconden ingedrukt houdt. Als de hendel in één richting is gezet, maakt het onderhoudsmechanisme het actieve oppervlak van een van de polijstschijschoon en werkt hem bij. Zet de hendel in de tegenovergestelde richting om de andere schijf schoon te maken.

Gebruik dit schoonmaak/onderhoudsmechanisme alleen als de witte schijven van fase 3 veel donkerder zijn geworden en als fase 3 niet meer goed polijst. Met dit instrument verwijdert u materiaal van het oppervlak van de fase 3-schijven, wat inhoudt dat als u er te veel gebruik van maakt, er onnodig te veel van het slijpoppervlak wordt verwijderd en de schijven te snel verslijten. Als dit zich voordoet, moeten de schijven door de fabriek worden vervangen. Als u uw messen regelmatig schoonmaakt voordat u ze slijpt, hoeft u de fase 3-schijven waarschijnlijk minder dan eens per jaar schoon te maken/bij te werken.

SUGGESTIES

- Verwijder altijd alle voedselresten, vet en andere vreemde stoffen van het lemmet voordat u het mes (opnieuw) slijpt. Als het mes erg vervuild is, maak het dan schoon met een reinigingsmiddel en water.
- Sommige moderne Aziatische messen en lemmeten van het type Granton zijn bobbelig en sommige moderne en traditionele Aziatische messen zijn gemaakt van gelaagd damaststaal. Al deze messen moeten worden geslepen in overeenstemming met deze instructies, afhankelijk van het feit of het om een modern soort mes gaat (twee facetten), of een traditioneel Aziatisch lemmet met een enkel facet.
- Trek de messen altijd gelijkmatig en in het aanbevolen tempo over de hele lengte van het lemmet door de sleuven. Onderbreek of stop de beweging nooit als het lemmet in contact is met de slijpschijven.
- Volg de gedetailleerde procedures voor elk soort lemmet nauwkeurig voor de beste resultaten en een langere levensduur van uw messen. De volgorde van slijpen is met name belangrijk voor enkelzijdige traditionele Aziatische messen.
- De rand van het lemmet moet tijdens het slijpen in contact blijven met de slijpschijven wanneer het mes uit de geleidende sleuf wordt getrokken. Voor het slijpen van de punt van een gebogen lemmet tilt u het heft een beetje op wanneer u bij de punt komt, net genoeg om ervoor te zorgen dat de

snijrand hoorbaar in contact blijft met de aan- scherp- of polijstschijf.

- Om uw vaardigheid in het gebruik van de CX125 te verbeteren kunt u hier lezen hoe u een braam langs de rand ontdekt. U kunt uw messen misschien ook prima slijpen zonder deze techniek te gebruiken, maar het is de beste en snelste manier om vast te stellen of u het mes in de voorgaande stappen voldoende geslepen heeft. Hiermee voorkomt u dat u het mes te veel slijpt en zorgt u ervoor dat u steeds een vlijmscherpe snede krijgt. Het snijden van een tomaat of een stuk papier is een goede methode om te zien hoe scherp het mes is geworden.
- Druk tijdens het slijpen maar heel lichtjes op het mes, net genoeg om ervoor te zorgen dat er goed contact is met de slijpschijf.
- Als uw mes een diepe inkeping heeft, kan het handig zijn om uw wijsvinger op of net achter deze inkeping te plaatsen wanneer u uw mes in het slijppappaarat plaatst. U kunt uw vinger dan als 'stopteken' gebruiken om te vermijden dat u het lemmet zo ver invoert dat het zich vasthaakt aan het voorste stopmechanisme van de messenslijper wanneer u het mes eruit haalt. Met een beetje oefening heeft u deze techniek zo onder de knie. Wanneer u het mes in het apparaat stekt, laat uw vinger dan langs de voorkant van de messenslijper glijden.
- Bij correct gebruik zult u zien dat u een heel lemmet kan slijpen tot aan ongeveer 0,3 cm vanaf de krop of de handgreep van de messenslijper. Dit is een belangrijk voordeel van de CX125 in vergelijking met andere slijpmethoden, en vooral bij het slijpen van koksmessen waar u de hele lengte van het lemmet moet slijpen om de juiste kromming van de snijrand te behouden. Als uw koksmessen een zware, dikke krop hebben bij het heft die tot aan de snijrand reikt, kan een professionele slijper het onderste deel van de krop aanpassen of verwijderen zodat het niet in de weg zit bij het slijpen en u het lemmet over de gehele lengte scherp kunt maken.
- De polijstschijven in fase 3 zijn ontworpen om jaren gebruikt te worden, maar u kunt de levensduur verlengen door van tijd tot tijd het slijppatroon in fase 2 te veranderen. De braam die u in fase 2 heeft gemaakt zal lichte slijtage veroorzaken aan de polijstschijf waarmee hij in contact komt in fase 3. Wissel uw laatste trekbeurt in fase 2 af door deze soms uit te voeren op de linker schijf en ander keren op de rechter schijf van fase 2.
- Gebruik deze messenslijper niet voor het slijpen van keramische messen of scharen.

NORMAAL ONDERHOUD

Er is GEEN smeermiddel nodig voor bewegende delen, de motor, lagers of slijpoppervlakken. Er is geen water nodig op de slijpoppervlakken. De buitenkant van de messenslijper kunt u schoonmaken door deze zorgvuldig af te vegen met een vochtige zachte doek. Gebruik geen schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

Ongeveer één keer per jaar moet u metaalstofjes verwijderen die zich na de slijfbeurten binnenin de messenslijper verzamelen. Verwijder het kleine rechthoekige afvalkapje dat de opening aan de onderkant van de messenslijper bedekt. Metaaldeeltjes hechten zich vast aan de magneet die zich in het kapje bevindt. Wrijf of veeg het verzamelde vuil van de magneet met een papieren doek of tandenborstel en plaats het kapje terug om de opening te bedekken. Als er veel metaal of stof verzameld is, kunt u de resterende (stof) deeltjes verwijderen via de opening aan de onderkant als het kapje eraf is. Plaats het kapje na het schoonmaken weer terug, met inbegrip van de magneet.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

PL

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Leer todas las instrucciones. Todo usuario debe leer este manual.
- Para proteger contra peligros eléctricos, no sumergir el afilador de cuchillos en agua ni en otro líquido.
- Asegurar que se inserten ya sólo hojas de corte limpias en el afilador.
- Desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, al poner o quitar piezas, y antes de limpiar.
- Evitar el contacto con piezas en movimiento.
- No operar ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado ni después que funcione mal, se caiga o se dañe de cualquier modo.
- Por favor, devolver el afilador al distribuidor local, quien puede estimar el costo de reparación o de ajuste mecánico o eléctrico. Si el cable eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o similar personal calificado a fin de evitar peligros.
- Usar accesorios no recomendados o no vendidos por Graef pudiera causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- El afilador de cuchillos está diseñado para eso. No intentar usarlo para afilar tijeras, hojas de hacha o cualquier otra hoja de corte que no se ajuste libremente en las ranuras.
- No dejar el cable colgando sobre el borde de la mesa o el mostrador ni en contacto con superficies calientes.
- En la posición "ON" (Aquí el interruptor mostrará destello

en rojo), el afilador Graef debe estar siempre sobre una mesa o mostrador estable.

- **ADVERTENCIA:** LOS CUCHILLOS BIEN AFILADOS EN EL MODELO 15 SON MÁS FILOSOS DE LO ESPERADO. PARA EVITAR LESIONES HAY QUE USARLOS Y MANIPULARLOS CON EXTREMO CUIDADO. NO CORTAR NADA EN EL SENTIDO QUE APUNTE A CUALQUIER PARTE DE LOS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO PASAR LOS DEDOS A LO LARGO DEL FILO. GUARDAR DE MANERA SEGURA.

- No usar en exteriores.
- Se necesita estrecha supervisión siempre que el equipo se usa por o está cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- No usar aceites para bruñir, agua o cualquier otro lubricante con el afilador de cuchillos.
- Sólo para uso en el hogar.
- Este electrodoméstico no fue diseñado para usarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable por la seguridad de ellos se encargue de supervisarlos o darles instrucción sobre el uso.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

HAZ HECHO UNA BUENA ELECCIÓN

El afilador de cuchillos de Graef es el primero en el mundo diseñado para dar el filo extraordinario y efectivo Trizor® a toda la cuchillería del hogar.

El filo Trizor® provee la durabilidad superior del triple biselado de Graefy

conforma cada una de las principales facetas del filo a 14 grados (28° total) para dar ese filo que los artesanos logran dedicándose de por vida a desarrollar las habilidades requeridas para afilar a mano con tal calidad.

PARA COMPRENDER EL FILO TRIZOR

El diseño Trizor® emplea múltiples abrasivos de diamante con granos sucesivamente más finos al efecto de conformar las facetas como arco góticmodificado y crear así un filo de mayor fuerza, durabilidad y agudeza. El filo Trizor® se logra mediante un proceso en tres pasos de afilar, bruñir y amolar, pero el filo principal se fija en ángulo de 14° para mayor agudeza y uso sin esfuerzo.

Al cortar apreciarás esta reducción del esfuerzo y el filo mejorado. Recuerda que el filo será más agudo de lo que esperas.

PARA FAMILIARIZARSE CON EL AFILADOR DE CUCHILLOS

El afilador de cuchillos se utiliza en tres etapas con abrasivos 100% de diamante en las dos primeras para afilar y bruñir, seguidas de una tercera con los discos exclusivos de Graef para amolar y pulir. Así se crea un filo extraordinariamente agudo.

Encontrarás fácil de convertir, tan sólo en minutos, cualquiera de tus cuchillos domésticos en otro restaurado a la condición de nuevo de fábrica.

Todos los cuchillos tradicionales de una sola hoja de corte biselada, tales como los cuchillos Sashimi, requieren especial cuidado y tienen que afilarse primordialmente por un lado del filo.

El afilador de cuchillos conserva el popular dispositivo característico Edge-Select®, que Graef introdujo para afilar cada cuchillo de acuerdo con sus previsiones de uso, tales como preparación gourmet de alimentos, carnicería, descuartizar piezas de caza o limpiar pescado. Las tres etapas pueden usarse en diferentes secuencias, por ejemplo: para dar filo de faceta lisa extraordinariamente agudo y cortar sin esfuerzo, o un filo con cierta cantidad de "mordida" residual, ideal para cortar alimentos con fibra, carnes, vegetales con tallos, o piezas de caza. Este dispositivo característico se describe al detalle en la sección siguiente.

El afilador de cuchillos está equipado con un sistema rectificador con diamante por acción manual, que puede usarse, de ser necesario, para limpiar alimentos acumulados o residuos de afilado de la superficie de los discos de pulir y amolar con abrasivo ultrafino usados en la etapa 3. Exhortamos enfáticamente a que los cuchillos siempre se limpian a fondo antes de afilarlos. A

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

menos que uses el afilador intensamente, podrás afilarlo por meses e incluso un año o más antes de que sea necesario rectificar de nuevo con los discos de amolar y pulir. Sólo si percibes una clara reducción de la eficiencia al pulir en la etapa 3 será necesario usar el conveniente dispositivo descrito.

Nunca operar el afilador desde la parte posterior. Ejerce tan sólo suficiente presión hacia abajo al afilar, para garantizar el contacto uniforme y consistente del filo de la hoja de corte con los discos abrasivos en cada pase. No es necesario aplicar presión adicional ni hacerlo acelerará el proceso de afilar. Evita cortar en exceso dentro del recinto de plástico. No obstante, los cortes accidentales dentro del recinto no afectarán funcionalmente las operaciones del afilador ni dañarán el filo.

Antes de encender la corriente eléctrica, ensaya esta práctica de pasar por el afilador. Desliza la hoja de corte del cuchillo suavemente dentro de la ranura izquierda entre la guía angular izquierda de la etapa 1 y el resorte plástico de retención del cuchillo. No gires el cuchillo. Desplaza el cuchillo hacia abajo en la ranura hasta sentir que hace contacto con el disco de diamante. Tira de él hacia ti levantando el mango ligeramente a medida que te acercas a la punta. Esta práctica te permitirá percibir la tensión del resorte. Quita el cuchillo y lee las siguientes instrucciones específicas para el tipo de cuchillo que afilarás.

CÓMO DAR EL FILO TRIZOR A HOJAS DE CORTE EURO/AMERICANAS Y ASIÁTICAS CONTEMPORÁNEAS



COMENZAR EN LA ETAPA 1 DE AFILAR

Enciende la corriente y pasa la hoja de corte a todo lo largo a través de la ranura izquierda y enseguida a través de la ranura derecha de la etapa 1, con pasos alternos por una y otra ranura. (Dar cada pase de una hoja de corte de 5" de largo en unos 3-4 segundos). La primera vez que afiles un cuchillo europeo o americano, rectificar el filo de una hoja de corte delgada pudiera

tomar hasta 20 pares de pases. Las hojas de corte más gruesas requerirán más pases. Verifica si quedan rebabas, como se describió más abajo, y continúa dando pases si es necesario para generar una rebaba pequeña a lo largo de toda la hoja de corte.

Si estás afilando una hoja de corte asiática contemporánea (que probablemente ha sido afilada antes a 15 grados), encontrarás que serán necesarios sólo unos pocos (1-2) pares de pases alternos (alternando las ranuras izquierda y derecha) para generar una rebaba. No afilar demasiado. Luego de haber generado una rebaba a lo largo de toda la hoja de corte, procede a la etapa 2.

CÓMO DETECTAR LA REBABA

Para confirmar la presencia de una rebaba, desplaza transversalmente con sumo cuidado tu dedo por el filo en la dirección mostrada. No desplaces tu dedo a lo largo del filo para evitar cortadas. Si el último pase fue en la ranura derecha, la rebaba aparecerá sólo en el lado derecho de la hoja, al sostenerla normalmente, y vice versa.

Al estar presente, la rebarba se percibe como extensión inclinada y áspera del filo; comparativamente, el lado opuesto del filo se percibirá muy liso. Si no hay rebaba, continúa afilando en la etapa 1, alternando las ranuras izquierda y derecha hasta que se genere una rebaba completa. Al estar presente la rebaba a lo largo de toda la hoja de corte, se procede a la etapa 2 como se indica más abajo.

CÓMO BRUÑIR EN LA ETAPA 2

Dar de 1 a 2 pares de pases en la etapa 2 alternando cada uno en las ranuras izquierda y derecha. Dar cada pase de una hoja de corte de 5" [12 cm] de largo en unos 3 segundos.

Verificar si hay rebaba antes de proceder a la etapa 3. Si es necesario, se dan pares de pases adicionales para generar una rebaba a lo largo de toda la hoja de corte antes de proceder a la etapa 3.

AMOLAR/PULIR EL FILO EN LA ETAPA 3

Pasar la hoja de corte a través de la ranura izquierda de la etapa 3 yenseguida a través de la ranura derecha de la misma etapa. Dar 3 pares de pases alternando cada pase en las ranuras izquierda y derecha. Cada pase de una hoja de corte 5" [12 cm] de largo debe darse en unos 3-4 segundos.

Dar enseguida 2 pares de pases alternos más rápidos en esta etapa, con 1

segundo por pase de una hoja de corte de 5 pulgadas (12 cm) para pulir definitivamente el filo.

Verificar el filo de la hoja de corte. Para un filo más agudo, da unos cuantos pares adicionales de pases más rápidos y verifica.

Los cuchillos japoneses tradicionales, como la hoja de corte Sashimi mostrada aquí, son afilados por un solo lado y tienen un bisel grande de fábrica en el frente de la hoja de corte. Hay un gran número de fabricantes de cuchillos de este tipo, que se usan mucho para preparar Sashimi. El bisel de fábrica suele rectificarse a unos 10 grados, pero hay excepciones y ese ángulo no está estandarizado en las fábricas. Los diseños de los cuchillos japoneses tradicionales y la estructura detallada de los filos de corte varían mucho de uno a otro fabricante; sin embargo, hay algunas similitudes. El filo de corte consiste en una pequeña faceta primaria en la cara frontal de la hoja de corte, más abajo del bisel grande, y una microfaceta secundaria mucho más pequeña a lo largo de la cara posterior. Por lo general, la microfaceta de la cara posterior puede verse fácilmente sólo con lupa. La cara posterior se rectifica plana de fábrica o —lo más usual— ligeramente ahuecada para garantizar que se conforme una microfaceta efectiva como parte del filo de corte. Por falta de estandarización, el método de afilar estas hojas a mano en Asia entraña probadas dificultades, resulta muy trabajoso y consume mucho tiempo.

El afilador de cuchillos está diseñado para afilar todas las hojas de corte asiáticas tradicionales y darles un filo con calidad de fábrica.

Antes de comenzar a afilar una hoja de corte tradicional, examínala con cuidado para confirmar que es de un solo bisel y determinar si es para la mano derecha o izquierda. Es esencial que sigas cuidadosamente el procedimiento y secuencia de afilar como se describe más abajo a fin de lograr el filo óptimo de la hoja de corte tradicional.

Confirma de nuevo qué lado de la hoja de corte tiene el Bisel A grande de fábrica. Sostén la hoja de corte en tu mano (tal y como si estuvieras cortando) y si el bisel grande de fábrica queda a la derecha de la hoja, esta es para esa mano. Las hojas para la mano derecha comienzan a afilarse en la ranura izquierda de la etapa 2, así que tan solo el lado biselado (lado derecho) del filo entrará en contacto con la rueda de bruñir.

PASO 1

COMENZAR A BRUÑIR LAS HOJAS DE CORTE JAPONÉSAS TRADICIONALES EN LA ETAPA 2 (CUCHILLAS PARA LA MANO DERECHA)

En este ejemplo se asume que la hoja tradicional es para la mano derecha y tienes que bruñir sólo en la ranura izquierda de la Etapa 2. El número de pasos necesarios depende del ángulo que viene de fábrica en el Bisel A y de cuán desafilada pudiera estar la hoja de corte.

Da de cinco (5) a diez (10) pasos sólo en la ranura izquierda de la etapa 2 y verifica enseguida si se formó rebaba a lo largo del lado posterior del filo de la hoja de corte.

(La rebaba generada en la etapa 2 será pequeña, pero se percibirá fácilmente, como muestra la Figura 4. Asegura que la rebaba esté presente a lo largo de todo el filo. Si no hay rebaba o es sólo parcial, continúa dando pasos adicionales en la ranura izquierda de cinco (5) en cinco (5). Cada vez que termines de dar cinco pasos, verifica si hay rebaba. Por lo general, unos 20-30 pasos en la ranura izquierda serán adecuados para levantar una rebaba; es poco probable que se requieran más de 50 pasos en esa ranura para generar aquella. Al confirmar la presencia de rebaba, procede a la etapa 2.

PASO 2

AMOLAR/PULIR EL FILO DEFINITIVO DE LA HOJA DE CORTE JAPONESA TRADICIONAL EN LA ETAPA 3 (CUCHILLAS PARA LA MANO IZQUIERDA)

- a. Da cinco (5) pasos regulares de 3-4 segundos cada uno sólo en la ranura izquierda de la etapa 3 (Figura 8) y procede enseguida a quitar toda rebaba como sigue:
- b. Da un (1) pase regular en la ranura derecha de la etapa 3 a lo largo del lado posterior del filo.
- c. Da varios pasos rápidos (de un [1] segundo cada uno) en la ranura izquierda de la etapa 3.
- d. Da un (1) pase rápido en la ranura derecha de la etapa 3.

Verifica cuidadosamente el filo usando una fina hoja de papel. La hoja de corte del cuchillo debe quedar tan filosa como una navaja. Si no queda así, repite los pasos 3c y 3d más arriba y vuelve a verificar la agudeza del filo de

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

la hoja de corte.

NOTA: Si la hoja de corte tradicional está muy desgastada o el filo astillado e irregular, se puede usar la ranura izquierda de la etapa 1 para restaurar el filo. Usa sólo la ranura izquierda (con hojas de corte para la mano derecha). Da tantos pasos como sean necesarios para restablecer una línea de filo uniforme y lisa. Usa un rotulador negro para marcar la faceta y seguir el progreso de afilar a lo todo lo largo hasta que se restaure la línea de filo. Enseguida procede a las etapas 2 y 3 como se describe en la página 8 y en esta misma página más arriba.

CÓMO VOLVER A AFILAR LA HOJA DE CORTE JAPONESA TRADICIONAL (PARA LA MANO DERECHA)

En general podrás volver a afilar rápidamente siguiendo la secuencia a-d del paso 2 en la sección precedente. Repite si es necesario para lograr un filo de navaja. Al volver a afilar sólo en la etapa 3 sin conseguir un filo agudo, o si el filo se ha desgastado sustancialmente, se necesitará volver a bruñir el filo en la etapa 2. Usa sólo la ranura izquierda de la etapa 2. Vas a encontrar que, por lo general, serán suficientes unos cinco (5) pasos de volver a bruñir en la etapa 2. En todo caso hay que generar una rebaba antes de regresar a la etapa 3. Para dar acabado al filo en la etapa 3, sigue los pasos 3a, b, c, d.

CÓMO AFILAR HOJAS DE CORTE TRADICIONALES PARA LA MANO IZQUIERDA

El procedimiento que tienes que aplicar con hojas de corte para la mano izquierda es similar al procedimiento para aquellas de la mano derecha, como se detalla más arriba, excepto que en este caso tienes que proceder a la inversa. Dondequier que se requiera el proceso de afilar hojas de corte para la mano derecha sólo en la ranura izquierda, tienes que usar sólo la ranura derecha al afilar una hoja de corte para la mano izquierda. Así mismo usa la ranura izquierda donde las instrucciones para la mano derecha indican usar la ranura derecha.

EL DISPOSITIVO EDGESELECT® –CÓMO OPTIMIZAR EL FILO DEL CUCHILLO PARA CADA USO

El chef gourmet apreciará la capacidad única del afilador de cuchillos para adaptar el filo a cada tarea de corte y optimizar su rendimiento. Estos procedimientos no se recomiendan para las hojas de corte asiáticas tradicionales.

PREPARACIÓN GOURMET DE ALIMENTOS: (CUCHILLOS EUROPEOS, AMERICANOS Y ASIÁTICOS CONTEMPORÁNEOS)



Si la preferencia estriba en los cortes más finos y uniformes para preparar secciones suaves sin marcar de frutas y vegetales, afila en las etapas 1 y 2 como se describe más arriba y da pases adicionales a través de la etapa 3. Tres o más pares de pases rápidos alternos en las ranuras izquierda y derecha de la etapa 3 tornarán más fina la tercera faceta y crearán filos extraordinariamente agudos y lisos, ideales para el chef gourmet.

Cada vez que vuelvas a afilar el cuchillo Gourmet, usa la etapa 3 (alternando las ranuras izquierda y derecha). Si después de volver a afilar cierto número de veces toma mucho tiempo hacerlo, puedes acelerar el proceso volviendo a afilar en la etapa 2, siguiendo los procedimientos detallados, y volviendo a afilar enseguida en la etapa 3. Por este método conservará filos muy lisos y prolongarás la vida útil de tus cuchillos. A diferencia de los afiladores convencionales, este procedimiento resultará en cuchillos extraordinariamente afilados todos los días con muy poco metal removido.

PARA CARNES, DESCUARTIZAR EN EL TERRENO Y MATERIALES CON ALTO CONTENIDO DE FIBRAS

Para carnicería, descuartizar en el terreno o cortar materiales fibrosos puedes encontrar ventajoso afilar en la etapa 1 y pasar directamente a la etapa 3. Esto dejará microsurcos afilados a lo largo de las facetas junto a cada lado del filo, los cuales ayudarán a cortar tales materiales.

Para preparar este tipo de filo, ya sea en cuchillos euro/americano o asiáticos contemporáneos, afila en la etapa 1 hasta generar una rebaba a lo largo del filo. Enseguida procede directamente a la etapa 3 y da allí dos o tres pares de pase.

Para preservar este tipo de filo cuando el cuchillo necesite volver a afilarse, usa la etapa 3 sólo una o dos veces. Enseguida retorna a la etapa 1 para dar un pase en cada ranura (izquierda y derecha) y vuelve directamente a la etapa 3. No afiles demasiado en la etapa 1.

PARA PIEZAS DE CAZA Y PESCA

El filo óptimo para carnes de ave cocidas puede obtenerse generalmente

usando la etapa 2 y a continuación la etapa 3. (Figura 9c). Para carnes de ave crudas, sería preferible usar la etapa 1 seguida de la etapa 3 como se describe más arriba.

Para filetear pescado usa una hoja de corte fina, pero resistente, afilada en las etapas 2 y 3.

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR HOJAS DE CORTE DENTADAS

Las hojas de corte dentadas son similares a las hojas de sierra con depresiones escalonadas y una serie de dientes puntiagudos. En uso normal, el diente puntiagudo ejecuta la mayor parte del corte.

Hojas de corte dentadas de todo tipo pueden afiliarse con el afilador de cuchillos. Sin embargo, hay que usar sólo la etapa 3 (Figura 10) para afilar los dientes del estriado y generar micro-hojas de corte a lo largo del filo de estos dientes. Por lo general será adecuado dar de cinco (5) a diez (10) pases de pases alternos en la etapa 3. Si el cuchillo está muy desgastado serán necesarios más pases. Si el filo del cuchillo está muy dañado por el uso, da un pase rápido (2-3 segundos para una hoja de corte de 8") en cada ranura (izquierda y derecha) de la etapa 2 y enseguida una serie de pases en la etapa 3, alternando las ranuras. El uso excesivo de la etapa 2 removerá más metal a lo largo del filo que el necesario para afilar los dientes.

Puesto que las hojas de corte dentadas tienen estructura parecida a la sierra, los filos nunca se apreciarán tan agudos como el filo de un cuchillo con hoja de corte recta. Sin embargo, la estructura dentada puede ser útil, por ejemplo, para romper la piel dura de ciertos alimentos y penetrar en otros materiales como cartón.

REVOQUE DE LOS DISCOS DE AMOLAR Y PULIR – ETAPA 3

El afilador de cuchillos está equipado con un sistema integrado para limpieza y revoque manual de los discos de amolar y pulir en la etapa 3. En caso de que estos discos se tornen vidriosos por la grasa, alimentos o residuos tras afilarse, pueden limpiarse y rectificarse accionando la palanca manual en la parte posterior del afilador. Esta palanca se encuentra dentro de un nicho, , en la esquina inferior izquierda al mirar el afilador por su parte posterior. Para accionar la herramienta de

limpieza y revoque, asegura que el equipo esté encendido ("ON") y simplemente presiona la palanca pequeña en el nicho hacia la derecha, manténgala así 3-4 segundos y enseguida presiona hacia la izquierda y vuelva a mantenerla así 3-4 segundos. Al mover la palanca en un sentido, la herramienta de

revoque limpia y rectifica la superficie activa de un disco de amolar y pulir. Al mover la palanca en el sentido opuesto, se procede con el otro disco.

Usa este mecanismo de limpieza/revoque sólo si los discos blancos de la etapa 3 se han ennegrecido mucho y no parece que se esté amolando y puliendo bien en esta etapa. Al usar esta herramienta se remueve material de la superficie de los discos de la etapa 3 y, por tanto, si se utiliza excesivamente, removerá innecesariamente demasiado material

de la superficie abrasiva y los discos se desgastarán prematuramente. De ocurrir así, será necesario reponer con discos de fábrica. Si limpias tus cuchillos con regularidad antes de afilarlos, pudiera ser que sólo necesites efectuar la limpieza o revoque de los discos de la etapa 3 menos de una vez al año.

SUGERENCIAS

- Limpiar siempre todo alimento, grasa y materiales extraños de las superficies de corte antes de afilar o volver a afilar. Si están muy sucias, usa detergente y agua para limpiarlas.
- Algunos cuchillos asiáticos contemporáneos y hojas de corte tipo Granton tienen depresiones, y algunas de aquellos están hechos de acero de Damasco en capas. Todos deben afilarse de acuerdo con estas instrucciones en función ya sólo de si el estilo de cuchillo es contemporáneo (dos facetas) o tradicional (hoja de corte asiática de una sola faceta).
- Pasar siempre las hojas de corte a la velocidad recomendada y a ritmo constante a lo largo de la hoja. Nunca interrumpir ni detener el movimiento de la hoja de corte en contacto con los discos abrasivos.
- Seguir cuidadosamente los procedimientos detallados para cada tipo de hoja de corte a fin de lograr mejores resultados y extender la vida útil de los cuchillos. La secuencia de afilado es especialmente importante con las hojas de corte asiáticas tradicionales de una sola faceta.
- Al afilar el cuchillo, el filo de la hoja de corte debe permanecer en contacto con los discos abrasivos a medida que el cuchillo se retira de la ranura guía. Para afilar una hoja de corte curva cerca de la punta, levanta ligeramente el mango a medida que te acercas a la punta, pero tan sólo lo suficiente para que al afilar sea audible el contacto sostenido con el disco de bruñir o amolar.
- Para incrementar la eficiencia del afilador de cuchillos, aprende cómo detectar una rebaba a lo largo del filo.
- Aunque pudieras afilar bien sin usar estas técnicas, ellas proveen la mejor y más rápida forma para determinar si has afilado lo suficiente en los pasos

preliminares. Esto contribuirá a evitar que se afile en exceso y a garantizar siempre filos extraordinariamente agudos. Cortar un tomate o un pedazo de papel es un método conveniente para verificar el filo definitivo de la hoja de corte.

- Ejercer sólo ligera presión hacia abajo al afilar, tanta como sea suficiente para establecer contacto seguro con el disco abrasivo.
- Si la hoja de corte tiene significativamente largo el extremo sin filo más cercano al mango, pudiera ser útil colocar tu dedo índice en o justo detrás de ese extremo al insertar la hoja de corte en el afilador. Tu dedo puede actuar como un "tope" y prevenir así que insertes tanto la hoja de corte que ese extremo
- quede atrapado en la barra frontal de parada del afilador al retirar la hoja. Un poco de práctica ayudará a perfeccionar esta técnica. Al insertar la hoja de corte deja que tu dedo se deslice hacia el frente del afilador.
- Al usar correctamente el afilador, encontrarás que puedes afilar la hoja de corte completa hasta menos de " " del refuerzo o del mango del afilador. Esta es una de las ventajas principales del afilador de cuchillos en comparación con otros métodos para afilar y resulta especialmente importante al afilar cuchillos de chef, que requieren afilar la hoja de corte a todo lo largo para mantener la curvatura del filo. Si tus cuchillos de chef tienen un refuerzo pesado y grueso cerca del mango que se extiende hasta el filo, una rectificadora comercial pudiera modificar o eliminar la parte más baja del refuerzo para que así no interfiera con la acción de afilar y te permita hacerlo a lo largo de toda la hoja de corte.
- Los discos para amolar/pulir en la etapa 3 están diseñados para durar por años en uso. Sin embargo, puedes maximizar su vida útil modificando periódicamente tu patrón para afilar en la etapa 2. La rebaba generada en la etapa 2 desgasta moderadamente el disco para amolar/ pulir que primero contacta en la etapa
- Variar el último pase en la etapa 2 haciendo unas veces el último pase en el disco izquierdo y usando en otras el disco derecho para concluir.
- Ni se te ocurra afilar tijeras ni cuchillos de cerámica con este afilador.

MANTENIMIENTO NORMAL

NO se requiere lubricar ninguna parte móvil ni el motor, cojinetes ni superficies para afilar. No es necesario echar agua sobre los abrasivos. El exterior del afilador puede limpiarse pasando con cuidado un paño húmedo. No usar detergentes ni abrasivos.

Una vez al año o siempre que sea necesario, debes eliminar el polvo de metal que se acumulará dentro del afilador por causa de operaciones repetidas. Quita la pequeña cubierta rectangular para limpiar que cubre una abertura en la parte de abajo del afilador. Encontrarás partículas de metal adheridas a un imán que está fijado al interior de esa cubierta. Para eliminar del imán las limaduras metálicas acumuladas, simplemente frota con una toalla de papel o con un cepillo de dientes y reinserta la cubierta en la abertura. Si se han acumulado grandes cantidades de limaduras de metal u otros polvos, puedes sacudir para que salgan a través de la abertura de la parte inferior tras quitar la cubierta. Luego de limpiar, vuelve a colocar la cubierta y asegúrala con el imán en su lugar.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici, è necessario attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base, in particolare:

- Leggere le istruzioni per intero. Ogni utente è tenuto a leggere il presente manuale.
- Per la protezione contro i pericoli elettrici, non immergere CX125 in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Assicurarsi che nell'apparecchio CX125 vengano inserite solamente lame di coltello pulite.
- Collegare la spina dalla presa di corrente quando il prodotto non è in funzione, prima di introdurre o rimuovere parti e prima di procedere con le operazioni di pulizia.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non azionare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o in seguito a malfunzionamenti, o in seguito a cadute o danni di qualsiasi tipo.
- La preghiamo di procedere alla restituzione dell'affilacoltelli presso il distributore locale dove sarà altresì possibile effettuare una stima dei costi di riparazione o di regolazione elettrica o meccanica. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso dovrà essere sostituito dal produttore, dal proprio agente di supporto tecnico o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare un rischio.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non commercializzati da Graef può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- CX125 è progettato per l'affilatura di coltelli. Non tentare di affilare forbici, lame d'ascia o qualsiasi altra lama che non si inserisca agevolmente nelle fessure.

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

- Non lasciare che il cavo penzoli sul bordo del tavolo o del bancone ed evitare il contatto dello stesso con le superfici calde.
- Quando in posizione "ON" (segnale luminoso lampeggiante di colore rosso), l'affilacoltelli Graef dovrà sempre essere posizionato su un piano di lavoro stabile o su un tavolo.
- ATTENZIONE: I COLTELLI AFFILATI CORRETTAMENTE UTILIZZANDO Trizor XV® CX125 SARANNO PIÙ AFFILATI DI QUANTO CI SI ASPETTI. PER EVITARE LESIONI, UTILIZZARE E MANEGGIARE GLI STESSI CON ESTREMA CURA. NON TAGLIARE IN DIREZIONE DELLE DITA, DELLA MANO O DEL CORPO. NON FAR SCORRERE IL DITO LUNGO IL FILO DELLA LAMA. CONSERVARE IN UN LUOGO SICURO.
- Non utilizzare all'aperto.
- È indispensabile un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o in vicinanza di bambini. I bambini dovranno essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare oli da affilatura, acqua o altri lubrificanti con CX125.
- Destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (e bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio o siano supervisionati da un adulto.

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI.

UN'OTTIMA SCELTA!

CX125 di Graef il primo affilacoltelli al mondo progettato appositamente per creare un filo Trizor® estremamente affilato ed efficace su tutte le posate domestiche.

Il filo Trizor® garantisce una durata superiore della lama a triplo smusso Graef mentre forma ognuna delle sfaccettature principali del filo a 14 gradi (28° in totale). Gli artigiani hanno dedicato una vita per acquisire l'abilità necessaria a dare un'affilatura di questo livello qualitativo.

COS'È IL FILO TRIZOR

Il design Trizor® utilizza una serie di abrasivi diamantati di grane sempre più fini sino a modellare le sfaccettature in un arco gotico modificato per ottenere lame caratterizzate da maggiore resistenza, durata e affilatura. Il filo Trizor® è realizzato mediante un processo di affilatura, levigatura e coramella a tre fasi, ma l'angolo principale del filo è impostato a 14° per una maggiore affilatura e un facile utilizzo.

Potrete apprezzare la facilità di taglio e la maggiore affilatura. Si tenga sempre presente che il filo sarà più affilato di quanto ci si aspetti.

CONOSCERE CX125

CX125 è un affilacoltelli a tre fasi dotato di abrasivi diamantati al 100% nelle prime due fasi per affilare e levigare il filo, seguito nella fase 3 dai dischi dediti alla coramella/lucidatura proprietari di Graef per ottenere lame eccezionalmente affilate.

In pochi minuti, qualsiasi coltello domestico potrà essere rimesso a nuovo con facilità.

Tutti i coltelli tradizionali a smusso singolo, come i coltelli da sashimi, richiedono una cura particolare e devono essere affilati principalmente su un solo lato del filo. Con CX125 è possibile affilare anche le lame seghettate.

CX125 mantiene l'apprezzata funzione EdgeSelect®, introdotta da Graef, che consente di affilare ogni coltello in base all'uso previsto: dalla preparazione di cibi gourmet alla macellazione, alla farcitura di selvaggina o di pesce. Le tre fasi possono essere utilizzate in diverse sequenze, ad esempio per ottenere un filo sfaccettato straordinariamente affilato e liscio per un taglio facile, oppure con una quantità selezionata di "morsò" residuo, ideale per il taglio di alimenti fibrosi, carni, verdure a gambo o farcitura di selvaggina. Tale caratteristica è dettagliata in una delle sezioni successive.

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

CX125 è dotato di un sistema di ravvivatura diamantata ad azionamento manuale che può essere utilizzato, se necessario, per rimuovere gli alimenti accumulati o i detriti di affilatura dalla superficie dell'abrasivo ultrafine Fase 3 dischi di coramella/ lucidatura. Si sottolinea l'importanza di pulire sempre accuratamente i coltelli prima di procedere con l'affilatura. A meno che l'affilatrice non venga utilizzata in maniera intensiva, sarà possibile affilare per mesi o anche per un anno o più prima di dover ravvivare i dischi di coramella/ lucidatura. Solo se si avverte una netta diminuzione dell'efficienza di lucidatura nella fase 3.

Non azionare mai l'affilatrice dal lato posteriore. Durante l'affilatura, utilizzare una pressione sufficiente verso il basso, per garantire un contatto uniforme e costante del filo della lama con i dischi abrasivi, a ogni passata. Una pressione eccessiva non è necessaria e non accelera il processo di affilatura. Evitare di tagliare eccessivamente penetrando nell'involucro di plastica. Il taglio accidentale dell'involucro, tuttavia, non influisce in modo funzionale sulle operazioni di affilatura e non danneggia il filo.

Provare a esercitarsi con l'affilatrice spenta e scollegata dalla presa di alimentazione. Infilare delicatamente la lama del coltello nella fessura sinistra tra la guida angolare sinistra della Fase 1 e la molla di supporto di plastica del coltello. Non girare il coltello. Portare la lama verso il basso nella fessura fino al contatto con il disco diamantato. Affilare tirando verso di sé sollevando leggermente l'impugnatura in prossimità della punta. Questa pratica consente di percepire la tensione della molla. Estrarre il coltello e leggere le seguenti istruzioni, specifiche per il tipo di coltello da affilare.

CREARE UN FILO TRIZOR SU LAME MODERNE EUROPEE, AMERICANE E ASIATICHE



INIZIARE AD AFFILARE FASE 1

Accendere l'affilacoltelli (ON) e affilare la lama per tutta la sua lunghezza lungo la fessura di sinistra e poi attraverso la fessura di destra della Fase 1, utilizzando le fessure di sinistra e di destra in modo alternato. (Ogni affilatura richiede circa 3-4 secondi per una lama lunga 12 cm). La prima volta che si affila un coltello europeo o americano potrebbe essere necessario affilare la lama fino a 20 volte per ri-angolare completamente il filo di una lama sottile. Lame più spesse richiedono più affilature. Controllare la presenza di una bava come descritto di seguito e continuare ad affilare ulteriormente, se necessario, per creare una piccola bava lungo tutta la lunghezza della lama.

Se si affila una lama asiatica moderna (che probabilmente è stata affilata in precedenza a 15 gradi), per realizzare una bava saranno necessarie solo poche (1-2) affilature alternate (alternando le fessure a sinistra e a destra). Non affilare eccessivamente. Una volta realizzata una bava lungo tutta la lunghezza della lama, passare alla fase 2.

INDIVIDUARE LA BAVA

Per confermare la presenza di una bava muovere con cautela l'indice sul filo nella direzione indicata. Non scorrere il dito lungo il filo, per non rischiare di tagliarsi. Se l'ultima affilatura è stata effettuata nella fessura destra, la bava apparirà solo sul lato destro della lama, come la si tiene di solito e viceversa. La bava, quando presente, sembra un'estensione ruvida e inclinata del filo; il lato opposto del filo sembra molto liscio al confronto. Se non è presente alcuna bava, continuare l'affilatura nella Fase 1, alternando le scanalature a sinistra e a destra fino allo svilupparsi di una bava completa. Quando è presente una bava lungo tutta la lunghezza della lama, procedere come descritto di seguito alla Fase 2.

LEVIGATURA NELLA FASE 2

Eseguire circa 1 o 2 affilature nella Fase 2 alternando ognuna di esse nelle fessure destra e sinistra. (Ogni affilatura richiede circa 3 secondi per una lama lunga 12 cm).

Verificare la presenza di una bava prima di procedere alla Fase 3. Se necessario, prima di procedere alla Fase 3, effettuare ulteriori affilature per ottenere una bava lungo tutta la lunghezza della lama.

CORAMELLA/LUCIDATURA DEL FILO NELLA FASE 3

Affilare la lama attraverso la fessura sinistra della Fase 3 (vedere Figura 6) e

poi attraverso la fessura destra della Fase 3. Eseguire 3 affilature, alternando ognuna di esse nelle fessure destra e sinistra. Ogni affilatura richiede dai 3 ai 4 secondi per una lama lunga 12 cm.

Quindi affilare 2 volte in maniera alternata più veloce in questa fase, impiegando circa 1 secondo per ogni affilatura di una lama da 12 cm, per ottenere una lucidatura finale sul filo.

Controllare l'affilatezza della lama. Per un filo più affilato, effettuare ancora qualche affilatura veloce e controllare l'affilatura.

I coltelli giapponesi tradizionali, come la lama da sashimi qui mostrata, sono a un solo lato e hanno un'ampia smussatura di fabbrica sul lato anteriore della lama. Esistono numerosi produttori di coltelli di questo tipo, ampiamente utilizzati per la preparazione del sashimi. Lo smusso di fabbrica (smusso A) è comunemente rettificato a circa 10 gradi, ma esistono eccezioni e tale angolo non è standardizzato nelle fabbriche. Anche i design dei coltelli giapponesi tradizionali e la particolare struttura dei bordi taglienti variano molto da un produttore all'altro, ma esistono alcune somiglianze. Il filo di taglio è costituito da una piccola sfaccettatura primaria sulla faccia anteriore della lama sotto il grande smusso e da una microsfaccettatura secondaria molto più piccola lungo la parte posteriore. In genere, le microsfaccettature posteriori sono facilmente individuabili con una lente d'ingrandimento a mano. La parte posteriore è rettificata in fabbrica in piano o, più comunemente, è leggermente cava per garantire che vi si possa formare un'efficace microsfaccettatura come parte del filo di taglio. A causa della mancanza di standardizzazione, l'approccio manuale utilizzato per affilare questi coltelli in Asia si è rivelato difficile, laborioso e dispendioso in termini di tempo. CX125 è stato progettato per affilare tutte le lame asiatiche tradizionali e per creare un filo di qualità di fabbrica.

Prima di iniziare ad affilare una lama tradizionale, occorre esaminarla attentamente per confermare che si tratti di una lama a smusso singolo tradizionale e per determinare se si tratti di una lama di tipo destrorso o mancino. È essenziale seguire attentamente la procedura e la sequenza di affilatura come descritto di seguito per ottenere il filo ottimale su una lama tradizionale.

Ancora una volta, verificare quale lato della lama presenta il grande smusso di fabbrica A. Tenere la lama in mano (come per il taglio) e se il grande smusso di fabbrica si trova sul lato destro della lama, la lama è destrorsa. Per le lame destrorse, iniziare l'affilatura nella fessura sinistra della Fase 2 in modo che solo il lato smussato (lato destro) del filo entri in contatto con il disco di levigatura.

PUNTO 1

INIZIARE LA LEVIGATURA DEI COLTELLI TRADIZIONALI GIAPPONESI NELLA FASE 2 (LAME PER DESTRORSI)

Nell'esempio si utilizza una lama destrorsa: è necessario levigare solo nella fessura sinistra della Fase 2. Il numero di affilature da effettuare dipende dall'angolazione di fabbrica della smussatura A e dall'opacità della lama.

Effettuare da cinque (5) a dieci (10) affilature solo nella fessura sinistra della Fase 2, quindi controllare la presenza di una bava lungo il lato posteriore del filo della lama. (La bava creata nella Fase 2 sarà piccola ma facilmente percepibile. Verificare che la bava sia presente lungo tutta la lunghezza del filo. Se non è presente una bava o è presente solo una bava parziale, continuare a effettuare ulteriori affilature supplementari tutte nella fessura sinistra, circa cinque (5) alla volta, e controllare la presenza di una bava dopo ogni gruppo di cinque (5) affilature. In genere 20-30 affilature totali nella fessura sinistra sono sufficienti per creare la bava; è molto raro che ci vogliano più di 50 affilature nella fessura sinistra per crearla. Una volta accertata la presenza di una bava, passare al Punto 2.

PUNTO 2

CORAMELLA/LUCIDATURA DEL FILO FINALE SU LAMA GIAPPONESE TRADIZIONALE NELLA FASE 3 (LAMA PER DESTROSI)

a. Eseguire cinque (5) affilature regolari di 3-4 secondi ognuna solo nella fessura sinistra della Fase 3 (Figura 8), quindi procedere alla rimozione dell'eventuale bava come segue:

b. Afilare una (1) sola volta correttamente nella fessura destra della Fase 3 lungo il lato posteriore del filo.

c. Effettuare diverse affilature veloci (da un [1] secondo ciascuna) nella fessura sinistra della Fase 3.

d. Afilare una (1) sola volta rapidamente nella fessura destra della Fase 3.

Controllare attentamente l'affilatezza della lama utilizzando un foglio di carta sottile. La lama deve essere affilata come un rasoio. Se non dovesse essere affilata come un rasoio, ripetere le azioni 3c e 3d di cui sopra e riesaminare la lama per verificarne l'affilatura.

NOTA: Se la lama tradizionale è eccessivamente usurata o se il filo è scheggiato

giato e irregolare, è possibile utilizzare la fessura sinistra della Fase 1 per ripristinare il filo. Utilizzare solo la fessura sinistra (per lame per destrorsi). Effettuare il numero di affilature necessario per ristabilire una linea di filo uniforme e liscia. Utilizzare un pennarello nero per evidenziare la sfaccettatura e seguire l'andamento dell'affilatura lungo il filo fino al ripristino della linea del filo.

RIAFFILATURA DELLA LAMA GIAPPONESE TRADIZIONALE (PER DESTRORSI)

In generale sarà possibile riaffilare rapidamente seguendo la sequenza della Fase 2 nella sezione precedente. Se necessario, ripetere l'operazione per ottenere una lama affilata come un rasoio. Qualora con la ri-affilatura eseguita solo nella fase 3 non si riesca a ottenere un filo affilato o se il filo è stato sensibilmente smussato, sarà necessario riaffilare lo stesso nella Fase 2. Utilizzare solo la fessura sinistra della Fase 2. In generale, nella Fase 2 saranno sufficienti circa cinque (5) passate di re-levigatura. In ogni caso, prima di tornare alla Fase 3, è necessario creare una bava. Completare il filo nella Fase 3 seguendo i punti 3a, b, c, d.

AFFILATURA DI LAME TRADIZIONALI PER MANCINI

La procedura da utilizzare con le lame per mancini è simile a quella per i destrorsi come descritto precedentemente, con la differenza che le fessure da utilizzare sono invertite. Quando la procedura di affilatura delle lame per destrorsi richiede l'utilizzo della sola fessura sinistra, è necessario utilizzare solo la fessura destra per l'affilatura di una lama per mancini. Allo stesso modo, utilizzare la fessura di sinistra nel caso in cui le istruzioni per destrorsi richiedano l'utilizzo della fessura di destra.

FUNZIONE EDGESELECT® – OTTIMIZZAZIONE DEL FILO DEL COLTELLO PER OGNI UTILIZZO

Lo chef gourmet apprezzerà la straordinaria capacità dell'affilacoltelli CX125 di personalizzare il filo del coltello per ottimizzare le prestazioni per ogni singola operazione di taglio. Le procedure in questione non sono consigliate per i coltelli asiatici tradizionali.

PREPARAZIONE DI CIBI GOURMET: (COLTELLI MODERNI EU-ROPEI, AMERICANI E ASIATICI)



Nei casi in cui si preferiscono i tagli più fini e più lisci per preparare sezioni lisce e non segnate di frutta o verdura, affilare nelle Fasi 1 e 2 come descritto sopra ed effettuare più affilature utilizzando la Fase 3. Tre o più affilature veloci con ogni passata alternando le fessure di sinistra e di destra della Fase 3 perfezioneranno la terza sfaccettatura e creeranno fili notevolmente lisci e taglienti, ideali per lo chef gourmet.

Nell'affilare nuovamente il filo Gourmet utilizzare ogni volta la Fase 3 (alternando le fessure sinistra e destra). Se dopo un certo numero di riaffilature, la riaffilatura richiede troppo tempo, è possibile accelerare il processo riaffilando prima nella fase 2 seguendo le procedure dettagliate, e poi riaffilando nella fase 3. In questo modo si mantengono i bordi molto lisci e si prolunga la vita dei coltelli. Questa procedura, a differenza delle affilatrici convenzionali, consente di ottenere coltelli straordinariamente affilati ogni giorno, rimuovendo una quantità di metallo molto limitata.

PER CARNI, CONDIMENTI DA TAVOLA E MATERIALI ALTA-MENTE FIBROSI

Per la macelleria, i condimenti da tavola o il taglio di materiali fibrosi si consiglia di affilare nella Fase 1, seguita direttamente dalla Fase 3. Questo consentirà di mantenere delle micro-scanalature affilate lungo le sfaccettature in prossimità di ogni lato del filo per facilitare il taglio di tali materiali.

Per preparare questo tipo di filo sia sui coltelli europei/americani che sui coltelli asiatici moderni, affilare nella Fase 1 fino a ottenere una bava lungo il filo. Successivamente, passare direttamente alla Fase 3 ed effettuare due o tre affilature.

Per preservare questo tipo di filo, quando il coltello necessita di riaffilatura, utilizzare la Fase 3 solo per una o due riaffilature. Quindi tornare alla Fase 1 per un'affilatura in ogni fessura sinistra e destra, per poi tornare direttamente alla Fase 3. Non affilare eccessivamente nella Fase 1.

PER SELVAGGINA E PESCE

Il filo ottimale per il pollame cotto in genere può essere ottenuto utilizzando la

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

Fase 2 seguita dalla Fase 3. Per il pollame crudo, può essere preferibile la Fase 1 seguita dalla Fase 3 come descritto sopra.

Per sfilettare il pesce utilizzare una lama sottile ma robusta affilata nelle Fasi 2 e 3.

PROCEDURA PER L'AFFILATURA DELLE LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate sono simili alle lame da sega con depressioni dentellate e una serie di denti appuntiti. In condizioni di utilizzo normale, i denti appuntiti effettuano la principale azione di taglio.

Utilizzando CX125 è possibile affilare lame seghettate di tutti i tipi. Tuttavia, utilizzare solo la Fase 3 che affilerà i denti delle dentellature e svilupperà delle microlame lungo il filo di tali denti. Generalmente saranno sufficienti da cinque (5) a dieci (10) affilature nella Fase 3. In caso di coltello molto smussato saranno necessarie più affilature. Se il filo del coltello è stato gravemente usurato, effettuare un'affilatura rapida (2-3 secondi per una lama da 20 cm) in ognuna delle fessure destra e sinistra della Fase 2, quindi affilare nella Fase 3, alternando le fessure destra e sinistra.

Un uso eccessivo della Fase 2 rimuoverà lungo il filo più metallo di quanto necessario per affilare i denti.

Poiché le lame seghettate hanno strutture simili a quelle di una sega, i bordi non appariranno mai così "affilati" come il bordo di un coltello a lama diritta. Tuttavia, la loro struttura simile a quella dei denti può essere utile, ad esempio per lacerare la pelle su alimenti duri e croccanti e penetrare altri materiali come il cartone.

RAVVIVATURA DEI DISCHI DI CORAMELLA/LUCIDATURA – FASE 3

CX125 è dotato di un sistema integrato per pulire/ravvivare manualmente i dischi di coramella/lucidatura nella Fase 3. Nel caso in cui questi dischi si ricoprono di grasso, cibo o detriti di affilatura, possono essere puliti e rimosse azionando la leva manuale sul retro dell'affilacoltelli. Per azionare lo strumento di pulizia/ravvivatura, verificare che l'alimentazione sia attivata e premere semplicemente la piccola leva nella rientranza a destra, tenere premuto per circa 3-4 secondi, quindi premere verso sinistra e ripetere per 3-4 secondi. Quando la leva viene spostata in una direzione, l'utensile di ravvivatura pulisce e rimodella la superficie attiva di un disco di coramella/lucidatura. Spostando la leva nella direzione opposta si pulisce l'altro disco.

Utilizzare questo meccanismo di pulizia/ravvivatura solo se i dischi bianchi

della Fase 3 risultano significativamente scuriti e quando la Fase 3 non sembra più essere efficace in termini di coramella/lucidatura. L'utilizzo di questo strumento rimuove materiale dalla superficie dei dischi nella Fase 3 e quindi, se utilizzato in modo eccessivo, rimuoverà una quantità eccessiva di superficie abrasiva inutilmente, logorando prematuramente i dischi. Se ciò dovesse accadere, sarà necessario sostituire i dischi con ricambi forniti dalla fabbrica. Se i coltelli vengono puliti regolarmente prima dell'affilatura, potrebbe essere necessario pulire o ravvivare i dischi della Fase 3 meno di una volta all'anno.

SUGGERIMENTI

- Rimuovere sempre tutti i residui di alimenti e di grasso e i materiali estranei dalle superfici della lama prima dell'affilatura o della riaffilatura. In caso di sporco ostinato, pulire con acqua e detersivo.
- Alcuni coltelli asiatici moderni e le lame di tipo Granton sono forate e alcune lame asiatiche moderne e tradizionali sono realizzate in acciaio Damasco a strati. Tali lame devono essere affilate secondo queste istruzioni, a seconda che lo stile del coltello sia moderno (due sfaccettature) o che si tratti di una lama asiatica tradizionale a una sola sfaccettatura.
- Affilare sempre le lame alla velocità consigliata e a una velocità costante per tutta la lunghezza della lama. Non interrompere o arrestare mai il movimento della lama a contatto con i dischi abrasivi.
- Seguire attentamente le procedure dettagliate per ogni tipo di lama per ottenere i migliori risultati e per prolungare la vita utile dei coltelli. La sequenza di affilatura è particolarmente importante con le lame asiatiche tradizionali a un solo lato.
- Durante l'affilatura, il filo della lama del coltello deve rimanere a contatto con i dischi abrasivi, mentre il coltello viene estratto dalla scanalatura di guida. Per affilare la lama vicino alla punta di una lama curva, sollevare leggermente il manico in prossimità della punta della lama, ma quanto basta affinché il filo, mentre viene affilato, mantenga un contatto udibile con il disco di levigatura o di coramella.
- Per accrescere la propria competenza con CX125, è necessario imparare a identificare la bava lungo il filo. Sebbene si possa riuscire ad affilare efficacemente anche senza utilizzare questa tecnica, essa rappresenta il modo migliore e più veloce per determinare quando si è affilato a sufficienza nelle fasi preliminari. Questo aiuterà a evitare l'affilatura eccessiva e a garantire fili incredibilmente affilati ogni volta. Il taglio di un pomodoro o di un pezzo di carta è un metodo pratico per controllare l'affilatezza della

lama finita.

- Utilizzare solo una leggera pressione verso il basso durante l'affilatura, quanto basta per stabilire un contatto sicuro con il disco abrasivo.
- Se la lama ha una raggio di bisellatura significativo può essere utile posizionare il dito su o appena dietro la stessa mentre si inserisce la lama nell'affilacoltelli. Il dito può fungere da "fermo" ed evitare che si inserisca la lama fino a tal punto che l'area del raggio di bisellatura si agganci alla barra di arresto anteriore dell'affilatrice mentre si estraе la lama. Un po' di pratica aiuterà a perfezionare la tecnica. Mentre si inserisce la lama, far scivolare il dito verso il basso nella parte anteriore dell'affilacoltelli.
- Se utilizzato correttamente, è possibile affilare l'intera lama all'interno di "dell'impugnatura dell'affilacoltelli o del manico dello stesso. Si tratta di un grande vantaggio di CX125 rispetto ad altri metodi di affilatura, particolarmente importante quando si affilano i coltelli da chef, dove è necessario affilare l'intera lunghezza della lama per mantenere la curvatura della linea del filo. Se i coltelli dello chef hanno un rinforzo pesante e spesso vicino alla maniglia che si estende fino al filo, una smerigliatrice commerciale può modificare o rimuovere la parte inferiore del supporto in modo che non interferisca con l'azione di affilatura, consentendo di affilare l'intera lunghezza della lama.
- I dischi di coramella/lucidatura della Fase 3 sono progettati per far fronte ad anni di utilizzo, tuttavia è possibile massimizzare la loro vita utile modificando periodicamente il modello di affilatura nella Fase 2. La bava sviluppata nella fase 2 userà leggermente il disco di coramella/lucidatura con cui entra in contatto per la prima volta nella fase 3. Variare l'ultima affilatura nella Fase 2 facendo ogni tanto l'ultima passata sul disco sinistro e altre volte sul disco destro della Fase 2.
- Non tentare di utilizzare questo affilacoltelli per affilare coltelli di ceramica o forbici.

MANUTENZIONE ORDINARIA

NON è necessaria alcuna lubrificazione delle parti mobili, dei motori, dei cuscinetti o delle superfici di affilatura. Non è necessario utilizzare acqua sugli abrasivi. L'esterno dell'affilacoltelli può essere pulito utilizzando accuratamente un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti o abrasivi.

Circa una volta all'anno, a seconda delle necessità, si dovrebbe rimuovere la polvere di metallo accumulatisi all'interno dell'affilacoltelli in seguito ad affilature ripetute. Rimuovere il piccolo coperchio rettangolare per la puli-

DE
EN
FR
NL
ES
IT
PL

zia che copre un'apertura sul lato inferiore dell'affilacoltelli. All'interno di tale coperchio si troveranno particelle di metallo attaccate a un magnete. È sufficiente strofinare o spazzolare via le limature accumulate dal magnete utilizzando un tovagliolo di carta o uno spazzolino da denti e reinserire il coperchio nell'apertura. Se si è creata una maggiore quantità di polvere metallica o di altro tipo la si può rimuovere attraverso l'apertura sul fondo al momento della rimozione del coperchio. Dopo la pulizia, riposizionare saldamente il coperchio con il relativo magnete in posizione.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

- Przeczytaj wszystkie instrukcje. Każdy użytkownik powinien przeczytać tę instrukcję.
- Aby chronić się przed zagrożeniami elektrycznymi, nie zanurzaj Graef w wodzie ani innym płynie.
- Upewnij się, że do Graef są wkładane są tylko czyste ostrza noża.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy ostrzałka nie jest używana, przed założeniem lub zdjęciem jakiekolwiek części oraz przed czyszczeniem.
- Unikaj dotykania ruchomych części.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.
- Proszę zwrócić ostrzałkę do krajowego dystrybutora, gdzie można oszacować koszt naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez Graef, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub inne obrażenia.
- Ostrzałka Graef jest przeznaczona do ostrzenia noży. Nie próbuj ostrzyć nożyczek, siekierek ani innych ostrzy, które nie mieszczą się swobodnie w szczelinach.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.

- W pozycji „ON” (czerwona lampka na przełączniku świeci, gdy „ON”), ostrzałka Graef powinna zawsze znajdować się na stabilnym blacie lub stole.
- **OSTRZEŻENIE: NÓŻ PRAWIDŁOWO NAOSTRZONY NA OSTRZAŁCE Chef's Choice BĘDZIE ostrzejszy, niż się spodziewałeś/aś. ABY UNIKNAĆ OBRAŻEŃ, UŻYWAJ I OBCHODŹ SIĘ Z NOŻEM Z OSTROŻNOŚCIĄ. NIE WOLNO DOTYKAĆ NAOSTRZONEJ KRAWĘDZI. NOŻE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNY SPOSÓB.**
- Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
- Dzieci nie mogą używać ani bawić się urządzeniem.
- Nie używaj olejów do honowania, wody ani żadnych innych smarów z ostrzałką Graef.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

ZACHOWAJ TĄ INSTRUKCJĘ

DOBRY WYBÓR

CX125 firmy Graef to pierwsza na świecie ostrzałka zaprojektowana specjalnie do tworzenia niezwykle ostrych krawędzi Trizor® na wszystkich nożach domowych.

Trizor® zapewnia doskonałą trwałość potrójnej krawędzi Graef, tworząc każdą z głównych krawędzi pod kątem 14 stopni (tłocznie 28 °), aby uzyskać ostrość, którą rzemieślnicy poświęcali całe życie, aby rozwinąć umiejętności

wymagane do ręcznego ostrzenia krawędzie tej jakości.

POZNANIE KRAWĘDZI TRIZOR

Trizor® wykorzystuje wiele diamentowych materiałów ściernych o coraz drobniejszym ziarnistości, aby nadać fasetom zmodyfikowany gotycki łuk, aby stworzyć krawędź, która zwiększa wytrzymałość, trwałość i ostrość. Krawędź Trizor® jest wykonywana w trzystopniowym procesie ostrzenia, gładzenia i stropowania, ale główny kąt krawędzi jest ustawiony na 14 ° (patrz rysunek 1), aby uzyskać dodatkową ostrość i bez wysiłku.

Z pewnością docenisz mniejszy wysiłek podczas cięcia i zwiększoną ostrość. Pamiętaj, że krawędź będzie ostrzejsza niż się spodziewasz.

ZAPOZNANIE SIĘ Z MODELEM CX125

Graef CX125 to trzystopniowa ostrzałka ze 100% diamentowymi materiałami ściernymi w pierwszych dwóch etapach do ostrzenia i wyostrzania krawędzi, a następnie w etapie 3 z dyskami do stropowania / polerowania aby stworzyć zadziwiająco ostrą krawędź.

Przekonasz się, że dowolny nóż domowy może zostać przywrócony do stanu fabrycznego w zaledwie kilka minut.

Wszystkie noże z pojedynczym ukosem, takie jak noże sashimi, wymagają szczególnej ostrożności i muszą być ostrzone głównie z jednej strony krawędzi. Przekonasz się, że możesz również naostrzyć swoje ząbkowane ostrza za pomocą Graef CX125, postępując zgodnie ze specjalnymi instrukcjami zawartymi na stronie 10.

Graef CX125 zachowuje popularną funkcję EdgeSelect®, wprowadzoną przez Graef, która pozwala na ostrzenie każdego noża zgodnie z zamierzonym przeznaczeniem, takim jak przygotowywanie posiłków, rozbiór mięsa, obróbka dzicyzny lub ryb. Trzy etapy mogą być używane w różnych sekwencjach, na przykład w celu uzyskania ostrej, gładkiej fasetowanej krawędzi do łatwego cięcia lub jednego z wybraną ilością resztkowego „ugryzienia” - idealne do krojenia żywności włóknistej, mięs lub warzyw łodygowych. Ta funkcja została szczegółowo opisana w następnej sekcji.

Graef CX125 jest wyposażony w ręcznie uruchamiany diamentowy system, który w razie potrzeby może być używany do czyszczenia/poprawy wszelkich nagromadzonych resztek jedzenia lub ostrzenia z powierzchni ultradrobnych tarcz polerskich / stropping – etap 3. Zdecydowanie zalecamy, aby zawsze dokładnie wyczyścić noże przed ich ostrzeniem. Tylko w przypadku wyczucia wyraźnego spadku wydajności polerowania w etapie 3 istnieje po-

trzeba skorzystania.

Nigdy nie obsługuj ostrzałki od tyłu. Podczas ostrzenia użyj nacisku w dół, aby zapewnić równomierny i stały kontakt krawędzi ostrza z tarczami ściernymi przy każdym skoku. (Zobacz Sugestia 5). Zbyt mocny nacisk jest zbędny i nie przyspieszy procesu ostrzenia. Unikaj nadmiernego nacinania plastikowej obudowy. Przypadkowe przecięcie obudowy nie wpłynie jednak na działanie ostrzałki ani nie uszkodzi krawędzi.

Spróbuj prześwieczyć ostrzenie zanim włączysz zasilanie. Płynnie wsuń ostrze noża w lewą szczelinę między lewą prowadnicą kątową etapu 1 a plastikową sprężyną trzymającą noż. Nie przekręcaj noża. Przesuń ostrze w dół w szczelinie, aż poczujesz, że zetkniesz się z tarczą diamentową. Pociągnij go do siebie, lekko unosząc uchwyt, zbliżając się do końcówki. Ta praktyka pociągania pozwoli ci poczuć napięcie sprężyny. Wyjmij noż i przeczytaj poniższe instrukcje dotyczące typu noża, który będziesz ostrzyć.

JAK STWORZYĆ KRAWĘDŹ TRIZOR NA NOŻACH TYPU EURO / AMERICAN I WSPÓŁCZESNYCH NOŻACH TYPU ASIAN



ROZPOCZĘCIE OSTRZENIA ETAP 1

Włącz zasilanie i przeciągnij ostrze przez lewą szczelinę, a następnie przez prawą szczelinę etapu 1, używając lewej i prawej szczeliny naprzemianie. (Każde pociągnięcie ostrza o długości 5 "zajmuje około 3-4 sekund). Przy pierwszym ostrzeniu noża europejskiego lub amerykańskiego całkowite ponowne uzyskanie krawędzi cienkiego ostrza może zajść do 20 par pociągnięć. Grubsze ostrza będą wymagały więcej pociągnięć. Sprawdź, czy nie ma gratu, jak opisano poniżej, jeśli to konieczne, kontynuuj ciągnięcie, aby utworzyć mały grat na całej długości ostrza.

Jeśli ostrzysz współczesne azjatyckie ostrze (które prawdopodobnie były wcześniej naostrzone pod kątem 15 stopni), zauważysz, że tylko kilka (1-

2) par naprzemiennych pociągnięć (naprzemiennie lewe i prawe szczeliny) będzie potrzebnych do wytworzenia gratu. Nie wyostrzaj nadmiernie. Po rozwinięciu gratu na całej długości ostrza przejdź do etapu 2.

WYKRYWANIE GRATU

Aby potwierdzić obecność gratu, ostrożnie przesuń palec wskazujący przy krawędzi w pokazanym kierunku. Nie przesuwaj palcem po krawędzi - aby uniknąć skaleczenia. Jeśli ostatnie pociągnięcie było w prawym gnieździe, grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza. Grat, jeśli jest obecny, wydaje się szorstkim i wygiętym przedłużeniem krawędzi; w porównaniu z drugą stroną krawędzi, która wydaje się być bardzo gładka. Jeśli nie ma gratu, kontynuuj ostrzenie w etapie 1, naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie, aż rozwinie się pełny grat. Gdy grat pojawi się na całej długości ostrza, przejdź do etapu 2.

HONOWANIE W ETAPIE 2

Wykonaj około 1 lub 2 par pociągnięć - Etap 2, naprzemiennie w lewych i prawych szczelinach. Każde pociągnięcie ostrza długości 12 cm zajmuje około 3 sekund.

Sprawdź, czy nie ma gratu przed przejściem do etapu 3. W razie potrzeby wykonaj dodatkowe pary pociągnięć, aby wytworzyć grat na całej długości ostrza przed przejściem do etapu 3.

STROPOWANIE / POLEROWANIE KRAWĘDZI W ETAPIE 3

Przeciągnij ostrze przez lewą szczelinę etapu 3, a następnie przez prawą szczelinę etapu 3. Wykonaj 3 pary pociągnięć, naprzemiennie każde pociągnięcie w lewą i prawą szczelinę. Każde pociągnięcie ostrza o długości 12 cm powinno zająć około 3 do 4 sekund.

Następnie wykonaj 2 pary naprzemiennych szybszych pociągnięć na tym etapie, około 1 sekundy na pociągnięcie za pomocą ostrza 5 cali (12 cm), aby na koniec polerować krawędź.

Sprawdź ostrze pod kątem ostrości. Aby uzyskać ostrzejszą krawędź, wykonaj kilka par szybkich pociągnięć i sprawdź ostrość.

Tradycyjne japońskie noże, takie jak pokazane tutaj ostrze sashimi, są jednostronne i mają duże fabryczne ścięcie na przedniej stronie ostrza. Jest wielu producentów noży tego typu, szeroko stosowanych do przygotowania sa-shimi. Szlif fabryczny jest zwykle szlifowany pod kątem około 10 stopni, ale są wyjątki, a kąt ten nie jest standaryzowany w fabrykach. Wzory tradycyj-

nych japońskich noży i szczegółowa konstrukcja krawędzi tnących również różnią się znacznie w zależności od producenta, jednak istnieją pewne podobieństwa. Krawędź tnąca składa się z małej pierwotnej powierzchni na przedniej powierzchni ostrza poniżej dużego skosu i znacznie mniejszej wtórnej mikro fazę wzdłuż tylnej powierzchni. Zwykle mikro faza z tyłu możliwa zobaczyć tylko za pomocą ręcznej lupy. Tylna powierzchnia jest fabrycznie szlifowana na płasko lub częściej jest lekko wydrążona, aby zapewnić, że można tam uformować efektywną mikro fazę jako część krawędzi tnącej. Ze względu na brak standaryzacji ręczne podejście stosowane do ostrzenia tych noży w Azji okazało się trudne, pracochłonne i czasochłonne. Graef CX125 jest przeznaczony do ostrzenia wszystkich tradycyjnych azjatyckich ostrzy i do tworzenia krawędzi o fabrycznej jakości.

Zanim zaczniesz ostrzyć tradycyjne ostrze, dokładnie je zbadaj, aby potwierdzić, że masz tradycyjne ostrze jednoszlifowe i określ, czy masz typ praworęczny, czy leworęczny.

Istotne jest, aby dokładnie przestrzegać procedury i kolejności ostrzenia opisanej poniżej, aby uzyskać optymalną krawędź tradycyjnego ostrza.

Ponownie potwierdź, po której stronie ostrza znajduje się duży fabryczny szlif A. Trzymaj ostrze w dłoni (tak jak podczas cięcia), a jeśli duży fabryczny szlif znajduje się po prawej stronie ostrza, ostrze jest praworęczne. W przypadku ostrzy praworęcznych należy rozpocząć ostrzenie w lewej szczelinie etapu 2, tak aby tylko ścięta strona (prawa strona) krawędzi stykała się z tarczą do honowania.

KROK 1

ROZPOCZĘCIE HONOWANIA TRADYCYJNYCH JAPOŃSKICH NOŻY ETAP 2 (PRAWO RĘCZNE OSTRZA)

W tym przykładzie, który zakłada, że Twoje tradycyjne ostrze jest praworęczne, musisz szlifować tylko w lewym gnieździe etapu 2. Liczba pociągnięć, które musisz wykonać, zależy od fabrycznego kąta szlifu A i tego, jak tępce może być twoje ostrze.

Wykonaj pięć (5) do dziesięciu (10) pociągnięć tylko w lewej szczelinie etapu 2, a następnie sprawdź, czy nie ma gratu wzdłuż tylnej strony krawędzi ostrza. (Grat powstały w etapie 2 będzie mały, ale łatwo wyczuwalny, jak pokazano na rysunku 4. Upewnij się, że grat jest obecny na całej długości krawędzi. Jeśli nie ma gratu lub są tylko częściowe graty, kontynuuj dodatkowe ciągnięcia w lewym gnieździe około pięciu (5) razy i sprawdź, czy nie

ma gratu po każdej grupie pięciu (5) pociągnięć. Ogólnie 20-30 łącznych pociągnięć w lewym gnieździe wystarczy do stworzenia gratu. Jest mało prawdopodobne, aby trzeba było wykonać więcej niż 50 pociągnięć po lewej stronie, aby utworzyć grat. Po potwierdzeniu istnienia gratu przejdź do kroku 2.

KROK 2

STROPOWANIE / POLEROWANIE KRAWĘDZI OSTRZA NA TRADYCYJNYM JAPOŃSKIM NOŻY NA ETAPIE 3 (PRAWO RĘCZNE OSTRZA)

- a. Wykonaj pięć (5) regularnych pociągnięć po 3-4 sekundy tylko w lewej szczelinie etapu 3, a następnie przystęp do usuwania gratu w następujący sposób:
 - b. Wykonaj jedno (1) regularne pociągnięcie w prawej szczelinie etapu 3 wzduż tylnej strony krawędzi.
 - c. Wykonaj kilka szybkich pociągnięć (po 1 [1] sekundę) w lewej szczelinie etapu 3.
 - d. Wykonaj jedno (1) szybkie pociągnięcie w prawej szczelinie etapu 3.
- Dokładnie sprawdź ostrze pod kątem ostrości za pomocą cienkiego arkusza papieru. Ostrze powinno być ostre jak brzytwa. Jeśli nie jest ostre jak brzytwa, powtórz 3c i 3d powyżej i ponownie sprawdź ostrze pod kątem ostrości.
- UWAGA:** Jeśli tradycyjne ostrze jest nadmiernie zużyte lub jeśli krawędź jest wyszczerbiona i nieregularna, możesz użyć lewej szczeliny etapu 1, aby zregenerować krawędź. Używaj tylko lewego gniazda (dla praworęcznych ostrzy). Wykonaj tyle pociągnięć, ile potrzeba, aby przywrócić gładką, jednolitą linię krawędzi. Za pomocą czarnego flamastera zaznacz krawędź i śledź postęp ostrzenia wzduż krawędzi, aż do przywrócenia linii krawędzi. Następnie przejdź do etapu 2 i 3, jak opisano na stronie 8 i na tej samej stronie powyżej.

ODNOWIENIE TRADYCYJNEGO JAPOŃSKIEGO OSTRZA (PRAWO RĘCZNEGO)



Ogólnie rzecz biorąc, będzie można szybko naostrzyć ponownie krawędź, postępując zgodnie z sekwencją z kroku 2 w poprzedniej sekcji. Powtórz to, jeśli to konieczne, aby uzyskać ostrą jak brzytwa krawędź. Gdy ostrzenie tylko w etapie 3 nie powoduje powstania ostrej krawędzi lub jeśli krawędź została znacznie stępiona, będziesz musiał ponownie naostrzyć krawędź w etapie 2. Użyj tylko lewej szczeliny 2. Zwykle zauważysz, że po około pięciu (5) pociągnięć będzie wystarczające na etapie 2. W każdym przypadku należy rozwiniąć grat przed powrotem do etapu 3. Wykończ krawędź w etapie 3 zgodnie z krokami 3a, b, c, d.

OSTRZENIE LEWORĘCZNYCH TRADYCYJNYCH NOŻY

Procedura, której musisz użyć w przypadku ostrzy leworęcznych, jest podobna do procedury dla ostrzy praworęcznych, jak opisano powyżej - z wyjątkiem wszystkich przypadków, w których szczeliny, których musisz użyć, są odwrócone. Tam, gdzie procedura ostrzenia ostrzy praworęcznych wymaga użycia tylko lewej szczeliny, podczas ostrzenia ostrza leworęcznego należy używać tylko prawej szczeliny. Podobnie użyj lewej szczeliny, w przypadku w którym instrukcje praworęczne wymagają użycia prawego gniazda.

FUNKCJA EDGESELECT® OPTYMALIZACJA KRAWĘDZI NOŻA DO KAŻDEGO ZASTOSOWANIA

Każdy szef kuchni z pewnością doceni wyjątkową zdolność ostrzenia noży przez CX125. Te procedury nie są zalecane dla tradycyjnych noży azjatyckich.

PRZYGOTOWANIE WYKWINTNEJ ŻYWNOŚCI: (NOŻE EUROPEJSKIE, AMERYKAŃSKIE I WSPÓŁCZESNE AZJATYCKIE)

Tam gdzie potrzebne są bardzo gładkie nacięcia, aby przygotować gładkie kawałki owoców i warzyw należy ostrzyć nóż należy ostrzyć na etapach 1 i 2, jak opisano powyżej, i wykonaj dodatkowe pociągnięcia w etapie 3. Trzy lub więcej par szybkich pociągnięć z każdym pociągnięciem naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie w etapie 3 dopracuje ostrze i stworzy niezwykle gładkie i ostre krawędzie.

Podczas ponownego ostrzenia krawędzi za każdym razem użyj Etapu 3 (naprzemiennie lewa i prawa szczelina). Jeśli po kilkuzawodowym ponownym ostrzeniu ponowne ostrzenie trwa zbyt długo, możesz przyspieszyć ten proces, najpierw naostrzając ostrze w etapie 2, postępując zgodnie ze szczegółowymi procedurami, a następnie ponownie naostrzając je w etapie 3. Dzięki tej me-

łodzie zachowasz bardzo gładkie krawędzie i wydłużysz życie twoich noży. Ta procedura, w przeciwieństwie do konwencjonalnych ostrzałek, zapewni Ci niezwykłe ostre noże każdego dnia, usuwając jednocześnie bardzo mało metalu.

CIĘCIA MIĘS, PATROSZENIA I CIĘCIA PRODUKTÓW O WŁÓKNISTEJ STRUKTURZE

W przypadku rozbioru mięsa, obrabiania polowego, patroszenia lub cięcia materiałów włóknistych korzystne może być ostrzenie w etapie 1 - a następnie bezpośrednio w etapie 3. Spowoduje to pozostawienie zaoszronych mikrowłókien wzdłuż faset w pobliżu każdej strony krawędzi, które pomogą w cięciu.

Aby przygotować krawędź tego typu na nożach europejskich / amerykańskich lub współczesnych nożach azjatyckich, naostrz w etapie 1, aż na krawędzi powstanie grat. Następnie przejdź bezpośrednio do etapu 3 i wykonaj tam dwie lub trzy pary pociągnięć.

Aby zachować ten typ krawędzi, gdy nóż wymaga ponownego naostrzenia, użyj etapu 3 tylko do jednego lub dwóch ponownych naostrzeń. Następnie wróć do etapu 1, aby po jednym pociągnięciu w lewej i prawej szczelinie a następnie wróć bezpośrednio do etapu 3. Nie można nadmiernie ostrzyć w etapie 1.

DRÓB I RYBY

Optymalną krawędź do krojenia gotowanego drobiu można uzyskać stosując etap 2, a następnie etap 3. W przypadku surowego drobiu preferowany może być etap 1, po którym następuje etap 3.

Do filetowania ryb użyj cienkiego, ale wytrzymałego ostrza zaoszronego w etapach 2 i 3.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH

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

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można naostrzyć w The Graef CX125. Należy jednak używać tylko etapu 3, który zaoszrzy zęby i wytworzy mikro ostrza wzdłuż krawędzi tych zębów. Zwykle pięć (5) do dziesięciu (10) par naprzemiennej podciągania w etapie 3 będzie wystarczające. Jeśli nóż jest

bardzo tępym, konieczne będzie dalsze pociągnięcie. Jeśli ostrze noża zostało poważnie uszkodzone podczas użycia, wykonaj jedno szybkie pociągnięcie (2-3 sekundy dla ostrza 8") w prawej i lewej szczereliny etapu 2, a następnie wykonaj serię pociągnięć w etapie 3, naprzemienne w prawej i lewej szczerelinie. Nadmierne użycie Etapu 2 spowoduje usunięcie większej ilości metalu wzdłuż krawędzi, niż jest konieczne w celu naostrzenia zębów.

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

CZYSZCZENIE/POPRAWA DYSKÓW STROPUJĄCYCH/ POLERUJĄCYCH ETAP 3

Graef CX125 jest wyposażony we wbudowany system ręcznego czyszczenia/ poprawy dysków do stropowania / polerowania w etapie 3. W przypadku, gdy dyski te pokryją się tłuszczem, resztkami jedzenia lub ostrzenia, można je oczyścić i zmienić kształt uruchamiając ręczną dźwignię z tyłu ostrzałki.

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

Użyj tego mechanizmu czyszczenia/poprawy tylko wtedy, gdy białe dyski etapu 3 są poważnie przyciemnione i gdy etap 3 nie wydaje się już dobrze stropować / polerować.

Użycie tego narzędzia usuwa materiał z powierzchni dysków etapu 3, a zatem, jeśli jest używane nadmiernie, niepotrzebnie usunie zbyt dużą powierzchnię ścierną - przedwczesne zużycie dysków. W takim przypadku konieczna będzie fabryczna wymiana dysków. Jeśli regularnie czyszczisz noże przed ostrzeniem, może być konieczne czyszczenie/poprawa dysków etapu 3 rzadziej niż raz w roku.

WSKAZÓWKI

- Przed ostrzeniem zawsze wyczyszcz całą żywotność i tłuszcz z powierzchni

ostrzy. W przypadku silnego zabrudzenia do czyszczenia użyj detergentu i wody.

- Niektóre współczesne azjatyckie noże i ostrza typu Granton mają wgłębienia, a niektóre współczesne i tradycyjne azjatyckie ostrza są wykonane z warstwowej stali damasceńskiej. Wszystkie te elementy powinny być naostrzone zgodnie z niniejszymi instrukcjami, w zależności wyłącznie od tego, czy styl noża jest współczesny (dwie fasety), czy też tradycyjne ostrze azjatyckie z pojedynczym szlifem.
- Zawsze ciągnij ostrza z zalecaną i stałą prędkością na całej długości ostrza. Nigdy nie przerywaj ani nie zatrzymuj ruchu ostrza w kontakcie z dyskami ściernymi.
- Dokładnie postępuj zgodnie ze szczegółowymi procedurami dla każdego typu ostrza, aby uzyskać najlepsze wyniki i przedłużyć żywotność swoich noży. Sekwencja ostrzenia jest szczególnie ważna w przypadku jedностronnych tradycyjnych ostrzy azjatyckich.
- Krawędź ostrza noża podczas ostrzenia powinna pozostawać w kontakcie z dyskami ściernymi podczas wyjmowania noża ze szczeliny. Aby naostrzyć ostrze w pobliżu końcówki zakrzywionego ostrza, podnieś lekko uchwyt do góry, zbliżając się do końcówki ostrza, ale tylko na tyle, aby ostrzona krawędź zachowała słyszalny kontakt z tarczą honującą lub stropującą.
- Aby zwiększyć swoją biegłość w pracy z Graef CX125, dowiedz się, jak wykrywać grat wzdłuż krawędzi. Chociaż możesz być w stanie dobrze naostrzyć bez użycia tej techniki, jest to najlepszy i najszybszy sposób na określenie, czy dostatecznie wyostrzyłeś na wstępnych etapach. Pomoże to uniknąć nadmiernego naostrzenia i zapewni niewiarygodnie ostre krawędzie za każdym razem. Cięcie pomidora lub kawałka papieru jest wygodną metodą sprawdzenia ostrości ostrza.
- Podczas ostrzenia używaj tylko lekkiego nacisku w dół - tylko na tyle, aby zapewnić bezpieczny kontakt z tarczą ścierną.
- Jeśli twój nóż ma znaczące ułomności, pomocne może być umieszczenie palca wskazującego wewnątrz lub tuż za nim podczas wkładania ostrza do ostrzałki. Twój palec może działać jak blokada i uniemożliwić włożenie ostrza tak daleko, że podczas wyjmowania ostrza obszar ząbkowy zahaczy o przedni ogranicznik ostrzałki. Tropkę praktyki pomoże ci udoskonalić tę technikę. Podczas wkładania ostrza przesuń palec w dół z przodu ostrzałki.
- Przy prawidłowym użytkowaniu zauważysz, że możesz naostrzyć całe

ostrze do "od podstawy lub uchwytu ostrzałki. Jest to główna zaleta The Graef CX125 w porównaniu z innymi metodami ostrzenia - szczególnie ważna podczas ostrzenia noży szefa kuchni, gdzie trzeba naostrzyć całą długość ostrza, aby zachować krzywiznę linii krawędzi.

- Tarcze do stropowania / polerowania w etapie 3 są zaprojektowane tak, aby służyły przez lata, jednak można zmaksymalizować ich żywotność, okresowo modyfikując wzór ostrzenia w etapie 2. Zmieniaj swoje ostatnie pociągnięcie w etapie 2, czasami wykonując ostatnie pociągnięcie na lewym dysku, a innym razem kończ na prawym dysku w etapie 2.
- Nie próbuj używać tej ostrzałki do ostrzenia noży ceramicznych lub nożyczek.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Mniej więcej raz w roku, w razie potrzeby, należy usunąć metalowy pył, który gromadzi się wewnętrz ostrzałki podczas wielokrotnego ostrzenia. Zdejmij małą prostokątną pokrywę wyczyszczową, która zakrywa otwór na spodzie ostrzałki. Znajdziesz częsteczki metalu przyczepione do magnesu przymocowanego do wewnętrznej strony tej osłony. Po prostu zetrzyj nagromadzone opłyki z magnesu ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów i ponownie włóż osłonę do otworu. Jeśli utworzyły się większe ilości metalu lub innego pyłu, po zdjęciu pokrywy można wytrzepać pozostały kurz przez dolny otwór. Po wyczyszczeniu ponownie załącz pokrywę z magnesem na miejscu.



Seit 1920

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

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 677
service@graef.de
www.graef.de