

GRAEF.



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

DE

Bedienungsanleitung



MESSERSCHÄRFER FÜR ASIATISCHE MESSER

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind in jedem Fall die grundlegenden Sicherheitshinweise einzuhalten, insbesondere die nachfolgend genannten:

1. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch.
2. Zur Vermeidung von Risiken durch elektrischen Strom achten Sie darauf, dass der Messerschärfer Graef Model CX110 weder in Wasser noch sonst in eine Flüssigkeit eingetaucht wird.
3. Achten Sie darauf, dass nur saubere Messerklingen in das Model CX110 eingeschoben werden.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn sie nicht in Gebrauch ist, vor der Reinigung, beim Service und beim Auswechseln von Teilen.
5. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
6. Benutzen Sie kein Gerät, dessen Kabel oder Stecker schadhaft sind oder an dem eine Funktionsstörung aufgetreten ist, bzw. das heruntergefallen oder sonst auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer zu Ihrem örtlichen Hersteller zurück wo die Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird. Wenden Sie sich bitte an Ihrem Graef Händler.
7. VORSICHT! Dieses Gerät ist möglicherweise mit einem gepolten Stecker ausgerüstet (einer der Polstifte ist breiter). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, kann dieser Stecker nur in einer Position in eine gepolte Netzsteckdose eingesteckt werden. Wenn der Stecker sich nicht vollständig in die Steckdose einstecken lässt, stecken Sie den Stecker mit umgekehrter Stellung der Polstifte ein. Wenn er dann immer noch nicht passt, ziehen Sie einen Elektrofachmann zu Rate. Auf keinen Fall dürfen Sie den Stecker verändern.

8. Wenn Zubehör verwendet wird, das nicht von Graef empfohlen oder verkauft wird, können Brände, Stromschlag oder sonstige Verletzungen bzw. Schäden verursacht werden.
9. Das Gerät Graef Model CX110 ist für das Schärfen von asiatischen Messern ausgelegt. Versuchen Sie nicht, Scherenblätter, Axtklingen oder andere Schneidklingen damit zu schärfen, die sich nicht ohne Weiteres in die Schlitzlöcher einschieben lassen.
10. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen oder in Kontakt mit heißen Flächen kommen.
11. Wenn der Graef-Messerschärfer eingeschaltet ist, Schalterstellung "EIN" (Rotes Blitzsymbol auf dem Schalter ist sichtbar), muss er immer auf einem Tisch oder einem anderen festen Untergrund stehen.
12. VORSICHT: MESSER, DIE RICHTIG MIT IHREM Graef-MESSERSCHÄRFER BEARBEITET WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS MAN DENKT. LASSEN SIE DAHER BEIM UMGANG MIT DIESEN ÄUSSERSTE VORSICHT WALTEN UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NIE IN RICHTUNG VON FINGERN, HÄNDEN ODER ANDEREN KÖRPERTEILEN. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN LÄNGS ÜBER DIE SCHNEIDKANTE. BEWAHREN SIE DIE MESSER SICHER AUF.
13. Das Gerät nicht im Außenbereich verwenden.
14. Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
15. Verwenden Sie bei der Arbeit mit dem Messerschärfer keine Schleiföle, Wasser oder andere Schmierstoffe.
16. Das Gerät ist nur für Haushaltszwecke bestimmt.

**BEWAHREN SIE DIESE
ANLEITUNG AUF.**

SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN

Graef führt den Messerschärfer für asiatische Messer Model CX110 aufgrund der Nachfrage nach einem Präzisionswerkzeug ein, mit dem die Schneidkanten von japanischen und anderen asiatischen Messern in ihrem ursprünglichen scharfen Zustand wie neu wieder hergestellt werden können. Dieser neue Messerschärfer verfügt über eine sehr präzise Winkelkontrolle sowie Diamond Hone®-Schleiftechnologie, dank der sich führende Spitzenköche weltweit für Graef -Messerschärfer entscheiden.

Sie werden die Bearbeitungsqualität zu schätzen wissen, mit der die für das Gerät verwendeten, zu 100% aus feinen und hochfeinen Diamantsplittern bestehenden Schleifscheiben die für die dünnen Klingen asiatischer Messer typischen, sehr scharfen Schneidkanten schleifen und polieren. Nach den hier gegebenen Anweisungen können Sie auch jedes Ihrer dünneren europäischen oder amerikanischen Messer mit einer asiatischen Schneidkante versehen und dann mit dieser flachwinkligen Schneidkante mühelos alles "wie Butter" schneiden. In den folgenden Anweisungen wird beschrieben, wie die Mehrzahl der asiatischen Messer, darunter auch die traditionellen japanischen Klingen, mit dem Model CX110 geschärft werden können.

Sie werden Ihre helle Freude haben, wie mühelos Sie mit dem scharfen Messer Ihr Lieblings-Sushi, Sashimi und Gemüse zurechtschneiden oder die frisch gefangenen Fische zerlegen, filetieren oder kleinschneiden können.

ASIATISCHE MESSER

Asiatische Messer unterscheiden sich von europäischen und amerikanischen Messern dadurch, dass die meisten in Asien verwendeten Klingen im Teil der Schneidkante einen dünneren Querschnitt haben. Zusätzlich sind häufig die Seitenflächen der Schnittkanten in einem flacheren Winkel geneigt, als dies bei herkömmlichen europäischen und amerikanischen Klingen der Fall ist. Die dünnere Klinge hinter den Seitenflächen der Schneidkante und die in flacherem Winkel aufeinanderzulaufenden Schneidkantenflächen verringern den beim Schneiden oder Abschälen von dünnen Scheiben notwendigen Kraftaufwand. Daher sind asiatische Schneidkanten auch empfindlicher und müssen unter Umständen, wenn sie stärker beansprucht werden, entsprechend häufiger geschärft werden. Asiatische Klingen eignen sich ideal als Werkzeug für die Zubereitung von Gemüse, um es in feine Scheiben zu schneiden oder zu häckseln, für das Filetieren von Fisch sowie für die Zubereitung der beliebten Sushi und Sashimi. Weitere Information über das Design asiatischer Messer finden Sie bei eingehenderem Lesen der Beschreibung asiatischer und europäischer/amerikanischer Messerklingen.

ZUR FUNKTIONSWEISE DES MESSERSCHÄRFERS FÜR ASIATISCHE KLINGEN

Der Messerschärfer Graef Model CX110 ist dafür ausgelegt, an allen modernen japanischen Messern, allen chinesischen Hack- und Schlitzmessern sowie dünneren herkömmlichen japanischen Klingen eine neuwertig scharfe asiatische Schneidkante zu schleifen. Da in diesem Messerschärfer nur feine und hochfeine Diamantsplitter zum Einsatz kommen, ist er nicht dafür ausgelegt, sehr dicke Messer wie Deba-Messer, dicke Sportmesser, die dickeren europäischen Kochmesser, europäische Hackmesser sowie einige der dickeren Sashimi-Klingen zu schärfen. Diese dickeren Messer können mit anderen Messerschärfen der Marke Graef, wie zum Beispiel den Modellen CC 120 und CC 2000 bearbeitet werden.

Der Messerschärfer Model CX110 für asiatische Messer verfügt über zwei Bearbeitungsstufen. In der ersten Stufe wird jede Seite der Schneidkante im Winkel von etwa 15° mit feinen Diamantsplittern angeschliffen. In der zweiten Bearbeitungsstufe wird die Schneidkante in einem etwas weiteren Winkel mit hochfeinen Diamantsplittern poliert, um eine glattere Oberfläche zu erhalten. Sowohl in Stufe 1 als auch in Stufe 2 werden die rechte und die linke Seite der Klinge jeweils einzeln bearbeitet, so dass die herkömmliche einseitig angefasste japanische Klinge hauptsächlich an der angefassten Seite geschliffen und poliert werden kann.

Bei modernen japanischen Klingen und chinesischen Kochmessern sollten beide Seiten der Klinge geschliffen und poliert werden. Die traditionelle, einseitig angefasste japanische Klinge muss hauptsächlich auf der Vorderseite der Klinge geschliffen und poliert werden, die im Neuzustand eine sehr breite Fase (Schräge) hat.

Bitte lesen Sie die folgenden detaillierten Anweisungen für das Schärfen aufmerksam durch, damit Sie optimale Ergebnisse erzielen können und diese Spezialmesser möglichst nicht beschädigt werden.

Bedienen Sie den Messerschärfer nie von der Rückseite. Wenden Sie beim Schärfen gerade eben genug Druck nach unten aus, um bei jedem Durchziehen einen gleichmäßigen, stabilen Kontakt der Klinge mit den Schleifscheiben zu gewährleisten. Mehr Druck ist nicht notwendig und bewirkt kein schnelleres Schärfen. Vermeiden Sie übermäßiges Einschneiden in das Plastikgehäuse. Versehentliches Einschneiden ins Gehäuse beeinträchtigt die Bearbeitungsfunktionen des Messerschärfers nicht und beschädigt auch die Schneidkante nicht.

Machen Sie zur Übung einen Probezug mit der Klinge durch den Messerschärfer, bevor Sie den Strom einschalten. Schieben Sie die Messerklinge gleichmäßig ohne großen Druck in den linken Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Bearbeitungsstufe 1 und der Messerhaltefeder aus Plastik. Verkanten Sie dabei

das Messer nicht. Drücken Sie das Messer im Schlitz nach unten, bis Sie fühlen, dass es die Diamantschleifscheibe berührt. Ziehen Sie es auf sich zu und heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Spitze nähern. So bekommen Sie ein Gefühl für die Federspannung. Nehmen Sie das Messer wieder aus dem Gerät und lesen Sie die Typen-Anweisungen für das Messer, das Sie schärfen wollen.

SCHÄRFEN EINES MODERNEN ASIATISCHEN MESSERS



Bevor Sie mit dem Schärfen Ihres modernen asiatischen Messers beginnen, konsultieren Sie bitte die Beschreibung der asiatischen und europäischen/amerikanischen Klingen auf den Seiten 9 und 10, damit Sie sicher sind, dass Ihr Messer tatsächlich eine beidseitig angefasste Klinge hat. Alle beidseitig angefassten asiatischen Klingen werden als moderne Klingen bezeichnet. Die Mehrzahl der gebräuchlichen asiatischen Klingen, wie Usaba (Nakiri) und Santokumesser, die im Handel sind, haben das moderne Design mit beidseitiger Anfasung. Wenn Ihr beidseitig angefasstes Messer sehr dünn und die Schneidkante relativ neu ist, ist kein Vorschleifen (Bearbeitungsstufe 1) erforderlich; es kann sofort poliert werden. Beginnen Sie also mit Bearbeitungsstufe 2, in der die Schneidkante mit hochfeinen Diamantsplitttern poliert wird. Schalten Sie den Strom ein und schärfen Sie das Messer in der Bearbeitungsstufe 2 wie folgt:

STARTEN MIT POLIEREN DER SCHNEIDKANTE IMBEARBEITUNGSSTUFE 2

- a. Ziehen Sie die Klinge durch den linken Schlitz von Bearbeitungsstufe 2 und anschließend durch den rechten Schlitz von Bearbeitungsstufe 2. Führen Sie abwechselnd im rechten und im linken Schlitz der Bearbeitungsstufe 2, zwei Mal zwei Züge aus. Für eine 12 cm lange Klinge sollte ein Zug etwa 3 Sekunden dauern.
- b. Führen Sie anschließend in Bearbeitungsstufe drei Mal zwei abwechselnde schnellere Züge aus (etwa 1 Sekunde pro Zug für eine 12 cm lange Klinge).

Wenn das Messer noch nicht rasierklingscharf ist, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte a und b. Prüfen Sie erneut, ob die Klinge nun scharf genug ist. Wenn das Messer nun immer noch nicht scharf genug ist, kommt man schneller zum Ziel, wenn man es zuerst in Bearbeitungsstufe 1 vorschleift, und zwar wie folgt:

SETZEN SIE, WENN NOTWENDIG, DEN ARBEITSGANG SCHLEIFEN IN DER BEARBEITUNGSSTUFE 1 EIN

- a. Ziehen Sie die Klinge abwechselnd durch den linken und den rechten Schlitz von Bearbeitungsstufe 1. führen Sie etwa 3 Mal zwei Züge mit einer Geschwindigkeit von einem Zug in etwa 3 Sekunden. Prüfen Sie die Schneidkante sorgfältig, um zu sehen ob ein Schneidgrat ausgebildet ist der allerdings klein ist, da das Abrasionsmaterial in der Bearbeitungsstufe 1 recht fein ist. Um den Grat zu prüfen, fahren Sie mit dem Zeigefinger vorsichtig quer über die Schneidkante. (Ziehen Sie nicht in Längsrichtung mit dem Finger über die Kante - es besteht die Gefahr sich zu schneiden). Wenn die Klinge als letztes durch den rechten Schlitz gezogen wurde, entsteht der Grat nur auf der rechten Seite (so wie Sie das Messer normalerweise halten), Entsprechendes gilt für links. Wenn ein Grat vorhanden ist, fühlt man diesen als raue, gebogene Fortsetzung der Kante; die andere Seite der Kante fühlt sich im Vergleich dazu sehr glatt an. Wenn entlang der gesamten Schneidkante ein Grat ausgebildet ist, polieren Sie noch einmal in Bearbeitungsstufe 2.
- b. Wenn kein Grat ausgebildet ist, schleifen Sie weiter in Bearbeitungsstufe 1, immer abwechselnd im linken und im rechten Schlitz, bis ein kleiner Grat entseht. Wenn über die gesamte Länge der Schneidkante ein Grat vorhanden ist, polieren Sie noch einmal wie oben beschrieben in Bearbeitungsstufe 2.

ERNEUT POLIEREN IN BEARBEITUNGSSTUFE 2

- a. Führen Sie drei Mal zwei Züge, jeweils abwechselnd im rechten und im linken Schlitz, in der Geschwindigkeit so, dass ein Zug mit einer 12 cm langen Klinge 3 Sekunden dauert. Führen Sie dann drei Mal zwei schnellere Züge, abwechselnd im linken und im rechten Schlitz, etwa 1 Sekunde pro Zug. Prüfen Sie, ob die Klinge scharf genug ist.
- b. Wenn die Schneidkante nicht scharf schneidet, führen Sie noch einige schnelle Doppelzüge (abwechselnd rechts-links) in Bearbeitungsstufe 2, bis die Schneidkante scharf ist.

NACHSCHÄRFEN VON MODERNEN ASIATISCHEN KLINGEN

Zum Nachschärfen verfahren Sie nach der oben beschriebenen Prozedur, beginnend mit dem Polieren in Bearbeitungsstufe 2. Die Klinge müsste sich 10 Mal oder noch öfter allein durch Polieren in der Bearbeitungsstufe 2 rasiermesserscharf auffrischen lassen, bevor Sie es für notwendig erachten werden, auch die Bearbeitungsstufe 1 (Schleifen) einzusetzen. Schleifen Sie nur dann in der Bearbeitungsstufe 1, wenn es Ihnen zu lange erscheint oder wenn zu viele Züge in der Bearbeitungsstufe 2 notwendig sind, um die Schneidklinge rasiermesserscharf zu polieren. Verfahren Sie in diesem Fall nach der oben beschriebenen Schrittfolge.

SCHÄRFEN DER TRADITIONELLEN (EINSEITIG GEFASTEN) JAPANISCHEN KLINGE



Traditionelle japanische Messer sind einseitig bearbeitet und haben im Neuzustand eine breite Fase auf einer Seite der Klinge. Es gibt eine große Zahl von Herstellern für diesen Typ von Messern, die breite Anwendung bei der Zubereitung von Sashimi finden. Die vom Hersteller angebrachte Fase (Fase A) verläuft in der Regel in einem Winkel von etwa 10 Grad, es gibt jedoch auch Ausnahmen; der Winkel unterliegt keiner Herstellungsnorm. Auch im Design und in den Details der Struktur unterscheiden sich japanische Messer mit großer Variationsbreite von Hersteller zu Hersteller, es gibt jedoch einige Gemeinsamkeiten. Die Schneidkante besteht aus einer kleinen Hauptfase an der Vorderseite der Klinge und einer viel kleineren sekundären Mikrofase an der Rückseite. In der Regel benötigt man ein Vergrößerungsglas, um die Mikrofase an der Rückseite zu sehen. Die Rückseite ist vom Hersteller flach oder, noch verbreiteter, leicht gekehlt gearbeitet, damit eine wirksame Mikrofase als Teil der Schneidkante ausgebildet werden kann. Wegen der fehlenden Normung hat sich in der Regel das übliche manuelle Schärfen dieser Messer als schwierige Aufgabe erwiesen, die mit hohem Arbeits- und Zeitaufwand verbunden ist. Der Messerschärfer Graef Model CX110 Sharpener ist so konzipiert, dass damit außer den sehr dicken alle modernen und traditionellen asiatischen Klingen so geschärft werden können, dass eine Schneidkante wie bei einem neuen Messer entsteht.

Bevor Sie mit dem Schärfen einer traditionellen Klinge beginnen, untersuchen Sie diese genau, um sicher zu sein, dass es sich um eine traditionelle einseitig gefaste Klinge handelt, und um die Orientierung des Messers zu bestimmen. Es ist wichtig, dass Sie die Prozedur und die nachfolgend beschriebene Schrittfolge beim Schärfen genau einhalten, damit Sie an Ihrer traditionellen Klinge eine optimale Schneidkante erzielen.

Hinweis: Versuchen Sie nicht, traditionelle Klingen, die dicker als 3 mm sind, im Messerschärfer Model CX110 zu bearbeiten (für so dicke Klingen wird es schwierig, den Schleifwinkel zu kontrollieren.)

Überprüfen Sie noch einmal, welche Seite der Klinge vom Hersteller mit der breiten Fase A versehen ist. Nehmen Sie dazu das Messer in die Hand (so als ob Sie damit schneiden wollten); wenn die breite Fase auf der rechten Seite der Klinge ist, ist es ein Messer für die rechte Hand. Bei Messern für die rechte

Hand beginnen Sie im linken Schlitz für das Polieren in Bearbeitungsstufe 2 mit dem Schärfen, so dass nur die gefaste (rechte) der Schneidkante mit dem Polierrad in Berührung kommt.

SCHRITT 1 - BEGINN MIT POLIEREN BEARBEITUNGSSTUFE 2 (MESSER FÜR DIE RECHTE HAND)

Ziehen Sie die Klinge mit ihrer gesamten Länge etwa zehn (10) Mal (etwa 3 Sekunden pro Zug für 12 cm Klingenlänge bzw. entsprechend längere Zeit für längere Klingen) durch den linken Schlitz der Bearbeitungsstufe 2. Prüfen Sie mit dem Finger, ob an der Rückseite der Schneidkante der Klinge ein Grat ausgebildet ist. (Der Grat ist außerordentlich dünn). Wenn kein Grat ausgebildet ist, führen Sie noch weitere zehn (10) Züge durch den linken Schlitz. Wenn auch nach diesen Zügen noch kein Grat entstanden ist, führen Sie Schritt 2 aus; sonst lassen Sie Schritt 2 aus und machen sofort mit Schritt 3 weiter.

SCHRITT 2 - SCHLEIFEN IN BEARBEITUNGSSTUFE 1 (MESSER FÜR DIE RECHTE HAND)

Wenn es Ihnen nicht gelingt, so wie unter Schritt 1 beschrieben, in der Bearbeitungsstufe 2 einen Grat aufzubauen, müssen Sie die Schneidkante in Bearbeitungsstufe 1 wie folgt schleifen: Da Ihre traditionelle Klinge zu einem Messer für die rechte Hand bestimmt ist, dürfen Sie nur im linken Schlitz von Bearbeitungsstufe 1 schleifen. Wieviele Züge Sie führen müssen, hängt davon ab, wie stumpf Ihre Klinge ist. Stumpfer Klinge müssen öfter durch den Schleifschlitz gezogen werden.

Führen Sie zehn Züge im linken Schlitz von Bearbeitungsstufe 1 und prüfen Sie dann, ob sich an der Rückseite der Klinge ein Grat gebildet hat. (Der in Bearbeitungsstufe 1 ausgebildete Grat ist geringfügig, aber dennoch beim Prüfen gut wahrnehmbar). Vergewissern Sie sich, dass der Grat über die gesamte Länge der Schneidkante vorhanden ist. Fehlt der Grat oder ist er nur teilweise vorhanden, führen Sie noch weitere Züge, immer in diesem linken Schlitz und prüfen Sie nach jeweils fünf Zügen, ob ein Grat entstanden ist. Es werden etwa 20 - 30 Züge im linken Schlitz ausreichen, um einen Grat zu erhalten; es ist unwahrscheinlich, dass mehr als 50 Züge im linken Schlitz dafür erforderlich sind. Wenn der Grat ausgebildet ist, gehen Sie weiter zu Schritt 3.

SCHRITT 3 – AUSBILDUNG DER ENDGÜLTIGEN SCHNEIDKANTE (MESSER FÜR DIE RECHTE HAND)

- a. Führen Sie fünf regelmäßige Züge im linken Schlitz der Bearbeitungsstufe 2.
- b. Führen Sie einen gleichmäßigen Zug im rechten Schlitz von Bearbeitungsstufe 2, um einen Mikrograt entlang der Rückseite der Schneidkante zu erzeugen.
- c. Führen sie mehrmals je zwei schnelle Züge (eine Sekunde pro Zug) hintereinander in Bearbeitungsstufe 2, abwechselnd im linken und rechten Schlitz der

Bearbeitungsstufe 2. Die schnellen Züge mit hochfeinen Diamantscheiben polieren die Fase der Vorderseite der Klinge und die Mikrofase an der Rückseite, so dass eine äußerst scharfe Schneidkante entsteht.

- d. Prüfen Sie die Klingenschärfe sorgfältig mit Hilfe eines dünnen Papiers. Die Klinge muss scharf wie ein Rasiermesser sein. Wenn die Klinge nicht wie ein Rasiermesser schneidet, wiederholen Sie Schritt 3c und prüfen Sie erneut die Klingenschärfe.

NACHSCHÄRFEN DER TRADITIONELLEN JAPANISCHEN KLINGE (MESSER FÜR DIE RECHTE HAND)

Im Allgemeinen können Sie mit 3 oder 4 schnellen Doppelzügen, abwechseln im linken und im rechten Schlitz von Bearbeitungsstufe 2 die Klinge nachschärfen. Falls erforderlich, wiederholen Sie dies, um eine rasiermesserscharfe Schneidkante zu erhalten.

Wenn es beim Nachschärfen nur in Bearbeitungsstufe 2 zu lange dauert bis eine scharfe Schneidkante entsteht oder wenn die Schneidkante Scharten aufweist, müssen Sie die Schneidkante in Bearbeitungsstufe 1 nachschleifen. Benutzen Sie dazu nur den linken Schlitz von Bearbeitungsstufe 1. Im Allgemeinen werden Sie feststellen, dass etwa fünf Nachschleifzüge in Bearbeitungsstufe 1 ausreichend sind, damit das Nachschärfen in Bearbeitungsstufe 2 schneller geht. Im Anschluss an das Nachschleifen kehren Sie zu Bearbeitungsstufe 2 zurück und führen mehrere schnelle Doppelzüge, abwechselnd im linken und im rechten Schlitz, um die endgültige Schneidkante zu erzeugen.

SCHÄRFEN VON TRADITIONELLEN KLINGEN AN MESSERN FÜR DIE LINKE HAND

Das Vorgehen beim Schärfen von Messern für die linke Hand ist genau so wie das oben mit Messern für die rechte Hand beschriebene, nur muss in jedem Fall jeweils der andere Schlitz benutzt werden (rechts statt links und umgekehrt). Wenn in der Bearbeitungsprozedur am Messer für die rechte Hand der linke Schlitz verwendet wird, so muss beim Schärfen eines Messers für die linke Hand an dieser Stelle entsprechend der rechte Schlitz verwendet werden. Ebenso ist dann der linke Schlitz zu benutzen, wenn in der Prozedur zum Schärfen eines Messers für die rechte Hand der rechte Schlitz verlangt wird.

WIE MAN EUROPÄISCHE/AMERIKANISCHE MESSERKLINGEN MIT EINER ASIATISCHEN SCHNEIDKANTE VERSIEHT

Wenn Sie ein Messer einer europäischen/amerikanischen Marke haben, ist es relativ einfach, dessen Schneidkante zu einer flachwinkligen, beidseitig gefasteten asiatischen Schneidkante umzuarbeiten. Es sei daran erinnert, dass der Vorteil der asiatischen Schneidkante auf dem dünneren Querschnitt der typischen asiatischen Klinge im Bereich der Schneidkantenfasen und auf dem

flacheren Neigungswinkel jeder Fase beruht (etwa 15°). Wenn die europäische/amerikanische Klinge dick ist und bereits oben an der Schneidkante beträchtliche Dicke aufweist, lässt sich vieles von den vorteilhaften Eigenschaften einer asiatischen Schneidkante nicht umsetzen. Es muss eine sehr dünne Klinge sein, deren Fasen so geschliffen werden, dass die Vorteile der asiatischen Schneidkante zum Tragen kommen. Wählen Sie daher für das Umarbeiten der Schneide nur Ihre dünnsten Klingen aus, etwa ein dünnes Handwerks- bzw. Bastelmesser oder ein Küchenschälmesser.

Um eine europäische/amerikanische Schneide zu einer asiatischen Schneide umzuarbeiten, schleifen Sie sie zunächst in Bearbeitungsstufe 1 wie folgt:

ERSTER SCHRITT: SCHLEIFEN IN BEARBEITUNGSSTUFE 1

ziehen Sie die Klinge mit ihrer vollen Länge durch den linken und rechten Schlitz von Bearbeitungsstufe 1, immer abwechselnd durch den rechten und den linken Schlitz. (Etwa 3 Sekunden pro Zug für eine 12 cm lange Klinge). Es sind etwa 20 Doppelzüge notwendig, um die Schneidkante einer dünnen Klinge in neuem Winkel vollständig anzufasen. Prüfen Sie, ob ein Grat entstanden ist und führen Sie weitere Züge, bis über die gesamte Länge der Schneidkante ein kleiner Grat ausgebildet ist. Danach gehen Sie zu Bearbeitungsstufe 2 und verfahren wie folgt:

POLIEREN IN BEARBEITUNGSSTUFE 2

- a. Führen Sie etwa 5 bis 7 Doppelzüge in Bearbeitungsstufe 2, immer abwechselnd im linken und im rechten Schlitz (etwa 3 Sekunden für jeden Zug mit einer 12 cm langen Klinge.)
- b. Danach führen Sie 4 schnelle Doppelzüge, abwechselnd im linken und im rechten Schlitz (1 Sekunde für jeden Zug mit einer 12 cm langen Klinge).
- c. Prüfen Sie, ob die Klinge scharf genug ist. Um eine schärfere Schneidkante zu erhalten, führen Sie noch einige Züge wie in Schritt b und prüfen erneut die Klingenschärfe.

NACHSCHÄRFEN VON EUROPÄISCHEN/AMERIKANISCHEN KLINGEN

Das Nachschärfen führen Sie in der Bearbeitungsstufe 2 (Polieren) wie weiter oben beschrieben durch. Sie können die Klinge etwa 10 Mal nur unter Verwendung der Bearbeitungsstufe 2 wie oben beschrieben nachschärfen. Nachdem Sie die Klinge mehrere Male im Poliergang nachgeschliffen haben, möchten Sie möglicherweise in der Bearbeitungsstufe 1 schleifen, damit das Nachschärfen schneller geht. Führen Sie in Bearbeitungsstufe 1 etwa 5 langsame abwechselnde Doppelzüge und prüfen Sie, ob ein Grat entstanden ist. Wenn ein Grat vorhanden ist, gehen Sie in Bearbeitungsstufe 2 und polieren in der oben beschriebenen Weise.

BESCHREIBUNG ASIATISCHER UND EUROPÄISCHER/AMERIKANISCHER KLINGEN



Europäische/amerikanische Klingen haben im Allgemeinen einen robusteren, stärkeren Querschnitt als die empfindlicheren, dünneren modernen asiatischen Klingen. Es gibt eine große Variationsbreite bei den im Handel angebotenen Messern dieser Typen. Und manche europäischen/amerikanischen Klingen sind in der Tat sehr dünn, während manche asiatische Messer einen dickeren Querschnitt haben, der sie für gröbere Arbeiten geeignet macht.

1. MODERNE ASIATISCHE MESSER

Die verbreiteten asiatischen Klingen, die dünnen, leichten Santoku und Usaba oder Nakiri sind in der Regel beidseitig gefast (auf beiden Seiten der Klinge geschärft), wie in der Abbildung links zu sehen. Gelegentlich findet man im Handel auch Santoku-Messer mit nur einer Fase, jedoch sind diese in den Vereinigten Staaten eher selten anzutreffen. Es gibt noch andere, etwas schwerere, beidseitig gefaste asiatische Messer, die in Asien verbreiteten Deba- und Gyutou-Messer, die zum Zerkleinern von Knollengemüse, küchenfertigen Putzen und Filetieren und Schneiden von Fleisch verwendet werden. Dies sind in der Hauptsache asiatische Kochmesser, die für gröbere Zuputzarbeiten bestimmt sind. Das chinesische Hackmesser gehört ebenfalls zu dieser Kategorie.

2. TRADITIONELLE JAPANISCHE MESSER

Das traditionelle japanische Messer ist nur auf einer Seite der Klinge gefast, es hat im Neuzustand über der kleinen Schneidkantenfase eine breite Fase A auf einer Seite der Klinge. Diese Messer werden im Handel in zwei Versionen angeboten: als Messer für die rechte oder für die linke Hand, wie links zu sehen. Die vom Hersteller am neuen Messer angeschliffene Fase verläuft in der Regel in einem Winkel von etwa 10 Grad. Das weitesten verbreitete Beispiel für diesen Klingentyp ist das Sashimi-Messer, auch unter der Bezeichnung Yanagi oder Sujihiki bekannt. Diese sehr lange, scharfe Klinge eignet sich ideal zum Schneiden sehr dünner Scheiben von rohem Thunfisch oder Lachs. Die Rückseite dieser Klinge ist in der Regel leicht hohl geschliffen. Eine schmale Schneidfase auf nur einer Seite (Vorderseite) der Klinge im Winkel von etwa 15° bis 20° erstreckt sich über die Länge der Sashimiklinge, so dass die Schneidkanten geometrie entsteht. Üblicherweise wird an der Rückseite der Klinge eine deutlich schmalere Mikro-Schneidfase (kaum sichtbar) angeschliffen, damit die fertige Schneidkante noch schärfer wird. Die vom Hersteller geschliffene breite Fase A dient zum Ablenken

der geschnittenen Scheibe vom Messer.

3. EUROPÄISCHE/AMERIKANISCHE KLINGEN

Zwar haben die meisten europäischen/ amerikanischen Messer (links abgebildet) einen für gröbere Arbeiten ausgelegten Querschnitt, jedoch gibt es bei diesen allen vertrauten Messern eine große Spanne verschiedener Klingendicken, und manche dieser Messer, wie etwa die herkömmlichen Küchenschäl-, Filetier- und Handwerksklingen, haben einen relativ dünnen Querschnitt, der ihrem Verwendungszweck gut angepasst ist. Europäische/amerikanische Klingen sind alle beidseitig gefast (auf beiden Seiten der Klinge scharfgeschliffen.)

EMPFEHLUNGEN

1. Entfernen Sie immer Speise- und Fettreste sowie sonstige anhaftende Substanzen vom Messer, bevor Sie dieses schärfen oder nachschärfen. Wenn die Klinge verschmutzt ist, waschen Sie diese vor dem Schärfen sorgfältig .
2. Wenden Sie beim Schärfen nur leichten Druck nach unten - gerade genug, um den Kontakt zur Schleifscheibe zu gewährleisten.
3. Ziehen Sie die Klingen immer mit der empfohlenen Geschwindigkeit und über die gesamte Länge gleichmäßig durch. Niemals die Bewegung der Klinge unterbrechen oder abbrechen, wenn diese die Schleifscheiben berührt.
4. Befolgen Sie genau die Detailprozeduren für jeden Klingentyp, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen und die Lebensdauer Ihrer Messer zu verlängern. Besonders wichtig ist es beim Schärfen einseitig gefaster traditioneller Klingen, die Abfolge der Schritte genau einzuhalten.
5. Die Schneidkante der Messerklinge sollte beim Schärfen in einer Ebene parallel zur Tisch- oder Tresenplatte gehalten werden. Zum Schärfen der Klinge im Bereich der Spitze einer Klinge mit geschwungener Kontur heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie beim Durchziehen in den Bereich der Spitze kommen, so dass jeder Schneidkantenabschnitt in gleichbleibender Höhe über der Bezugsebene (Tischplatte) durchfahren wird.
6. Es kann nützlich sein, gelegentlich die hochfeine Diamantschleifscheibe in Bearbeitungsstufe 2 zu reinigen. Ein sicheres Zeichen dafür, dass die Schleifscheibe gereinigt werden muss, ist eine übermäßige Verlangsamung des Schärfens in Bearbeitungsstufe 2. Um diese Schleifscheiben zu reinigen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und entfernen dann die mit 2 markierte graue Plastikfeder, die zum Halten des Messers dient. Um die Feder zu entfernen, schieben Sie einen Finger von hinten unter die Feder und heben diese mit langsamem, gleichmäßigem Druck an. Die Haltestifte lösen sich und geben die Feder frei. Achten Sie darauf, dass die Stifte nicht verloren gehen. Befeuchten Sie ein Wattestäbchen mit Isopropylalkohol (Reinigungssalkohol) und halten Sie es an die Schleifscheibe. Drehen Sie die Scheibe

- mit der Hand und halten Sie das alkoholgetränkte Wattestäbchen mehrere Umdrehungen lang an die Schleifscheibe. Nachdem Sie jede Scheibe so gereinigt haben, setzen Sie die Messerhaltefeder und die Haltestifte wieder ein.
- Um Ihre Fertigkeiten im Umgang mit dem Messerschärfer Graef Model CX110 zu vervollkommen, lernen Sie, wie man einen Grat an der Schneidkante erkennt. Sie können zwar durchaus gut Messer schärfen, ohne diese Technik anzuwenden, es ist jedoch die beste und schnellste Methode festzustellen, ob Sie die Klinge in den vorherigen Schritten ausreichend geschärft haben. Dies trägt dazu bei, dass Sie unnötiges Schleifen/Polieren vermeiden und doch jederzeit unglaublich scharfe Messer haben. Ein geeigneter Test, um die Schärfe der Klinge zu beurteilen, ist das Schneiden einer Tomate oder von Papier.
 - Einige moderne asiatische Messer sind gewarzt, und manche modernen und traditionellen asiatischen Klingen bestehen aus Damaszener Stahl, der eine Schichtstruktur aufweist. Alle diese Klingen sind entsprechend den hier gegebenen Anweisungen zu schärfen, wobei zu beachten und zu unterscheiden ist, ob es sich um moderne Messer (zwei Fasen) oder um traditionelle Messer handelt.

NORMALE WARTUNG

Es ist KEINE Schmierung für bewegliche Teile, Motor, Lager oder Schleif- bzw. Polierflächen erforderlich. Es wird kein Wasser an den Schleifscheiben benötigt. Außen kann das Gerät durch Abwischen mit einem angefeuchteten weichen Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Starkreiniger, Kratzschwämme oder Scheuerpulver (Abrasive).

Etwa ein Mal pro Jahr sollte der beim Schärfen entstandene Metallstaub entfernt werden, der sich im Gerät angesammelt hat. Entfernen Sie die kleine rechteckige Abdeckung der Reinigungsöffnung an der Unterseite des Geräts. Dort befinden sich Metallabriebteilchen, die von einem Magneten an der Innenseite dieser Abdeckung festgehalten werden. Diese Ansammlung von Metallteilchen können Sie einfach mit Papier von der Küchenrolle abwischen oder mit einer Zahnbürste abbürsten; anschließend setzen Sie den Deckel wieder in die Öffnung ein. Wenn sich außer den am Magneten haftenden Teilchen größere Mengen von Metallstaub im Gerät angesammelt haben, können Sie diese bei abgenommenem Deckel durch die Bodenöffnung herauschütteln. Nach dem Reinigen setzen Sie den Deckel mit dem Magneten wieder fest und sicher ins Gehäuse ein.

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703677 oder schrei-

ben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de



ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

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



Seit 1920

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

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