

# GRAEF.



**DE** Bedienungsanleitung

# MESSERSCHÄRFER

**CC 2100**



## **SICHERHEITSHINWEISE**

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare äußere Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein defektes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät, z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, sind ausschließlich von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann auch von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern, die jünger als 8 Jahren fernzuhalten und es ist sicherzustellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen, beispielsweise in Mitarbeiterküchen, in Läden und Büros, in landwirtschaftlichen Betrieben, in Hotels, Motels und anderen Frühstückspensionen und Einrichtungen.

- Die Zuleitung ist immer am Anschlussstecker aus der Steckdose zu ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Angaben zu Spannung und Frequenz auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder von einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Die kann einen elektrischen Schlag auslösen oder im schlimmsten Fall zum Tod führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Transportieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder äußeren Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie bei der äußeren Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendes Wasser.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- **WARNUNG: DIE MIT IHREM CC 2100 GESCHLIFFENEN MESSER SIND SCHÄRFER ALS ERWARTET. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, SOLLTEN SIE BEIM GEBRAUCH BESONDERS VORSICHTIG SEIN. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HÄNDE ODER IHRES KÖRPERS. FAHREN SIE NICHT MIT DEM FINGER ÜBER DIE KLINGE. BEWAHREN SIE MESSER AN EINEM SICHEREN ORT AUF.**
- Benutzen Sie kein Öl, Wasser oder andere Schmiermittel im Umgang mit diesem Messerschärfer.

### **AUSPACKEN**

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

### **ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes ist beim Aufstellen Folgendes zu beachten:

- Nutzen Sie eine feste, ebene, waagerechte, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche mit einer ausreichenden Tragkraft.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass das Stromkabel notfalls schnell abgezogen werden kann.

### **ALLGEMEINE BESCHREIBUNG – MESSERSCHÄRFER MODELL 2100**

Der Standardmesserschärfer Modell 2100 verwendet ein neuartiges dreistufiges EdgeSelect® Schärfmodul, das Ihre Messer nacheinander perfekt schärft, schleift und abzieht. Das Messer wird in der ersten Stufe mit ganz aus Diamanten beschichteten Schleifern geschärft und in der zweiten Stufe mit feineren Diamantpartikeln geschliffen. In der dritten Stufe wird es abgezogen und poliert, bis es so scharf ist, dass es Haare spalten kann. Durch dieses patentierte Dreistufen-Schärfsystem entsteht eine praktisch gratlose, dreifach angeschliffene Trizor® -Messerschneide, die länger scharf bleibt als konventionell geschliffene Messer. Das Schärfmodul, das alle drei Stufen beinhaltet, ist eine separate Einheit, die zum Waschen oder

Desinfektion in der Spülmaschine oder im Spülbecken abgenommen werden kann. Die Entnahme erfolgt einfach durch Drücken des Freigabeknopfes (Abbildung 2) und Herausziehen des Moduls aus dem Motorantriebsgehäuse. Im Motorgehäuse befindet sich ein leistungsstarker, robuster Motor. An den Wellen des Motorantriebs und des Schärfmoduls angebrachte Keilwellenkupplungen ermöglichen ein schnelles Ein- oder Auskuppeln. Bei allen drei Stufen muss die Klinge abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz gezogen werden. In jeder Stufe stabilisieren und halten Kunststoffhaltefedern das Messer gegen präzise Klingenführungen (Abbildung 3), sodass die Klinge im richtigen Winkel gegen die Schärf-, Schleif- und Abziehscheiben positioniert wird. Bei jedem Schlitz wird die Einführtiefe des Messers durch einen Schneidenanschlag begrenzt und kontrolliert, der aus einem langlebigen Polymerisat besteht und das Messer im richtigen Winkel positioniert und ausrichtet, während es mit den Schleifscheiben in Kontakt kommt, ohne die Schärfung zu beeinträchtigen. Für optimale Schärfe sollte die Schneide den vorderen Schneidenanschlag nur leicht berühren oder leicht auf ihm aufliegen. Übermäßiger Druck beschleunigt den Schärfprozess nicht und führt zu unnötiger Zerschneidung des Schneidenanschlags.

## **ÜBER DAS VIELSEITIGE EDGESELECT® DIAMOND HONE® SCHÄRF-MODUL**

Das einzigartige Chef'sChoice® EdgeSelect® Schärfmodul, das mit dem Standardmodell 2100 geliefert wird, ist so konstruiert, dass Sie jedes Messer entsprechend der vorgesehenen Verwendung schleifen können. Dieser dreistufige Schärfer besteht aus zwei kegelförmigen Schärf-/Schleifstufen mit feinen 100 % Diamantschleifpartikeln und einer präzise Polier-/Abziehstufe mit patentierten, flexiblen Schleifscheiben. Diese Stufen können in unterschiedlicher Reihenfolge angewendet werden, um entweder eine erstaunlich scharfe, glatte Schneide für müheloses Schneiden und Präsentationen erhalten oder eine Schneide mit einem bestimmten „Biss“ entlang der Facette zu erzeugen. Die dadurch entstehende Schneide ist ultrascharf und nicht gezahnt. Der Biss wird durch präzise, polierte, mikrofeine Schnittkerben erzeugt, die durch die Ultraschleifaktion der Polierscheiben in Stufe 3 auf der Oberfläche der Facetten gebildet wird. Durch diese feinen, aber scharfen Schnittkerben auf beiden Seiten der ultrascharfen und ungezahnten Schneide werden schwierige Schneidearbeiten an faserigen Lebensmitteln, Fleisch, Stengelgemüsen und beim Ausweiden und Häuten von Wild erheblich erleichtert. Die Schärf-, Schleif- und Poliervorgänge werden durch Präzisionswinkelführungen für die Schneide und exakt angepasste, konisch geformte Schleifscheiben gesteuert. Die Schärfwinkel sind in jeder nachfolgenden Stufe um mehrere Grade größer. Mit feinen Diamanten beschichtete konische Scheiben in Stufe 1 formen feine Schnittkerben entlang der Facette auf beiden Seiten der Schneide. Dadurch entsteht die erste Abschrägung der Trizor® -Schneide. In Stufe 2 werden durch noch feinere Diamanten mikrofeine Schnittkerben an der Facette unmittelbar über der Schneide geformt. Dadurch entsteht eine ausgeprägte zweite Abschrägung, die einige Gra-

de größer ist als die in Stufe 1 erzeugte Abschrägung. In Stufe 3 werden ultrafeine Schleifscheiben in einem dritten und etwas größeren Winkel angesetzt. Sie polieren und ziehen die Kanten der Kerben ab, die sich über der Schneide befinden. Dadurch entsteht eine dritte Abschrägung und eine mikroskopisch dünne, gerade und superpolierte Schneide von erstaunlicher Schärfe. Beim Abziehen werden die Kanten der Kerben, die durch die Diamantschleifscheiben in Stufe 1 und 2 über der Schneide gebildet werden, gleichzeitig poliert und geschärft, bis sie scharfe Schnittkerben bilden, die das Schneiden von „schwierigen Materialien“ erleichtern. Dieses einzigartige dreistufige Design erzeugt Schneiden von erstaunlicher Schärfe, und aufgrund der drei verschiedenen Abschrägungen, die auf jeder Facette gebildet werden, bleiben Ihre Messer viel länger scharf als gewöhnlich. In den nachfolgenden Abschnitten werden die allgemeinen Verfahren zum optimalen Schärfen in jeder Stufe beschrieben und Empfehlungen zur Optimierung der Schneiden für die jeweils vorgesehene Verwendung gegeben. Sofern Sie keine große Anzahl von schweren Schneidearbeiten ausführen, müssen Sie Stufe 1 nur selten anwenden. Einer der wichtigen Vorteile des EdgeSelect Schärfmoduls ist, dass Sie Ihre Messer so oft wie nötig rasierklingscharf schleifen können und die Messer im Vergleich zu älteren Schleifmethoden nur wenig abnutzen. Das Nachschärfen kann normalerweise in Stufe 3 durchgeführt werden. Verwenden Sie Stufe 2 seltener zum Nachschärfen und Stufe 1 nur für die schwersten Schneidearbeiten (Siehe den Abschnitt „Nachschärfen“.) Das Schärfmodul Chef'sChoice® Modell 2100 EdgeSelect ist mit einem manuell aktivierten Diamantreinigungspolster ausgestattet, das nach Bedarf dazu verwendet werden kann, angesammelte Lebensmittelreste oder Schleifpartikel von der Oberfläche der Polier-/Abziehscheiben zu entfernen. Wenn Sie Ihre Messer vor dem Schärfen reinigen, können Sie die Schärfmaschine monatelang oder sogar ein Jahr oder länger verwenden, bevor Sie diese Polier-/Abziehscheiben reinigen müssen. Die Anwendung dieser praktischen Funktion, die weiter hinten in dieser Anleitung beschrieben wird, ist nur dann erforderlich, wenn Sie eine deutliche Abnahme der Poliereffizienz feststellen. Die Schärf- und Schleifscheiben sind für optimalen Druck beim Schärfen an der Antriebswelle gefedert. Dadurch wird die gesamte Schneide schnell und doch gleichmäßig geschärft und die Gefahr der Fugenbildung minimiert. Jede Schärfstufe ist mit Führungsfedern ausgestattet, die über den Schleifscheiben angebracht sind und die Seiten Ihres Messers durch ihre Federung sicher gegen die Präzisionsführung im rechten und linken Schlitz der jeweiligen Schärfstufe halten. Außer bei Spezialklingen, die hauptsächlich nur auf einer Seite der Schneide geschliffen werden (wie z.B. japanische Kataba-Messer), schärfen Sie Ihre Messer gleichermaßen im rechten und linken Schlitz jeder verwendeten Schärfstufe. Dadurch wird sichergestellt, dass die Facetten auf beiden Seiten der Schneide gleich groß sind und das Messer stets gerade schneidet. Beim Schärfen in jeder beliebigen Stufe sollte das Messer nacheinander abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz der jeweiligen Stufe gezogen werden. Das Messer muss bei jeder Stufe in der Regel nur einmal durch den rechten und den linken Schlitz gezogen werden; gelegentlich muss ein stumpferes Messer zweimal durch die Schlitz gezogen werden (ausführliche Informationen

finden Sie in den nachstehenden Abschnitten). Bedienen Sie die Schärmaschine stets von vorn. Halten Sie das Messer horizontal und gerade, führen Sie es zwischen der Kunststofffeder und der Führung ein, und ziehen Sie es gleichmäßig auf sich zu, während es die Schärfoeder Schleifscheiben berührt. Sie können den Kontakt mit den Scheiben fühlen und hören. Führen Sie die Klinge in jeder Stufe stets mit gleichmäßiger Geschwindigkeit; halten Sie beim Durchziehen nicht in der Mitte an. Für eine 20 cm lange Klinge wird eine gleichmäßige Durchziehgeschwindigkeit von 4 Sekunden empfohlen. Bei kürzeren oder längeren Klingen kann diese Zeit entsprechend kürzer oder länger sein. Bedienen Sie die Schärmaschine niemals von der Rückseite aus. Üben Sie beim Schärfen gerade genug Druck nach unten aus, dass bei jedem Durchziehen ein gleichmäßiger Kontakt der Klinge mit den Schleifscheiben gewährleistet ist. Zusätzlicher Druck ist überflüssig und beschleunigt den Schärfvorgang nicht. Versuchen Sie, möglichst nicht in den Schneidenschlag des Schärfmoduls zu schneiden. Unbeabsichtigtes Einschneiden des Schneidenschlags beeinträchtigt die Funktion der Schärmaschine jedoch nicht und beschädigt auch nicht die Klinge.

## **ANLEITUNGEN**

Lesen Sie diese Anleitungen, bevor Sie mit dem Schärfen beginnen

Das EdgeSelect Schärfmodul ist zum Schärfen von Messern mit glatter oder gezahnter Schneide geeignet.

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

## **SCHÄRFEN VON MESSERN MIT GLATTER SCHNEIDE**

Messer mit glatter Schneide: Erstmaliges Schärfen

Bevor Sie das Gerät einschalten, führen Sie eine Messerklinge in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Elastomerfeder ein. Drehen Sie das Messer dabei nicht. Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie Kontakt mit den Diamantscheiben fühlen. Ziehen Sie das Messer auf Ihren Körper zu und heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Klingenspitze nähern. Durch diesen Probelauf erhalten Sie ein Gefühl für die Federspannung. Nehmen Sie das Messer heraus und drücken Sie den Netzschalter. Auf dem Schalter ist ein roter Blitz sichtbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

**Stufe 1:** (Wenn Ihr Messer nicht sehr stumpf ist, können Sie Stufe 1 auslassen und direkt mit Stufe 2 beginnen.) Wenn Sie ein Messer zum ersten Mal schärfen oder das Messer sehr stumpf ist, beginnen Sie mit Stufe 1. Ziehen Sie das Messer



einmal durch den linken Schlitz von Stufe 1. Führen Sie dazu das Messer in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung von Stufe 1 und der Elastomertfeder ein, ziehen Sie das Messer auf Ihren Körper zu und führen Sie es gleichzeitig im Schlitz nach unten, bis es mit der diamantbeschichteten Scheibe in Berührung kommt. Sie können den Kontakt mit der Scheibe hören. Führen Sie das Messer so nahe wie möglich an der Halterung oder am Griff ein. Wenn die Klinge gebogen ist, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Klingenspitze nähern, um die Schneide etwa parallel zum Tisch zu halten. Schärfen Sie die gesamte Länge der Klinge. Bei einer 20 cm langen Klinge sollte jedes Durchziehen etwa 4 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Klingen in 2 bis 3 Sekunden und längere Klingen in 6 Sekunden durch. Ziehen Sie danach die gesamte Länge der Klinge durch den rechten Schlitz von Stufe 1.

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

Um eine gleichmäßige Schärfe entlang der gesamten Klinge sicher zu stellen, führen Sie das Messer nahe an der Halterung oder am Griff ein und ziehen Sie es gleichmäßig durch, bis es aus dem Schlitz gleitet. Ziehen Sie das Messer in jeder Stufe gleich viele Male durch den linken und rechten Schlitz, um die Schneidfacetten symmetrisch zu halten. In Stufe 1 muss ein Messer normalerweise nur einmal durch jeden Schlitz (links und rechts) gezogen werden. Bevor Sie mit Stufe 2 fortfahren, sollten Sie sicherstellen, dass entlang der geschärften Klinge ein Grat entstanden ist, wie im Folgenden beschrieben wird:

### **Wie man den Grat fühlt**

Um zu bestätigen, dass sich ein Grat an einer Seite entlang der Klinge gebildet hat, fühlen Sie mit Zeigefinger vorsichtig quer über die Klinge. (Fahren Sie nicht mit dem Finger an der Klinge entlang, um Schnittverletzungen zu vermeiden). Wenn Sie das Messer zuletzt durch den rechten Schlitz gezogen haben, ist der Grat nur auf der rechten Seite (so, wie Sie das Messer halten) vorhanden und umgekehrt. Der Grat fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an; die gegenüberliegende Seite fühlt sich dagegen glatt an. Wenn ein Grat vorhanden ist, fahren Sie mit Stufe 2 fort. Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Klinge noch einmal durch den linken und rechten Schlitz von Stufe 1. Ein Grat entsteht leichter, wenn Sie die Klinge langsam durchziehen. Ein sehr stumpfes Messer muss ggf. mehrere Male durch Stufe 1 gezogen werden, bis sich ein Grat bildet. Prüfen Sie, ob ein Grat entlang der gesamten Klinge vorhanden ist, bevor Sie mit Stufe 2 fortfahren.

**Stufe 2:** Schärfen Sie die Klinge in Stufe 2 nach dem für Stufe 1 beschriebenen Verfahren. Ziehen Sie die Klinge einmal durch den linken Schlitz von Stufe 2 und einmal durch den rechten Schlitz. Bei einer 20 cm langen Klinge sollte jedes Durchziehen etwa 4 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Klingen in 2 bis 3 Sekunden

und längere Klingen in 6 Sekunden durch. Prüfen Sie, ob sich entlang der Klinge ein Grat gebildet hat. Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Klinge noch einmal durch den linken und rechts Schlitz von Stufe 2, bis sich ein Grat formt und Sie mit Stufe 3 fortfahren.

**Stufe 3:** Zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Schneide muss die Klinge in der Regel nur ein- oder zweimal durch jeden Schlitz in Stufe 3 gezogen werden. Ziehen Sie die Klinge wie bei Stufe 1 und 2 mit gleichmäßiger Geschwindigkeit abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz. Wenn das Messer mehr als zweimal in Stufe 3 durchgezogen wird, entsteht eine feinere Klinge, die besonders zur Zubereitung von Gourmet-Speisen wünschenswert ist. Das Messer sollte ggf. weniger als zweimal in Stufe 3 durchgezogen werden, wenn Sie faserige Lebensmittel schneiden wollen. Näheres dazu finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten.

Nach dem Schärfen in Stufe 3 sollte das Messer extrem scharf sein und keine Spur eines Grats an der Schneide zu fühlen sein.

## **OPTIMIERUNG DER KLINGE FÜR BESTIMMTE ANWENDUNGEN**

### **Für die Gourmet-Schneide**

Wenn Sie die feinsten und glattesten Schnittlinien zur Zubereitung perfekter Obst- und Gemüsestücke erzielen möchten, schärfen Sie Ihr Messer in Stufe 2 (oder wie oben beschrieben in Stufe 1 und 2) und ziehen Sie die Klinge in Stufe 3 mehrmals durch. Drei oder viermaliges Durchziehen durch den linken und rechten Schlitz in Stufe 3 verfeinert die dritte Facette und erzeugt eine erstaunlich glatte und scharfe Schneide, die sich ideal für Gourmet-Köche eignet. Verwenden Sie zum Nachschärfen der Gourmet-Schneide stets Stufe 3 (ziehen Sie die Klinge abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz). Wenn das Nachschärfen in Stufe 3 nach einigen Anwendungen zu lange dauert, können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie gemäß den Anleitungen zuerst in Stufe 2 und dann in Stufe 3 nachschärfen. Dadurch erzielen Sie sehr scharfe Schneiden und verlängern die Lebensdauer Ihrer Messer. Dieses Verfahren gibt Ihnen im Vergleich zu konventionellen Schärfmethoden Tag für Tag außergewöhnlich scharfe Messer ohne übermäßigen Materialverlust.

### **Für Fleisch, sehr faserige Materialien und zu Ausweiden und Häuten von Wild**

Zum Schlachten, Ausweiden und Häuten von Wild und zum Schneiden sehr faseriger Materialien sollten Sie in Stufe 1 und danach sofort in Stufe 3 schärfen. Dadurch bleiben auf jeder Seite der Schneide scharfe, feine Schnittkerben entlang der Facette zurück, die das Schneiden solcher Materialien erleichtern. Die Schneide ist nach nur ein- oder zweimaligem Durchziehen durch beide Schlitz in Stufe 3 sehr scharf und nicht gezahnt. Um eine solche Schneide zu erzielen, schärfen Sie in Stufe 1, bis entlang der gesamten Schneide ein Grat entstanden ist. Fahren Sie dann direkt mit Stufe 3 fort, und ziehen Sie das Messer ein- oder zweimal durch jeden Schlitz. Zur Bewahrung einer solchen Schneide sollten Sie Stufe 3 nur ein- oder zweimal verwenden, wenn das Messer nachgeschärft werden muss. Beginnen Sie

mit dem Nachschärfen danach wieder bei Stufe 1, indem Sie das Messer einmal durch den linken und rechten Schlitz ziehen und dann direkt wieder bei Stufe 3 weiter schärfen. Schärfen Sie das Messer nicht in Stufe 2 nach.

### **Für Geflügel und Fisch**

Die optimale Schneide für gegartes Geflügel wird in der Regel erzielt, indem Stufe 2 und danach Stufe 3 verwendet wird. Für rohes Geflügel wird vorzugsweise wie oben beschrieben Stufe 1 und danach Stufe 3 verwendet. Verwenden Sie zum Filetieren von Fisch eine dünne, aber stabile Klinge, die in Stufe 2 und danach in Stufe 3 geschärft wurde.

### **Schärfen von Messern mit gezahnter Schneide**

Gezahnte Schneiden haben wie Sägeblätter einen Wellenschliff und eine Reihe von Zähnen. Bei normaler Verwendung verrichten die spitzen Zähne die meiste Schneidarbeit. Gezahnte Schneiden jeder Art können mit dem EdgeSelect Schärfmodul geschärft werden. Verwenden Sie dazu jedoch nur Stufe 3. In Stufe 3 werden die Zähne geschärft und entlang der Kanten dieser Zähne ultrascharfe

Mikroschneiden gebildet. In der Regel ist ein fünf- bis zehnmaliges Durchziehen durch beide Schlitz in Stufe 3 ausreichend. Wenn das Messer sehr stumpf oder abgenutzt ist, ziehen Sie es ein- oder zweimal schnell (2 bis 3 Sekunden für ein 20 cm langes Messer) durch dem linken und rechten Schlitz von Stufe 2 und ziehen Sie es dann mehrere Male durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 3. Bei übermäßigem Gebrauch von Stufe 2 wird mehr Metall von der Schneide entfernt, als zum Schärfen der Zähne notwendig ist. Kontrollieren Sie die gezahnte Schneide immer wieder während des Schärfvorgangs. Da gezahnte Messer sägeartige Strukturen sind, erscheinen die Schneiden niemals so „scharf“ wie bei einem Messer mit glatter Schneide. Die zahnartige Struktur hilft jedoch stets, die Kruste von harten Lebensmitteln zu durchbrechen. Zum Nachschärfen von Messern mit gezahnter Schneide befolgen Sie dieselben Schritte.

### **Nachschärfen von glatten Messern**

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Stufe 3 nach. Wenn die Messer dadurch nicht schnell geschärft werden, ziehen Sie sie ein- oder zweimal durch jeden Schlitz in Stufe 2. Schärfen Sie sie dann in Stufe 3, in der ein ein- oder zweimaliges Durchziehen durch beide Schlitz zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Klinge ausreichen sollte. Verwenden Sie Stufe 1 nur dann als ersten Schritt zum Nachschärfen, wenn Sie Ihrem Messer mehr „Biss“ entlang der Schneide verleihen wollen oder wenn das Messer sehr stumpf ist. Wenn Sie zum Nachschärfen der Klinge zwischen dem Schärfen mit dem Chef'sChoice® Modell 2100 einen Wetzstahl benutzen, müssen Sie beginnend mit Stufe 2 das reguläre Schärfverfahren durchführen und danach das Messer in Stufe 3 abziehen. In diesem Fall müssen Sie die Klinge mindestens dreimal in Stufe 2 durch jeden Schlitz ziehen, um einen gleichmäßigen Grat zu erhalten, bevor Sie mit Stufe 3 fortfahren. Wenn Sie die Produktivität erhöhen und die Schärfzeit verringern möchten, sollten Sie daher zum schnellen Nachschärfen keinen Wetzstahl, sondern Stufe 3 verwenden. Zum Nachschärfen von Messern mit gezahnter Schneide verwenden Sie Stufe 3. Siehe vorhergehende Abschnitte.

### **REINIGUNG DER ABZIEH-/POLIERSCHEIBEN IN STUFE 3**

Das Chef'sChoice® EdgeSelect Schärfmodul ist mit einem Zubehörteil ausgestattet, mit dem die Polierscheiben in Stufe 3 manuell gereinigt werden können. Dies ist kein Ersatz für die im Folgenden beschriebene regelmäßige Reinigung des gesamten Schärfmoduls zur Entfernung von Fett oder Nahrungsmittelresten an den Polierscheiben. Wenn diese Scheiben mit Schleifpartikeln überzogen und schwarz werden, können sie durch Betätigung des Handhebels auf der Rückseite des Schärferäts gereinigt und neu geformt werden. Dieser Hebel ist (von hinten betrachtet) in der linken unteren Ecke des Moduls von Modell 2100 eingelassen. Zur Aktivierung des Reinigungswerkzeugs muss zuerst der Netzschalter eingeschaltet werden. Bei laufendem Motor drücken Sie den Hebel vorsichtig nach rechts, bis Sie hören, dass das Reinigungswerkzeug die Polierscheibe berührt. Halten Sie den Hebel drei bis fünf Sekunden lang nach links leicht gedrückt. Reinigen Sie die Polierscheiben nicht länger als 5 Sekunden pro Reinigungsvorgang. Damit ist der Reinigungsschritt abgeschlossen. Damit die Polierscheiben nicht zu sehr abgenutzt werden, darf nur ein leichter Fingerdruck ausgeübt werden. Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug nur, falls Ihr Messer in Stufe 3 nicht mehr ordnungsgemäß geschärft wird oder es zur Erzielung einer rasiermesserscharfen Klinge zu häufig durchgezogen werden muss. Bei Anwendung dieses Werkzeugs wird Material von der Arbeitsfläche der Scheiben in Stufe 3 abgetragen. Bei zu häufiger Anwendung wird daher zu viel Material von den Schleifflächen entfernt und die Scheiben nutzen sich frühzeitig ab. Wenn Sie Ihre Messer vor dem Schärfen regelmäßig reinigen, müssen Sie sogar bei täglicher Verwendung des Modells 2100 die Scheiben in Stufe 3 nur ein- oder zweimal im Jahr reinigen.

### **ENTNAHME, REINIGUNG UND EINSETZEN DES SCHÄRFMODULS**

Bei Vorhandensein von Schmiermittel, Fett oder Lebensmittel auf einer der Schleifscheiben oder an einer unzugänglichen Stelle auf den Kunststoffoberflächen des Schärfmoduls sollte das Modul wie nachfolgend beschrieben gereinigt werden. Wir empfehlen, die Messer vor dem Schärfen stets zu reinigen; wischen Sie die Messer zumindest mit einem Tuch ab, um häufige Reinigung des Moduls zu vermeiden. Aus Gründen der Hygiene empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung des Moduls. Stellen Sie zur Entnahme des Schärfmoduls zunächst sicher, dass sich der Motorschalter in der „AUS“ (OFF) Position befindet. Drücken Sie auf den Freigabeknopf und ziehen Sie gleichzeitig das Modul vom Motorgehäuse weg. Das Schärfmodul sollte leicht zu entnehmen sein. **DAS MOTORANTRIEBSTEIL NIE IN WASSER TAUCHEN ODER MIT WASSER BESPRITZEN.**

### **REINIGUNG DES SCHÄRFMODULS**

Wenn das Schärfmodul verschmutzt oder kontaminiert wird, sollte es wie beschrieben abgenommen und durch eine der beiden Methoden von Lebensmittelresten oder Fett gereinigt werden:

## Handwäsche:

1. Sprühen Sie die Schleifscheiben jeder Stufe mit einer Spülmittellösung ein.
2. Spülen Sie solange mit fließendem Wasser bzw. weichen Sie es ein, bis anhaftende Lebensmittelreste usw. gelöst werden.
3. Spülen Sie das Modul unter einem starken Wasserstrahl ab.
4. Lassen Sie es auf Papiertüchern abtropfen.
5. VORSICHT: Beim Trocknen mit einem Tuch seien Sie vorsichtig, dass Sie die Kunststoffhalteklammern nicht beschädigen oder lockern.
6. Wenn die Diamantscheiben nach der Handwäsche nicht blank und glänzend sind, haftet u.U. noch Fett an ihnen. In diesem Fall sollte das Schärffmodul in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Spülmaschine:** Das Schärffmodul kann ohne Bedenken in normalen Haushalts- oder gewerblichen Spülmaschinen gewaschen werden

1. Sprühen Sie die Schleifscheiben jeder Stufe mit einer Spülmittellösung ein.
2. Reinigen Sie das Teil im oberen Fach der Spülmaschine im normalen Spülgang.
3. Lassen Sie das Teil in der Maschine trocknen, nicht in der Nähe der Heizelemente.

Entfernen Sie regelmäßig Metallstaub, der sich in den zwei Auffangvertiefungen im Sockel des Schärfers unter dem Schärffmodul ansammelt. Entnehmen Sie dazu einfach das Schärffmodul, drehen Sie das Motorgehäuse um und schütteln Sie den Staub aus. Falls sich der Staub nicht lösen sollte, entfernen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm. Wegen der Nähe des elektrischen Motors empfehlen wir die Verwendung eines Wasserstrahls oder von Druckluft zur Lockerung der Metallspäne vom Sockel des Schärffgeräts nicht.

## EINSETZEN DES SCHÄRFMODULS

Um das Schärffmodul wieder in das Motorhauptgehäuse einzusetzen, setzen Sie das Wellenkupplungsende des Schärffmoduls in die Gleitschienen an der rechten Seite des Schärfers ein. Schieben Sie danach das Schärffmodul vorsichtig auf das Motorgehäuse zu, bis es einrastet. Falls das Modul nicht einrastet: (1) Ziehen Sie das Modul von der Motorwelle weg, bis es vollständig gelöst ist; (2) schalten Sie den Motorschalter kurz ein; (3) schalten Sie ihn aus; (4) Schieben Sie das Schärffmodul ein, während der Motor abbremst. Das Modul rastet automatisch ein, sobald die Keilwellenkupplung ordnungsgemäß ausgerichtet ist.

## **SO ERHALTEN SIE DIE BESTE LEISTUNG VON IHREM CHEF'SCHOICE® MESSERSCHÄRFER MODELL 2100**

1. Außer der regelmäßigen Reinigung des Schärffmoduls im Spülbecken oder in der Spülmaschine sind keine Wartungsarbeiten erforderlich. Dieses Modul muss nicht gereinigt werden, nur weil sich die Schleifscheiben verdunkeln, dieser Vorgang ist normal. Die Scheiben sind selbstreinigend (durch leichte Abtragung), solange sie nicht mit Fett oder Schmiermittel bedeckt sind. Die erforderliche Reinigungshäufigkeit kann reduziert werden, indem die Messer gemäß

den Angaben in dieser Anleitung vor und nach dem Schärfen gereinigt werden. Tauchen Sie das Motorantriebssteil NIE in Wasser ein. Schütteln Sie den Metallstaub unter dem Schärfermodul regelmäßig wie unter dem Abschnitt „Reinigung des Schärfermoduls“ beschrieben aus.

2. Wir empfehlen, dass Sie das Modell 2100 an einem zugänglichen Platz in Ihrem Arbeitsbereich aufstellen. Wenige schnelle Durchzüge in Stufe 3 machen Ihre Messer wieder rasiermesserscharf. Wenn Sie Stufe 3 zum Nachschärfen Ihrer Klinge verwenden, erübrigt sich die Verwendung eines Wetzstahls. Ihre Klingen bleiben länger scharf als beim Nachschärfen mit einem Wetzstahl.
3. Schärfen Sie Ihre Messer nur dann in Stufe 2 nach, wenn mehrmaliges Durchziehen in Stufe 3 keine zufriedenstellende Schärfe erzielt.
4. Entfernen Sie jegliche Lebensmittelreste, Fett und Verunreinigungen von einem Messer, bevor Sie es schärfen oder nachschärfen.
5. Üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck aus ? gerade genug, um sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu gewährleisten.
6. Ziehen Sie die gesamte Länge der Klinge stets mit der empfohlenen Geschwindigkeit und gleichmäßig durch. Halten Sie beim Durchziehen nie an, wenn die Klinge mit den Schleifscheiben in Kontakt ist.
7. Ziehen Sie Ihre Messer in jeder Stufe stets abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz. Japanische Spezialklingen, die hauptsächlich auf einer Seite der Klinge geschärft werden, sind hierbei eine Ausnahme.
8. Die Klinge sollte beim Schärfen waagrecht zur Tischplatte gehalten werden. Um die Spitze einer gebogenen Klinge zu schärfen, heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie sich der Spitze nähern, damit die Klinge beim Schärfen „waagrecht“ zur Tischplatte gehalten wird.
9. Bei korrekter Anwendung können Sie die gesamte Klinge bis zu 3 mm von der Halterung oder dem Griff schärfen. Im Vergleich zu anderen Schärfmethoden ist dies ein bedeutender Vorteil des Chef'sChoice® EdgeSelect Moduls – insbesondere beim Schärfen von Küchenmessern, bei denen Sie die gesamte Länge der Klinge schärfen müssen, um die gebogenen Teile der Klinge scharf zu halten. Wenn Ihr Küchenmesser eine schwere Halterung hat, die in die Klinge ausläuft, kann der untere Teil der Halterung mit einem kommerziellen Schleifgerät zugeschliffen oder abgeschliffen werden, so dass sie den Schärfvorgang nicht behindert und die gesamte Klinge geschärft werden kann.
10. Um Ihre Fertigkeit bei der Verwendung des Chef'sChoice® EdgeSelect Schärfermoduls zu verbessern, sollten Sie lernen, einen Grat entlang der Klinge festzustellen (siehe vorstehende Beschreibung). Obgleich Sie auch ohne diesen Schritt gut schärfen können, ist dies die beste und schnellste Methode, um festzustellen, wann Sie Ihre Messer in Stufe 1 und 2 genügend geschärft haben. Dadurch vermeiden Sie übermäßiges Schärfen Ihrer Messer und gewährleisten stets extrem scharfe Klingen. Die Schärfe einer Klinge kann leicht durch Schneiden einer Tomate oder eines Blatt Papiers geprüft werden.

11. Wir empfehlen das Modell 2100 nicht zur Schärfung von extrem dicken, schweren Hackmessern, wie sie z.B. früher in Deutschland hergestellt wurden. Orientalische Hackmesser und dünnere Hackmesser sind schnell mit dem Modell 2100 zu schärfen.

### **NORMALE WARTUNG**

Die beweglichen Teile, der Motor, die Lager oder die Schleifflächen müssen nicht geschmiert werden. Wasser wird auf den Schleifscheiben nicht benötigt. Das Gehäuse der Schärfmaschine kann mit einem feuchten Tuch vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Scheuermittel. In regelmäßigen Abständen oder bei Bedarf können Sie den Metallstaub entfernen, der sich unter dem Modul durch wiederholtes Schärfen ansammelt.

### **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 Email an [service@graef.de](mailto:service@graef.de)



## **ENTSORGUNG**

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, entsprechend dem Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Dank der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze 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. In der Gewährleistung nicht enthalten 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 eine 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.

