

# EDGE FIX ®

PAT. PEND.

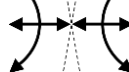


MODEL NO. 5201

Bruksanvisning - svenska, sida	2-3
Instructions of use - English, page	4-5
Betriebsanleitung - deutsch, Seite	6-7
Manuel d'utilisation - côté français	8-9

EDGE FIX info 01-02

SHARPX EDGE FIX är en manuell knivslip utrustad med fjäderbelastade, vridbara diamant- och keramiska slip- och polerstavar som anpassar sig efter kniven.

Self Adjusting Function **SAF** 


Diamantbelagda slipstavar för formslipning av knivseggen på slöa knivar, samt keramiska brynstavar som underhåller, bryner/polerar knivseggen till en optimalt vass egg.

## Användning

Placera knivslipen på ett stabilt och plant underlag.

Om din kniv är mycket slö ska du först använda diamantslipen (DIAMOND GRINDING) för att formslipa knivseggen.

Därefter brynes/poleras skärpan i det keramiska brynet (CERAMIC POLISHING) till en optimalt vass egg.

 **Observera** att diamantslipen endast ska användas då skärpa inte längre uppnås genom bryning/polering i det keramiska brynet.

För ett kontinuerligt underhåll av skärpan på din kniv skall du enbart använda det keramiska brynet.

## Inställning av slipvinkel

Längst fram på knivslipen finns en spak för inställning av slipvinkel.

*30° vinkel:* Denna vinkel ger en extra tunn/vass egg.

Använd denna vinkel om:

- kniven används till att skiva, skära och hacka mjukare råvaror såsom t. ex. lax, skinka och tomater.

*40° vinkel:* Denna vinkel ger en mer hållbar vass egg.

Använd denna vinkel om:

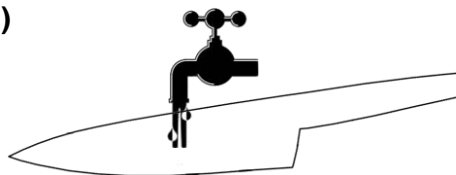
- kniven används till att skära hårdare råvaror såsom t. ex. nötter, kött, fisk eller kyckling med brosk och ben.

## Slipning i diamantslipen (DIAMOND GRINDING)

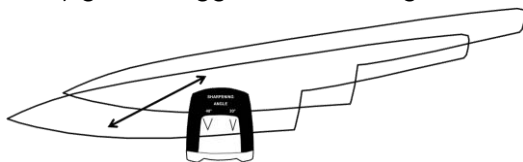
Kniven ska vara ren.

Håll knivslipens handtag i ett stadigt grepp.

För bästa resultat, fukta knivbladet med vatten.




För ner kniven horisontellt mellan diamantstavarna med knivspetsen först. För sedan kniven framåt och nedåt i små skärande/sågande rörelser (med ett tryck i ca 45 graders vinkel och ca 2-4 cm i taget - se illustration) genom eggens totala längd, tills hela knivseggen passerat stavarna.



Upprepa sedan samma procedur 3-6 gånger och kontrollera skärpan.

Upprepa tills önskad skärpa uppnåtts.

Avsluta med att dra hela knivseggen horisontellt fram och tillbaka i ett svep 2-4 gånger.

 **Undvik** att trycka kniven så långt ner i slipen att den når botten. **(Risk för små repor på knivbladets sidor.) Undvik** även att luta kniven åt något håll så att knivbladet tar i skyddshöljet.

Torka av knivbladet efter avslutad slipning.

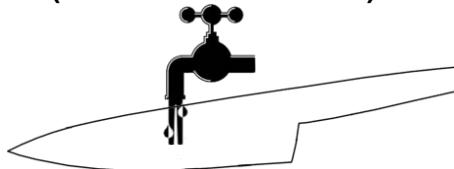
Polera därefter alltid eggen i det keramiska brynet.

## Underhållsbryning/polering i det keramiska brynet (CERAMIC POLISHING)

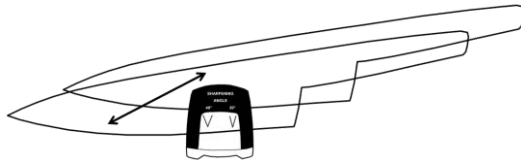
Kniven ska vara ren.

Håll knivslipens handtag i ett stadigt grepp.


För bästa resultat, fukta knivbladet med vatten.



För ner kniven horisontellt mellan stavarna med knivspetsen först. För sedan kniven framåt och nedåt i små skärande/sågande rörelser (med ett tryck i ca 45 graders vinkel och ca 2-4 cm i taget - se illustration) genom eggens totala längd, tills hela knivseggen passerat mellan stavarna.



Upprepa sedan samma procedur 3-6 gånger till. Avsluta med att dra hela knivseggen horisontellt fram och tillbaka i ett svep 2-4 gånger.

 **Undvik** att trycka kniven så långt ner i slipen att den når botten. **(Risk för små repor på knivbladets sidor.) Undvik** även att luta kniven åt något håll så att knivbladet tar i skyddshöljet. Torka av knivbladet efter avslutad polering.

 **VIKTIGT!**

### Allmän information samt varning

Knivslipen fungerar både på rostfritt stål och kolstål.

Slipa ej saxar eller sågtandade knivar i knivslipen. **(Sågtandade knivar kan skada diamant- och keramikstavarna.)**

Vi rekommenderar att alltid slipa kniven antingen i 30° eller 40° och inte variera vinkeln på samma kniv. Ändring av slipvinkel kräver många slipningar.

Observera att knivseggen blir mycket vass efter slipning, varning för skärskador.

### Rengöring och underhåll

Efter slipning och polering ska knivslipen alltid spolas med vatten i spåren för att skölja bort slipdamm i diamant- och keramikstavarna.



Vattnet rinner ut genom dräneringshålen i bottenplattan. Avsluta med att hålla handtaget uppåt för att avlägsna eventuellt kvarvarande vatten.

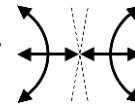
Eftertorka ytterhöljet.

Förvara gärna knivslipen hängande i handtaget eller mot en magnetlist (knivslipens undersida har en platta av magnetiskt stål).

Patentsökt.

SHARPX EDGE FIX is a manual knife sharpener with elastic, revolving diamond and ceramic sharpening and polishing pins which adjust themselves to the knife.

Self Adjusting Function SAF



Diamond coated sharpening pins for sharpening blunt knife edges into the correct form, and ceramic honing pins, maintaining, honing/polishing the knife edge into an optimally sharp shape.

### How to Use

Place the knife sharpener on a stable and level surface.

If the knife is extremely blunt, use the Diamond Grinding unit to shape/sharpen the knife edge.

Then use the Ceramic Polishing unit to hone/polish the knife edge into an optimally sharp shape.



**Note** that diamond grinding should only be used when sharpness cannot be obtained by honing/polishing with the Ceramic Polishing unit.

In order to maintain continuous sharpness, only use ceramic polishing when sharpening your knife.

### Adjusting the Sharpening Angle

At the tip of the knife sharpener there is a lever for adjusting the sharpening angle.

*30° angle:* The angle gives the knife a very thin and sharp edge.

Use this angle if:

- the knife is used for slicing, cutting and chopping softer food products such as salmon, ham and tomatoes.

*40° angle:* This angle gives the knife a more durable, sharp edge.

Use the angle if:

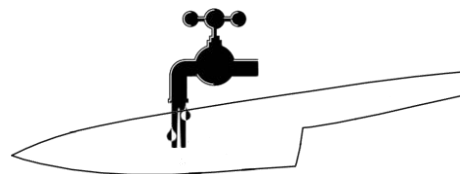
- the knife is used for cutting harder food products such as nuts, meat, fish or chicken with gristle and bones.

### Diamond Grinding

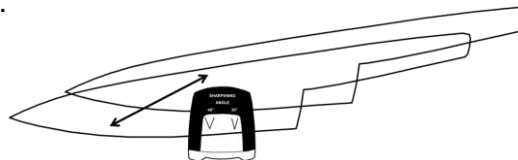
The knife must be clean.

Hold the handle of the knife sharpener firmly.

For best result, wet the knife blade with water.



Insert the knife horizontally between the diamond pins with the tip of the knife first. Then press the knife forwards and downwards with small cutting/sawing movements (about 45° angle and 2-4 cm at a time – see illustration) throughout the whole length of the blade until the whole knife edge has passed between the pins.



Repeat the same procedure 3-6 times and check the sharpness.

Repeat until the desired sharpness has been obtained.

Finish by pulling the whole knife edge horizontally back and forth 2-4 times.



**Avoid** pressing the knife to the bottom of the knife sharpener. **(Risk of small scratches on the blade sides.)** **Avoid** bending the knife in any direction so that the blade touches the protective cover.

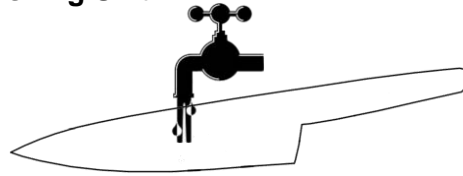
Dry the knife blade after sharpening. Always polish the edge in the ceramic polishing unit

## Maintenance Honing/Polishing in the Ceramic Polishing Unit

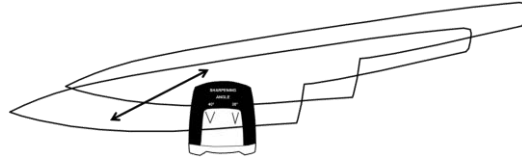
The knife must be clean.

Hold the knife sharpener handle firmly.


For best result, wet the knife blade with water.



Insert the knife horizontally between the ceramic pins with the tip of the knife first. Then press the knife forwards and downwards with small cutting/sawing movements (about 45° angle and 2-4 cm at a time – see illustration) throughout the whole length of the blade until the whole knife edge has passed between the pins.



Repeat the same procedure 3-6 times. Finish by pulling the whole knife edge horizontally back and forth 2-4 times.

 **Avoid** pressing the knife to the bottom of the knife sharpener. **(Risk of small scratches on the blade sides.)** **Avoid** bending the knife in any direction so that the blade touches the protective cover.

Dry the knife blade after sharpening.

 **IMPORTANT!**

### General Information and a Warning

The knife sharpener functions with stainless steel and coal steel.

Do not sharpen scissors or serrated knives with the knife sharpener. **(Serrated knives can damage the diamond and ceramic pins.)**

We recommend that you always sharpen your knife using the 30° or 40° angle. Do not vary the angle of one particular knife. Changing the angle means you will have to sharpen the knife several times.

Note that the knife edge will be extremely sharp. Warning for cut wounds!

### Cleaning and maintenance

Always rinse the knife sharpener with water after sharpening and polishing in order to wash away the sharpening dust from the diamond and ceramic pins.



The water runs out through the draining holes in the ground plate. Finish by holding the handle upwards in order to remove remaining water.

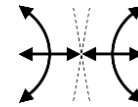
Dry the outer casing.

Store the knife sharpener hanging from the handle or on a magnet strip (the bottom of the knife sharpener is fitted with a magnetic steel plate).

Patent pending.

SHARPX EDGE FIX ist ein manueller Messerschleifer mit federbelasteten, drehbaren Diamant- und Keramikstäbchen versehen, die sich dem Messer anpassen.

Selbstausrichte-Funktion (**Self Adjusting Function SAF**)



Diamantbelegte Schleifstäbchen für Formschleifen von Messerschneiden von stumpfen Messern, und keramische Wetzstäbchen, die Messerschneiden wetzen, um eine optimale Schärfe zu erhalten.

### Gebrauch

Den Messerschleifer auf eine stabile und flache Unterlage stellen.

Wenn das Messer sehr stumpf ist: zuerst den Diamantschleifer (DIAMOND GRINDING) benutzen, um die Messerschneide formzuschleifen.

Danach die Klinge mit dem keramischen Messerwetzter wetzen/polieren (CERAMIC POLISHING) um eine optimale Schärfe der Messerschneide zu erhalten.



**Bitte beachten!** Den Diamantschleifer nur benutzen, wenn die Schärfe durch das keramische Wetzen/Polieren nicht genügend ist.

Für das Erhalten der Messerschärfe einzig und allein den keramischen Messerwetzter benutzen.

### Einstellung des Schleifwinkels

Ganz vorn am Messerschleifer ist ein Hebel für die Einstellung des Schleifwinkels.

*30° Winkel:* Dieser Winkel ergibt eine besonders dünne/scharfe Messerschneide.

Diesen Winkel benutzen im Fall wenn:

- das Messer für das Schneiden oder Hacken von weicheren Rohstoffen, wie z. B. Lachs, Schinken und Tomaten benutzt wird.

*40° Winkel:* Dieser Winkel ergibt eine haltbarere, scharfe Messerschneide.

Diesen Winkel benutzen im Fall wenn:

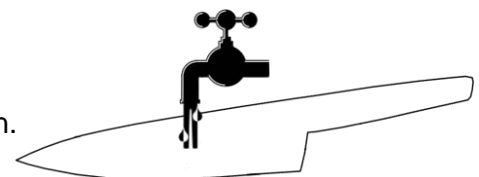
- das Messer für das Schneiden von härteren Rohstoffen, wie z. B. Nüsse, Fleisch, Fisch oder Hähnchen mit Knorpel und Knochen benutzt wird.

### Schleifen mit dem Diamantschleifer (DIAMOND GRINDING)

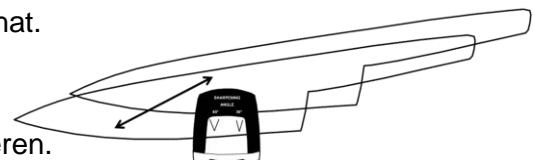
Das Messer muss sauber sein.

Den Griff des Messerschleifers fest halten.

Für das beste Ergebnis die Messerklinge mit Wasser anfeuchten.



Das Messer waagrecht zwischen die Diamantstäbchen hineinführen. Mit der Messerspitze anfangen. Dann das Messer nach vorn und nach unten mit kleinen schneidenden/sägenden Bewegungen bewegen (mit etwas Druck im Winkel von etwa 45° und jeweils etwa 2-4 cm – siehe Bild), bis die ganze Messerschneide die Stäbchen passiert hat.



Diesen Vorgang 3-6 Mal wiederholen. Die Schärfe kontrollieren.

Wiederholen bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Die ganze Messerschneide abschließend 2-4 Mal waagrecht hin und zurück ziehen.



**Achtung!** Das Messer muss nicht bis zum Boden des Messerschleifers gedrückt werden. **(Es besteht die Gefahr, dass kleine Kratzer auf den Seiten der Klinge entstehen können.)** Das Messer muss nicht seitwärts gelegt werden, so dass die Klinge die Schutzhülle des Schleifers berührt.

Die Messerklinge nach abgeschlossenem Schleifen abwischen.

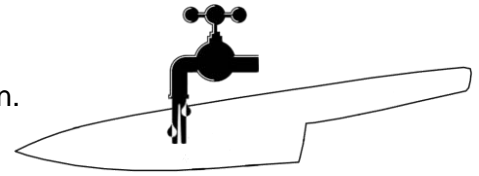
Immer danach die Messerschneide im keramischen Messerwetzten wetzen/polieren.

### **Unterhaltungswetzen/polieren mit dem keramischen Messerwetzter (CERAMIC POLISHING)**

Das Messer muss sauber sein.

Den Griff des Messerschleifers fest halten.

Für das beste Ergebnis die Messerklinge mit Wasser anfeuchten.




Das Messer waagrecht zwischen die Keramikstäbchen hineinführen. Mit der Messerspitze anfangen. Dann das Messer nach vorn und nach unten mit kleinen schneidenden/sägenden Bewegungen bewegen (mit etwas Druck im Winkel von etwa 45° und jeweils etwa 2-4 cm – siehe Bild), bis die ganze Messerschneide die Stäbchen passiert hat.

Dieses Verfahren 3-6 Mal wiederholen. Die Schärfe kontrollieren.

Wiederholen, bis die gewünschte Schärfe erreicht wird.

Die ganze Messerschneide abschließend 2-4 Mal waagrecht hin und zurück ziehen.

 **Achtung!** Das Messer muss nicht bis zum Boden des Messerschleifers gedrückt werden. **(Es besteht die Gefahr, dass kleine Kratzer auf den Seiten der Klinge entstehen können.)** Das Messer muss nicht seitwärts gelegt werden, so dass die Klinge die Schutzhülle des Schleifers berührt. Die Messerklinge nach abgeschlossenem Wetzen/Polieren abwischen.

 **WICHTIG!**  
**Allgemeine Information und Warnung**

Der Messerschleifer eignet sich für sowohl rostfreiem Stahl und Kohlstahl.

Scheren oder gezähnte Messer nicht mit dem Messerschleifer schleifen. (Gezähnte Messer können die Diamant- und Keramikstäbchen beschädigen.)

Wir empfehlen, dass das Messer immer entweder mit 30° oder 40° Winkel geschliffen wird. Den vorgegebenen Winkel einer Messerschneide nicht ändern. Die Änderung des Schleifwinkels erfordert viele Schliffe.

Achtung! Nach dem Schleifen wird die Messerschneide sehr scharf. Warnung vor Schnittverletzungen.

### **Reinigung und Unterhalten**

Den Messerschleifer nach dem Schleifen und Wetzen immer mit Wasser in den Spuren reinigen, um Schleifstaub von den Diamant- und Keramikstäbchen zu entfernen.



Das Wasser läuft aus den Drainagelöchern der Bodenplatte aus. Abschließend den Griff nach oben halten, um das eventuell übergebliebene Wasser zu entfernen.

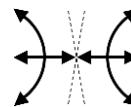
Die Außenhülle nachtrocknen.

Den Messerschleifer gern am Griff hängend oder an einer Magnetleiste aufbewahren. (Die Unterseite des Messerschleifers ist mit einer magnetischen Stahlplatte versehen.)

Patent angemeldet.

SHARPX EDGE FIX est un aiguisoir manuel pour couteaux avec des batons céramiques d'affûtage et de polissage tournants, chargés de ressorts et revêtus de diamants. Les batons s'adaptent au couteau.

Fonction de l'auto-alignement (**Self Adjusting Function**)




Les batons d'affûtage, revêtus de diamants, affûtent le tranchant des couteaux émoussés et lui donnent une forme correcte. Les batons céramiques entretiennent, aiguisent et polissent le tranchant en lui rendant bien coupant.

### Mode d'emploi

Placez l'aiguisoir sur une base solide et plane.

Si votre couteau est très émoussé, utilisez d'abord les batons d'affûtage (DIAMOND GRINDING) qui affûtent le tranchant et lui donnent la forme correcte.

Puis vous utilisez les batons céramiques (CERAMIC POLISHING) pour aiguiser et polir le tranchant en lui rendant bien coupant.

 **Notez!** Utilisez les batons revêtus de diamant seulement quand le tranchant n'est plus suffisamment affûté avec les batons céramiques.

Pour l'entretien continu du tranchant, utilisez seulement les batons céramiques.

### Réglage de l'angle d'affûtage

En tête de l'aiguisoir il y a un levier pour régler l'angle d'affûtage.

*Angle de 30°* : cet angle rend le tranchant très fin et bien coupant.

Utilisez cet angle si:

- le couteau sera utilisé pour trancher, couper et hacher des matières premières molles comme par exemple du saumon ou des tomates.

*Angle de 40°* : cet angle rend le tranchant plus solide.

Utilisez cet angle si:

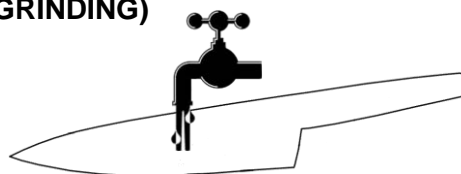
- le couteau sera utilisé pour couper des matières premières dures par exemple des noix, de la viande, des poulets ou des poissons avec du cartilage, des os ou des arêtes.

### Affûtage avec les batons revêtus de diamant (DIAMOND GRINDING)

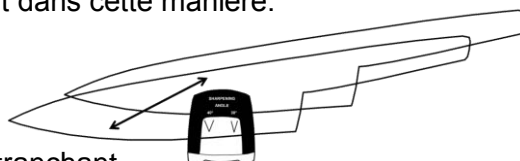
Le couteau doit être net.

Tenez la poignée de l'aiguisoir fermement.

Pour un résultat optimal, mouillez la lame avec l'eau.



Mettez le couteau horizontalement entre les batons revêtus de diamant, en commençant avec la pointe du couteau. Puis, passez le couteau en avant et vers le bas avec de petits mouvements coupants/sciants (avec un peu de pression et un angle de 45°, environ, et 2-4 cm à la fois – voir l'image). Traitez tout le tranchant dans cette manière.




Répétez 3-6 fois et contrôlez le tranchant.



Répétez jusqu'à ce que le tranchant est parfaitement coupant.

Pour finir, tirez le couteau horizontalement en avant et en arrière sans pause 2-4 fois.

 **Ne pressez pas** le couteau jusqu'au fond de l'aiguiseur. (**Péril de petites rayures sur le côté de la lame.**) **Ne penchez pas** le couteau à un côté. La lame ne doit pas toucher à l'enveloppe de sécurité.

Séchez la lame après l'aiguisage.

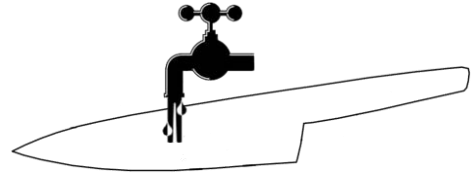
Il faut **toujours** polir le tranchant avec les batons céramiques.

### Affûtage/Polissage avec les batons céramiques (CERAMIC POLISHING)

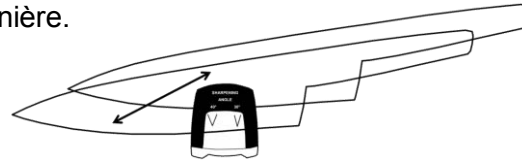
Le couteau doit être net.

Tenez la poignée de l'aiguiseur fermement.

Pour un résultat optimal, mouillez la lame avec l'eau.




Mettez le couteau horizontalement entre les batons céramiques, en commençant avec la pointe du couteau. Puis, passez le couteau en avant et vers le bas avec de petits mouvements coupants/sciants (avec un peu de pression et un angle de 45°, environ, et 2-4 cm à la fois – voir l'image). Traitez tout le tranchant dans cette manière.



Répétez 3-6 fois et contrôlez le tranchant.

Pour finir, tirez le couteau horizontalement en avant et en arrière sans pause 2-4 fois.

 **Ne pressez pas** le couteau jusqu'au fond de l'aiguiseur. (**Péril de petites rayures sur le côté de la lame.**) **Ne penchez pas** le couteau à un côté. La lame ne doit pas toucher à l'enveloppe de sécurité.

 **ATTENTION!**

#### Information général

L'aiguiseur peut être utilisé avec inox et acier de charbon.

N'affûtez pas de ciseaux ou de couteaux scie avec l'aiguiseur. (**Les couteaux scie endommagent les batons revêtus de diamant et les batons céramiques.**)

Affûtez toujours le couteau avec un angle de 30° ou 40°. Ne variez pas l'angle. Le changement de l'angle exige plusieurs aiguisages.

Le tranchant est extrêmement coupant après l'affûtage. Attention aux coupure!

#### Nettoyage et entretien

Après l'affûtage et le polissage, rincez toujours les fentes de l'aiguiseur avec de l'eau pour emporter la poussière des batons.



L'eau s'écoule par les trous de drainage dans le plaque de fond. Pour finir, tenez la poignée vers le haut pour éloigner l'eau restante.

Séchez l'extérieure. Gardez l'aiguiseur suspendu à la poignée ou à une moulure magnétique (sur le dessous de l'aiguiseur il y a un plaque d'acier magnétique).

Brevet en instance.

**SHARPX**<sup>®</sup>  
[www.sharpx.se](http://www.sharpx.se)