

EDGE FIX®

PATENT



Sharpening info
Youtube: EF3040



MODEL NO: 5301

GB Instructions of use – English, page 2-4

DE Betriebsanleitung – deutsch, Seite 5-7

FR Manuel d'utilisation – français, page 8-10

ES Instrucciones de uso – español, pág. 11-13

IT Istruzioni per l'uso – italiano, pag. 14-16

SE Bruksanvisning – svenska, sid. 17-19

DK Brugsanvisning – dansk, sid. 20-22

NO Bruksanvisning – norsk, sid. 23-25

FI Käyttöohje – suomi, sivu 26-28

SHARPx®
www.sharpx.se

Important! Please read this manual before using EDGE FIX.

EDGE FIX is a patented manual knife sharpener for optimal results.

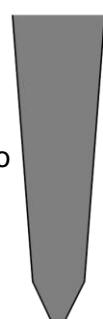
EDGE FIX grinds/polishes Japanese edge 30°/36°, European edge 40°/46°.

EDGE FIX has spring-loaded, rotatable diamond/ceramic grinding and polishing rods that adapt to the SAF knife edge for optimal grinding and sharpening/polishing.

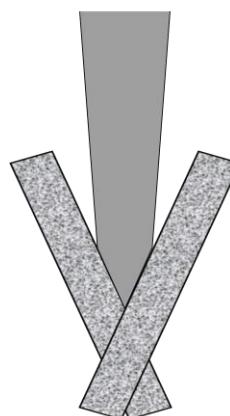


Diamond-coated grinding rods for precise grinding of the edge of dull knives, as well as ceramic rods that maintain, sharpen/polish the knife edge into an optimally sharp edge.

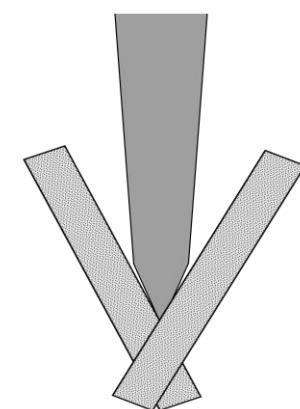
Youtube: EDGEFIX info



Dull knife



Diamond grinding rods

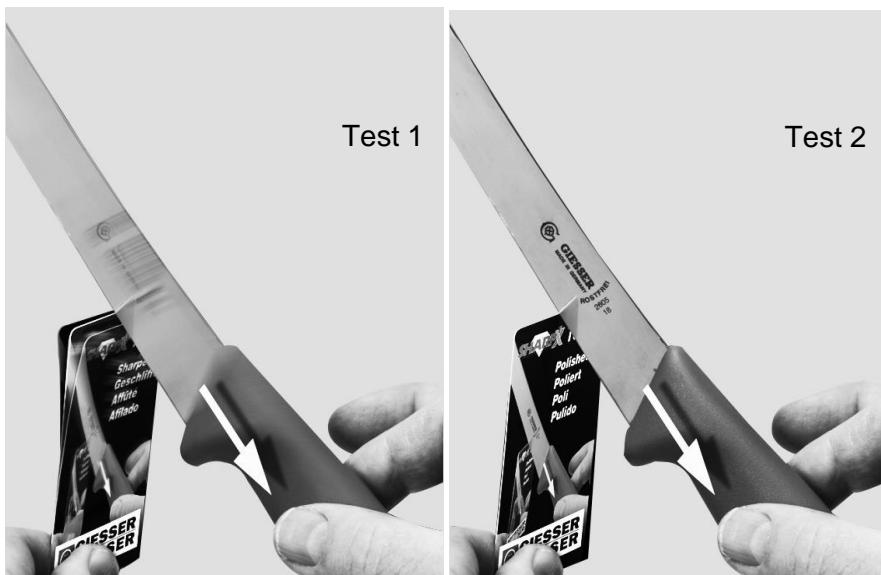


Ceramic polishing rods

Instruction:

Place EDGE FIX on a stable and level surface. If your knife is very dull, first use the diamond side of the rods to shape/sharpen the knife edge into a new edge. NOTE! To establish that a new edge has been shaped, the knife should bounce against a plastic card as described in the YouTube video EF3040. The video shows that the knife has been sharpened to the tip and obtained a raw edge (small irregularities or "teeth").

Test 1.



YouTube: EF3040



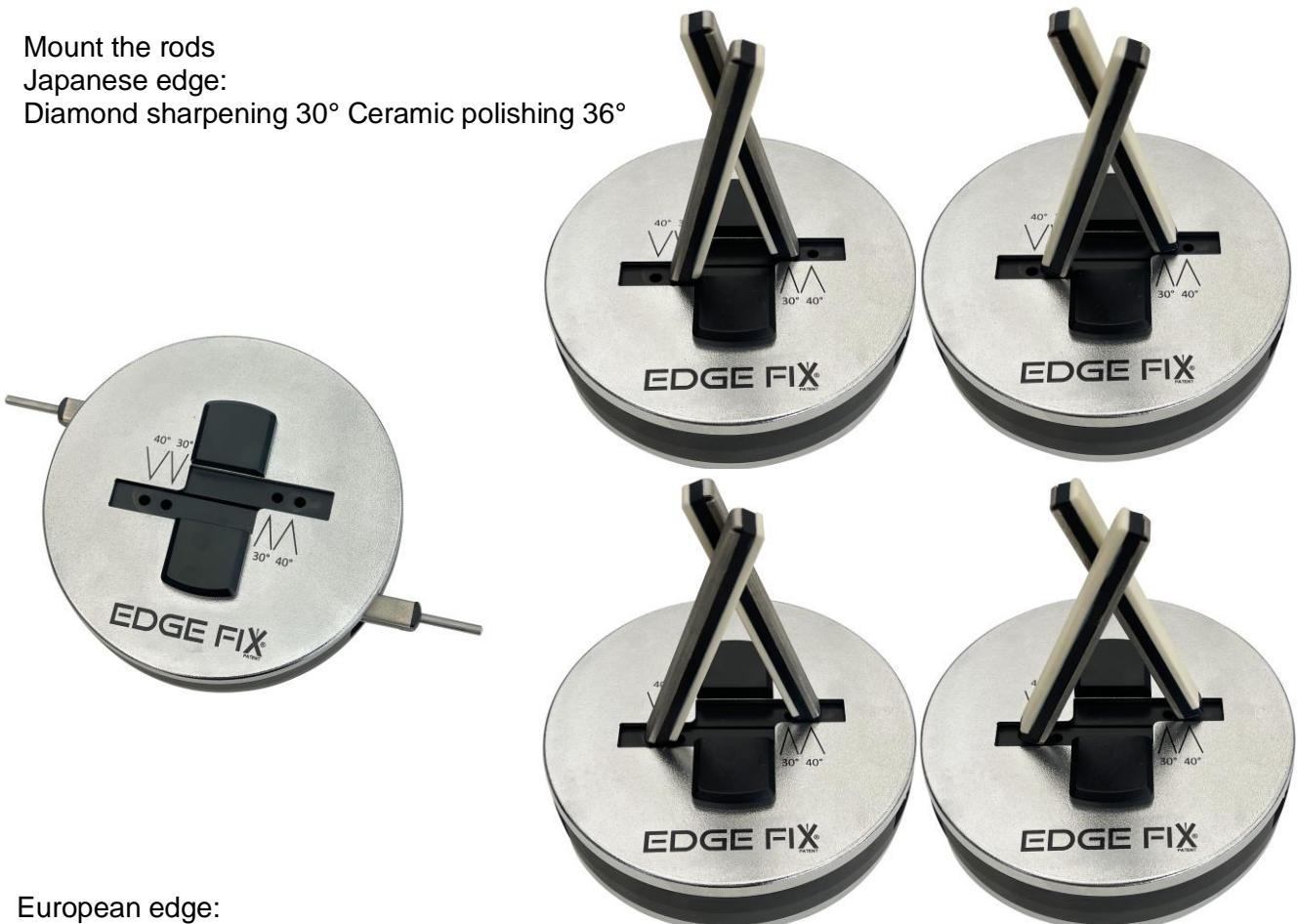
The edge is then polished on the ceramic side of the rods until an optimally clean polished sharp edge is obtained. The YouTube video EF3040 shows that the knife now slides (does not bounce) against the plastic card.

Test 2

Note that the diamond side should only be used when sharpness is no longer achieved through polishing with the ceramic rods.

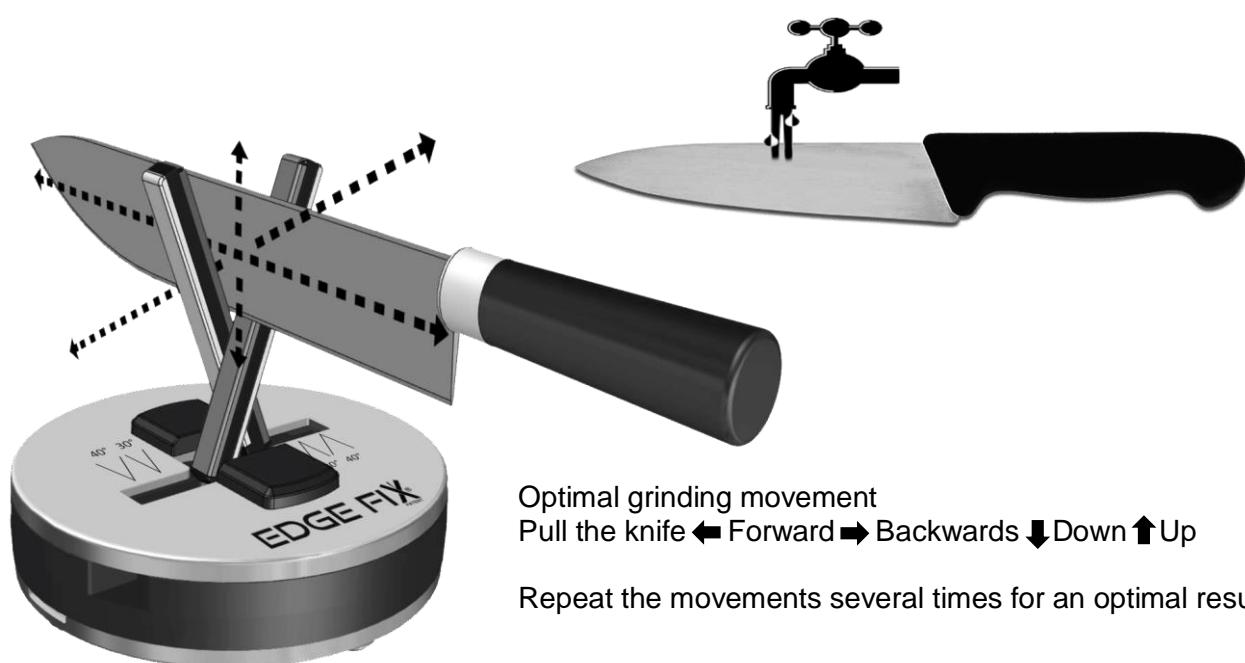
For continuous sharpness maintenance, only the ceramic rods should be used.

Mount the rods
Japanese edge:
Diamond sharpening 30° Ceramic polishing 36°



European edge:
Diamond sharpening 40° Ceramic polishing 46°

Sharpening:
Add water to the blade. The grinding dust will mix
with the water and can easily be wiped off.



Optimal grinding movement
Pull the knife ← Forward → Backwards ↓ Down ↑ Up

Repeat the movements several times for an optimal result.

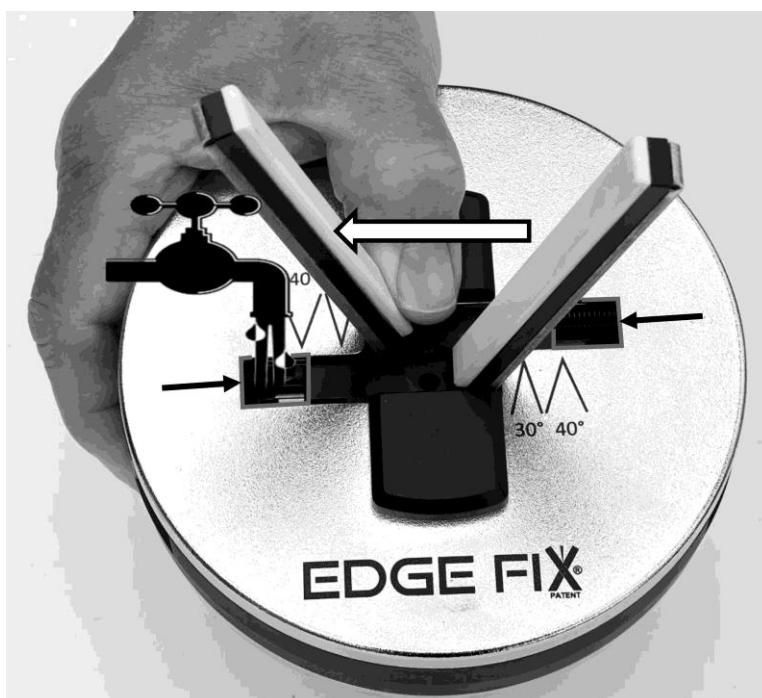
Cleaning:

Rinse with water and dry the rods. NOTE! Unless water is added to the blade during ceramic polishing, a coating can be formed on the ceramic surface, reducing the polishing effect. This coating is easily removed with steel wool and water.

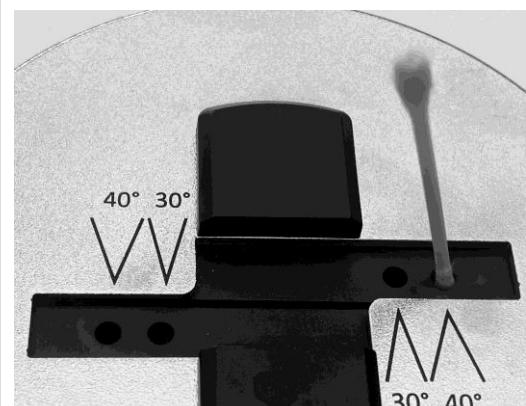


Cleaning the house:

If water is not added to the blade during diamond grinding and you grind a lot for a long time, grinding dust may enter the house and impair the lateral rod movements. This is very unusual but can occur. In order to clean the house, you can create openings into the house by moving the rods to the outer position. Water can then be flushed through these openings. The water flows out through holes at the bottom of the house.



Cleaning the openings:
If grinding dust enters the openings, the lateral rod movements (SAF) will be impaired. The openings are easily cleaned with a cotton swab and water.



We hope that this manual will be of assistance and that you will achieve the optimal sharpening result.

Good luck!

Wichtig! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie EDGE FIX verwenden.

EDGE FIX ist ein patentierter manueller Messerschärfer für optimale Ergebnisse.

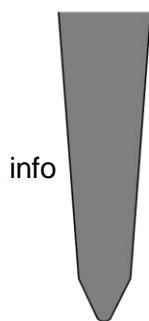
EDGE FIX schleift/poliert japanische Schneide 30°/36°, europäische Schneide 40°/46°.

EDGE FIX verfügt über federbelastete, drehbare Diamant-/Keramik-Schleif- und Polierstäbe, die sich für optimales Schleifen und Schärfen/Polieren an die SAF-Messerschneide anpassen.

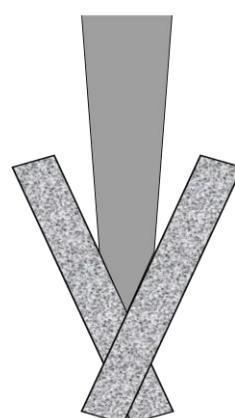


Diamantbeschichtete Schleifstäbe zum scharfen Schleifen der Messerschneide bei stumpfen Messern, sowie Keramikpolierstäbe, die die Messerschneide optimal scharf halten, schärfen/polieren.

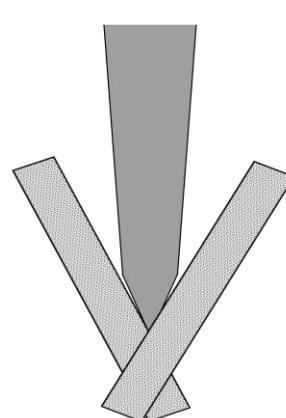
Youtube: EDGEFIX info



Stumpfes Messer



Diamantschleifstäbe



Keramikpolierstäbe

Verwendung:

Stellen Sie EDGE FIX auf eine stabile und ebene Oberfläche.

Wenn das Messer sehr stumpf ist, verwenden Sie zuerst die Diamantseite der Stäbe um die Messerschneide zu einer neuen Schneide formen/schärfen. HINWEIS! Um festzustellen, dass der Schliff zu einer neuen Schneide geformt wird, sollte das Messer gegen eine Plastikkarte springen, die im Video auf Youtube: EF3040 beschrieben wird. Das Video zeigt, dass das Messer bis zur Spitze geschärft wurde und eine rohe Schneide (kleine Unregelmäßigkeiten oder „Zähne“) erhalten hat.

Prüfung 1



Prüfung 1



Prüfung 2

Youtube: EF3040

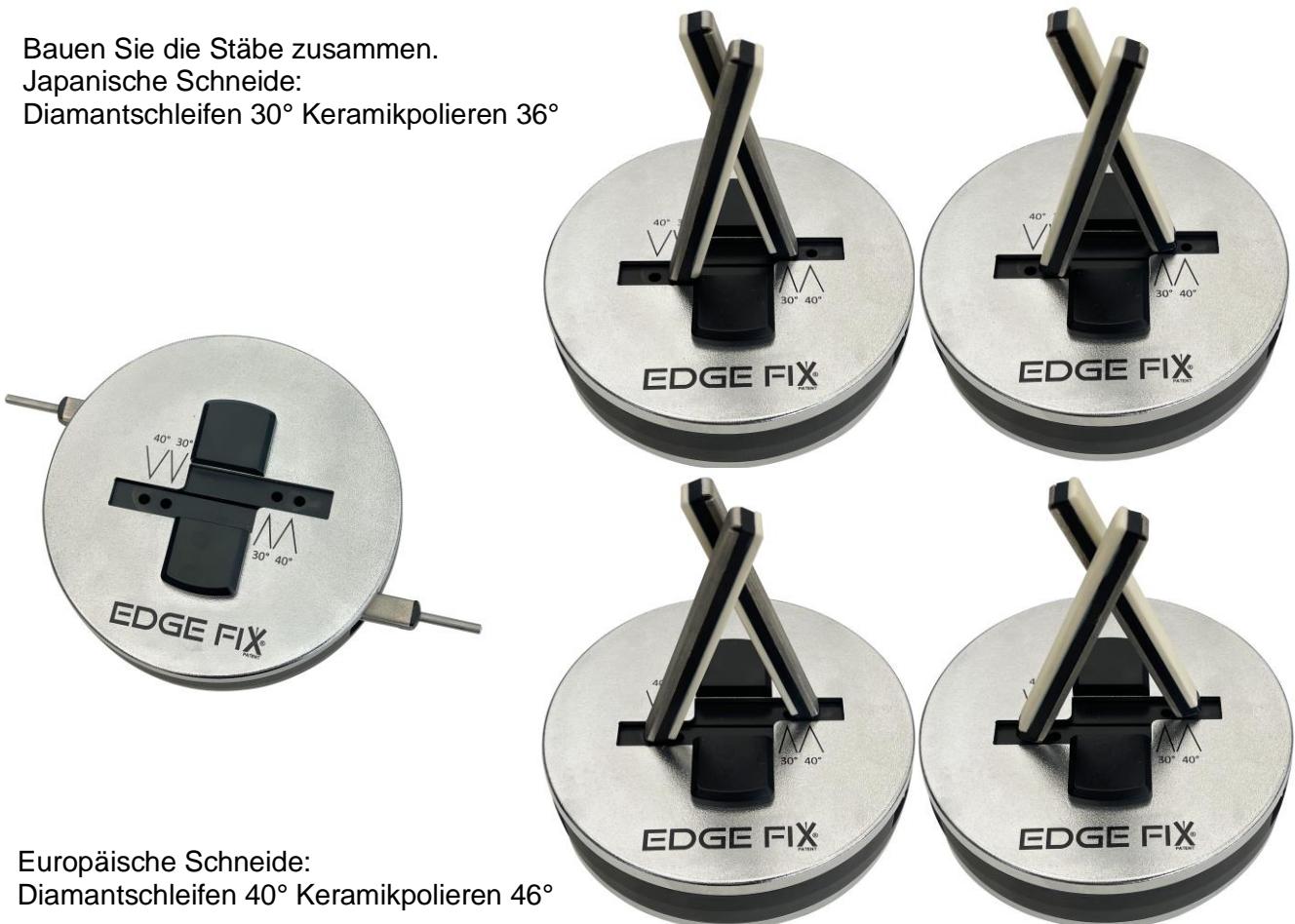


Dann wird die Schneide auf der Keramikseite der Stäbe poliert, um eine optimal polierte scharfe Schneide zu erhalten. Das Video auf YouTube: EF3040 zeigt auch das Ergebnis, dass das Messer auf die Plastikkarte gleitet (nicht springt).

Prüfung 2

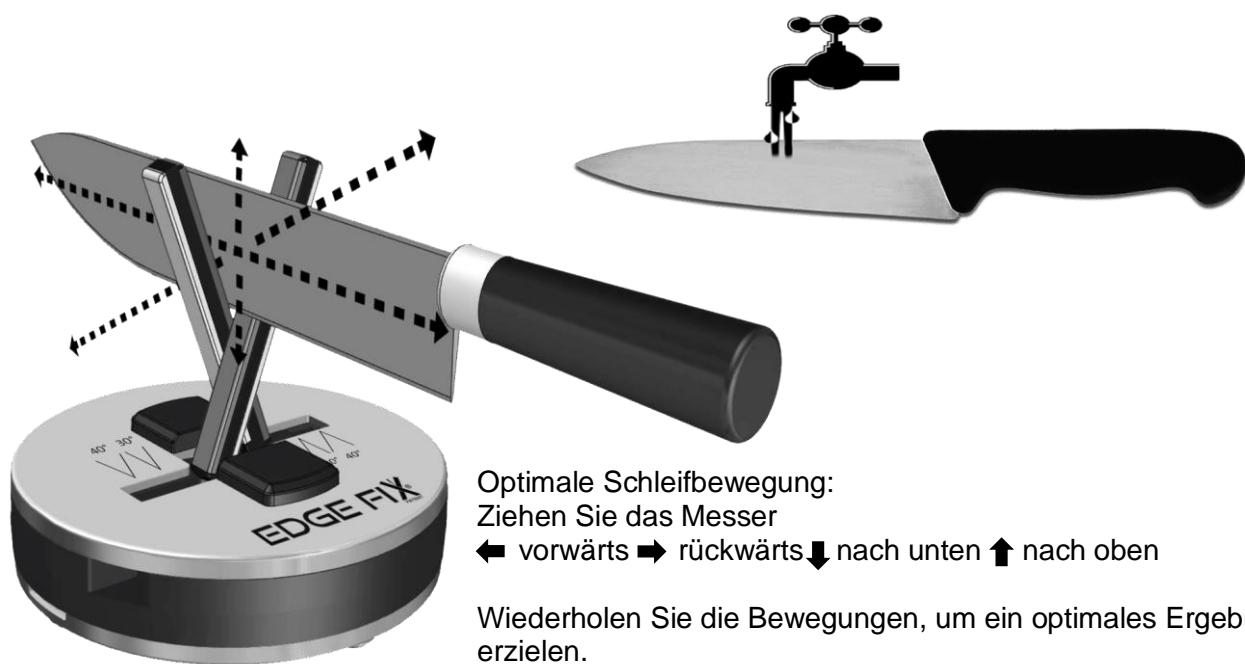
Beachten Sie, dass die Diamantseite nur verwendet werden sollte, wenn die Schärfe nicht mehr erreicht wird durch Polieren mit den Keramikstäben.
 Für eine kontinuierliche Unterhaltung der Schärfe sollten nur die Keramikstäbe verwendet werden.

Bauen Sie die Stäbe zusammen.
 Japanische Schneide:
 Diamantschleifen 30° Keramikpolieren 36°



Europäische Schneide:
 Diamantschleifen 40° Keramikpolieren 46°

Schleifen:
 Fügen Sie der Messerklinge Wasser hinzu. Der Schleifstaub vermischt sich mit dem Wasser und lässt sich leicht abwischen.



Optimale Schleifbewegung:
 Ziehen Sie das Messer
 ← vorwärts → rückwärts ↓ nach unten ↑ nach oben

Wiederholen Sie die Bewegungen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

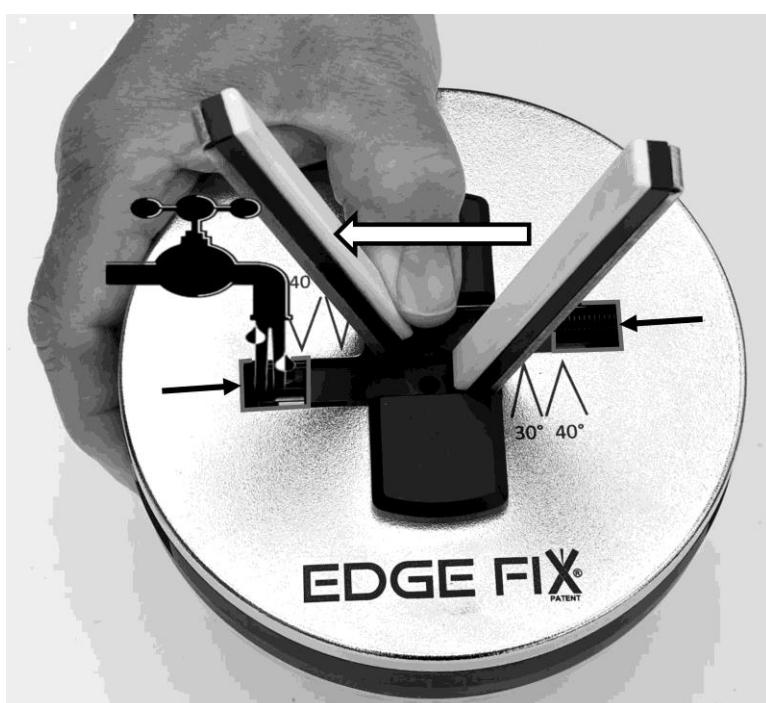
Reinigung:

Mit Wasser abspülen und die Stäbe trocknen. **HINWEIS!** Wenn der Klinge beim Keramikpolieren kein Wasser gegeben wird, kann sich auf der Keramikoberfläche eine Beschichtung bilden, die die Polierwirkung verringert. Die Beschichtung lässt sich leicht mit Stahlwolle und Wasser entfernen.

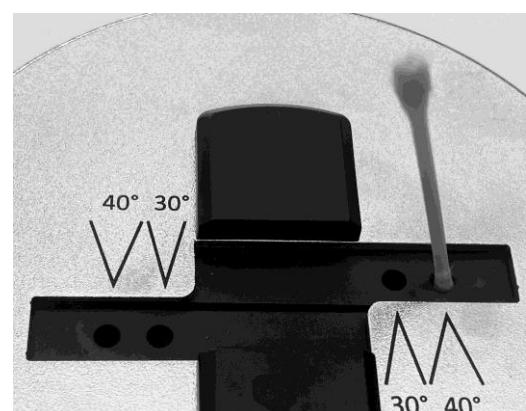


Reinigung des Gehäuses:

Wenn beim Diamantschleifen kein Wasser auf die Klinge gegeben wird und Sie lange und viel schleifen, kann es passieren, dass Schleifstaub in das Gehäuse gelangt und die seitliche Bewegung der Stäbe beeinträchtigt. Es ist sehr ungewöhnlich, kann aber vorkommen. Das Gehäuse wird gespült, indem die Stäbe in die äußere Position gebracht werden. Dann werden Öffnungen ins Gehäuse hinein geformt, die mit Wasser ausgespült werden können. Das Wasser fließt durch Löcher an der Unterseite des Gehäuses ab.



Reinigung der Öffnungen:
Dringt Schleifstaub in die Öffnungen ein, werden die seitlichen Stäbebewegungen (SAF) beeinträchtigt. Die Öffnungen lassen sich leicht mit einem Wattestäbchen und Wasser reinigen.



Wir hoffen, dass diese Informationen für Sie hilfreich sind, um das optimale Schärfergebnis zu erzielen.

Viel Glück!

Important ! Veuillez lire le manuel avant d'utiliser EDGE FIX.

EDGE FIX est un aiguiseur manuel breveté pour des résultats optimaux.

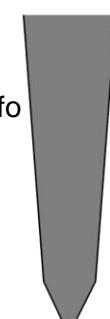
EDGE FIX aiguise/polit le fil japonais 30°/36°, le fil européen 40°/46°.

EDGE FIX a des tiges d'aiguisage et de polissage diamantées/céramiques rotatives à ressort qui s'adaptent au fil du couteau SAF pour un aiguisage et un affûtage et polissage optimaux.

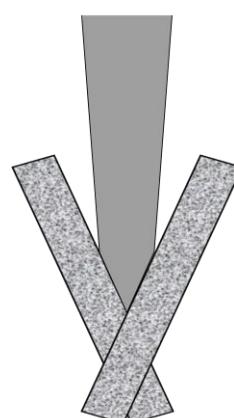


Des tiges d'aiguisage diamantées pour un affûtage précis du fil des couteaux émoussés, ainsi que des tiges en céramique qui maintiennent, affûtent/polissent le fil du couteau en un tranchant optimal.

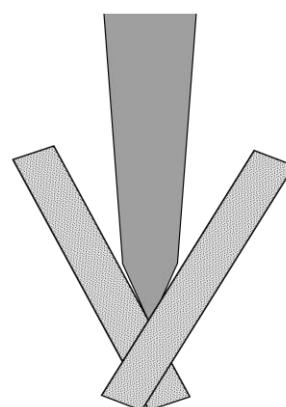
Youtube: EDGEFIX info



Un couteau émoussé



Tiges diamantées

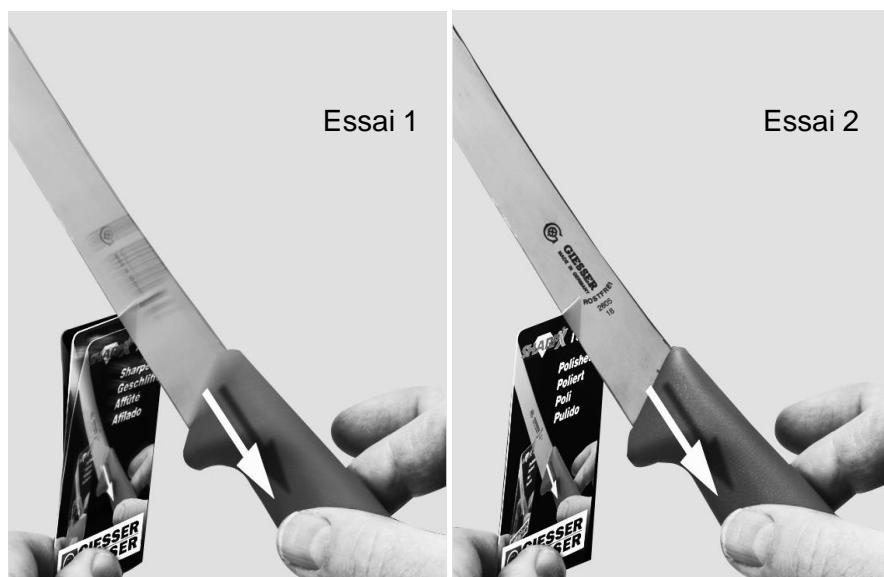


Tiges céramiques

Instructions:

Placez EDGE FIX sur une surface stable et plane. Si votre couteau est très émoussé, utilisez d'abord le côté diamant des tiges pour affûter le fil du couteau en un nouveau fil. NOTEZ! Pour établir qu'un nouveau fil a été façonné, le couteau doit rebondir contre une carte en plastique comme décrit dans la vidéo Youtube: EF3040. La vidéo montre que le couteau a été aiguisé jusqu'à la pointe et a obtenu un fil brut (petites irrégularités ou "dents").

Essai 1



Youtube: EF3040



Ensuite, le fil du couteau est poli sur le côté céramique des tiges pour obtenir un fil poli parfaitement propre. La vidéo sur Youtube: EF3040 montre aussi le résultat que le couteau glisse maintenant (au lieu de rebondir) sur la carte plastique.

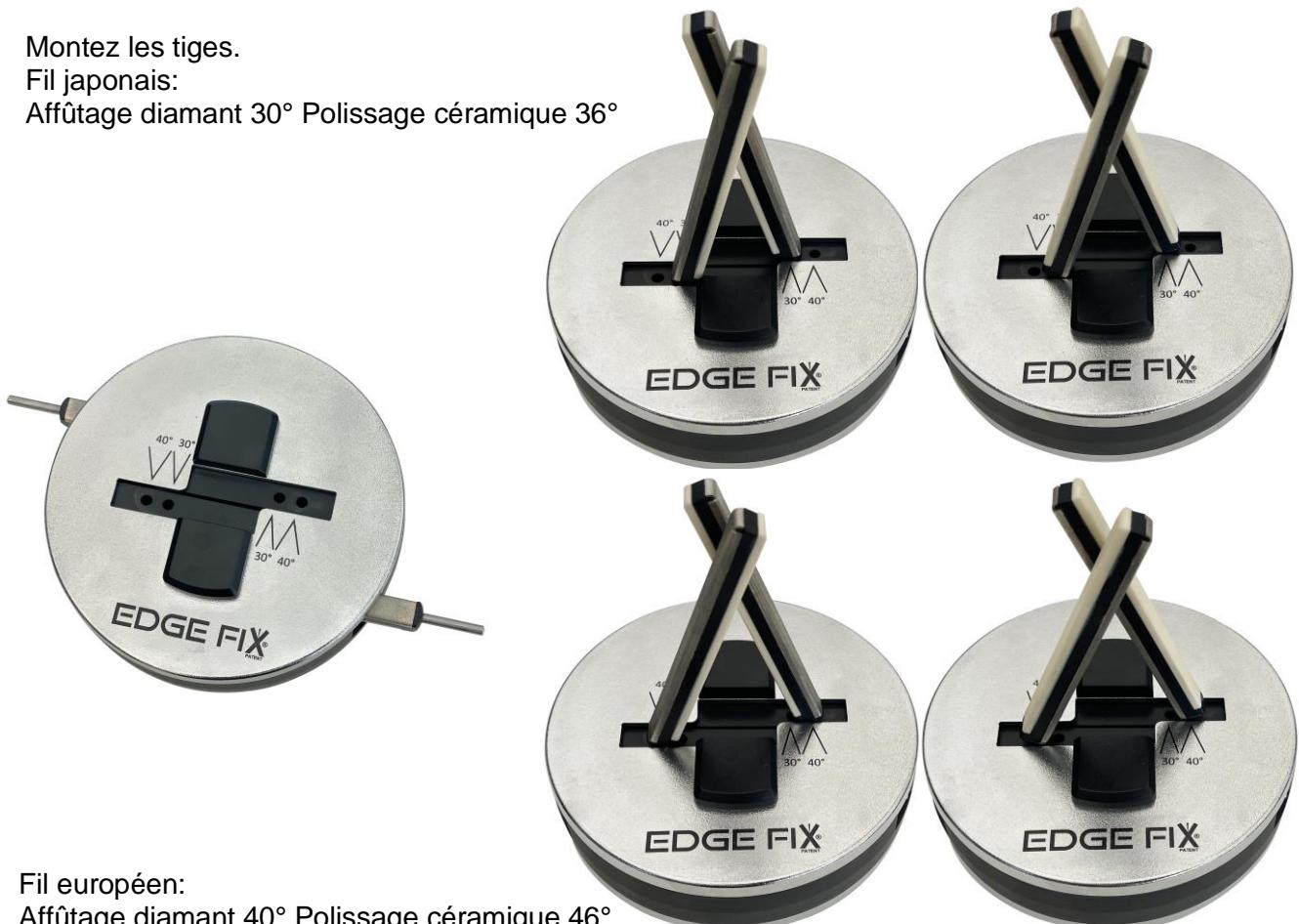
Essai 2

Notez que le côté diamant ne doit être utilisé que lorsque le tranchant n'est plus obtenu avec les tiges céramiques. Pour un maintien continu du fil, seules les tiges céramiques doivent être utilisées.

Montez les tiges.

Fil japonais:

Affûtage diamant 30° Polissage céramique 36°

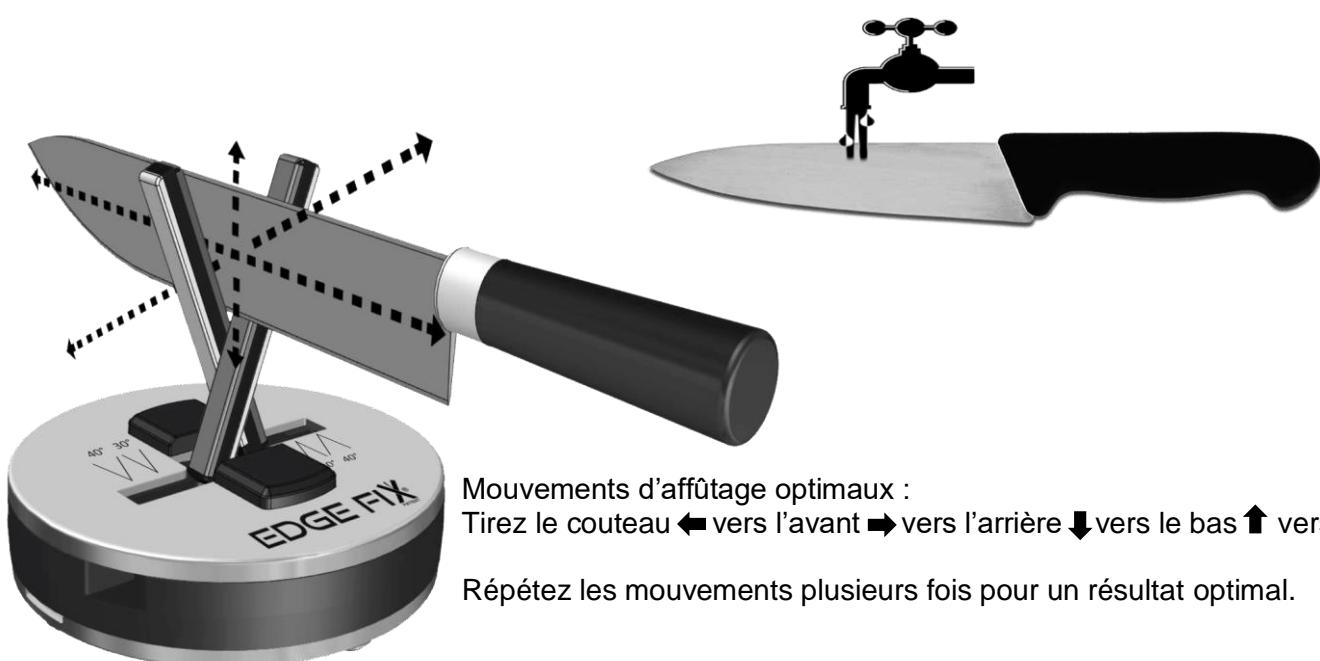


Fil européen:

Affûtage diamant 40° Polissage céramique 46°

Affûtage:

Ajouter de l'eau à la lame. La poussière de meulage se mélange à l'eau et peut facilement être essuyée.



Mouvements d'affûtage optimaux :

Tirez le couteau ← vers l'avant → vers l'arrière ↓ vers le bas ↑ vers le haut

Répétez les mouvements plusieurs fois pour un résultat optimal.

Nettoyage:

Rincer à l'eau et sécher les tiges. NOTEZ ! À moins que de l'eau ne soit ajoutée à la lame pendant le polissage céramique, un revêtement peut être formé sur la surface de la céramique, réduisant ainsi l'effet de polissage. Ce revêtement s'enlève facilement avec de la laine d'acier et de l'eau.



Nettoyer le boîtier:

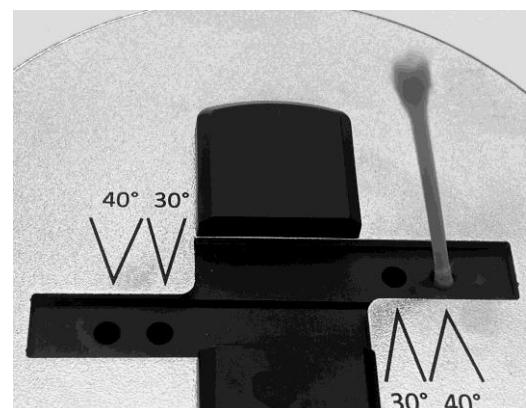
Si de l'eau n'est pas ajoutée à la lame pendant l'affûtage au diamant et que vous aiguissez beaucoup pendant une longue période, il peut arriver que de la poussière de meulage pénètre dans le boîtier et entrave le mouvement latéral des tiges. Ceci est très inhabituel mais peut arriver.

Afin de nettoyer le boîtier, vous pouvez créer des ouvertures dans le boîtier en déplaçant les tiges vers la position extérieure. Ensuite, l'eau peut être chassée à travers ces ouvertures. L'eau s'écoule par des trous au bas du boîtier.



Nettoyage des ouvertures pour les tiges:

Si de la poussière de meulage pénètre dans les ouvertures, la rotation des tiges (SAF) peut être entravée. Les ouvertures se nettoient facilement avec un coton-tige et de l'eau.



Nous espérons que ces informations vous seront utiles pour obtenir un résultat d'affûtage optimal.

Bonne chance!

¡Importante! Lea el manual antes de usar EDGE FIX.

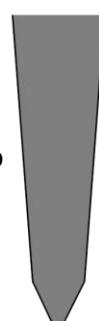
EDGE FIX es un afilador de cuchillos manual patentado para obtener los mejores resultados. EDGE FIX afila/pule filo japonés 30°/36°, filo europeo 40°/46°.

EDGE FIX está equipado con varillas giratorias de afilado y pulido de diamante/cerámica con resorte que se adaptan al filo de cuchillo SAF para un afilado y un pulido óptimos.

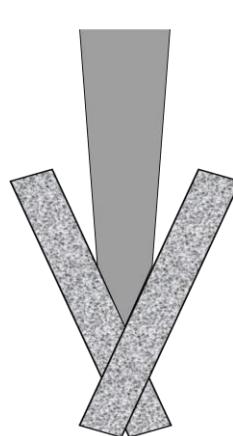


Varillas de diamante para afilar el filo de los cuchillos desafilados, y varillas de cerámica para mantener, afilar/pulir el filo del cuchillo hasta obtener un filo afilado óptimo.

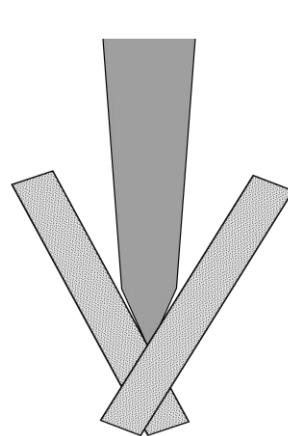
Youtube: EDGEFIX info



Cuchillo desafilado



Varillas de diamante para afilar



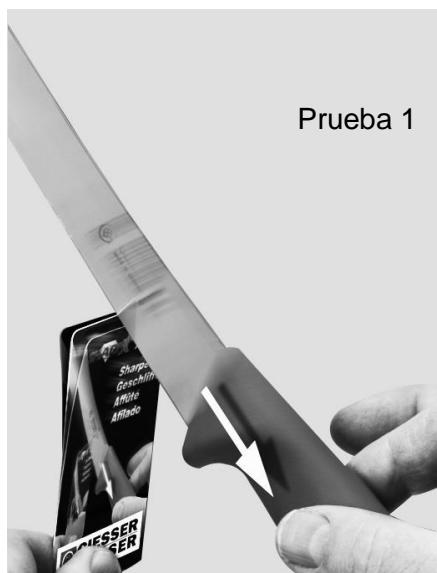
Varillas de cerámica para pulir

Uso:

Coloque EDGE FIX sobre una superficie estable y nivelada.

Si el cuchillo está muy desafilado, use primero el lado de diamante de las varillas para dar forma/afilar el filo del cuchillo en un nuevo filo. ¡ATENCIÓN! Para establecer que el filo se ha convertido en un nuevo filo, el cuchillo debe saltar contra una tarjeta de plástico como se describe en el video de Youtube: EF3040. El video muestra que el cuchillo estaba afilado hasta la punta y tenía un filo bruto (pequeñas irregularidades o "dientes").

Prueba 1



Prueba 1



Prueba 2

Youtube: EF3040



Luego, el lado cerámico de las varillas se usa para obtener un filo afilado y pulido de manera óptima. El video en Youtube: EF3040 también muestra el resultado de que el cuchillo se desliza (no salta) sobre la tarjeta de plástico.

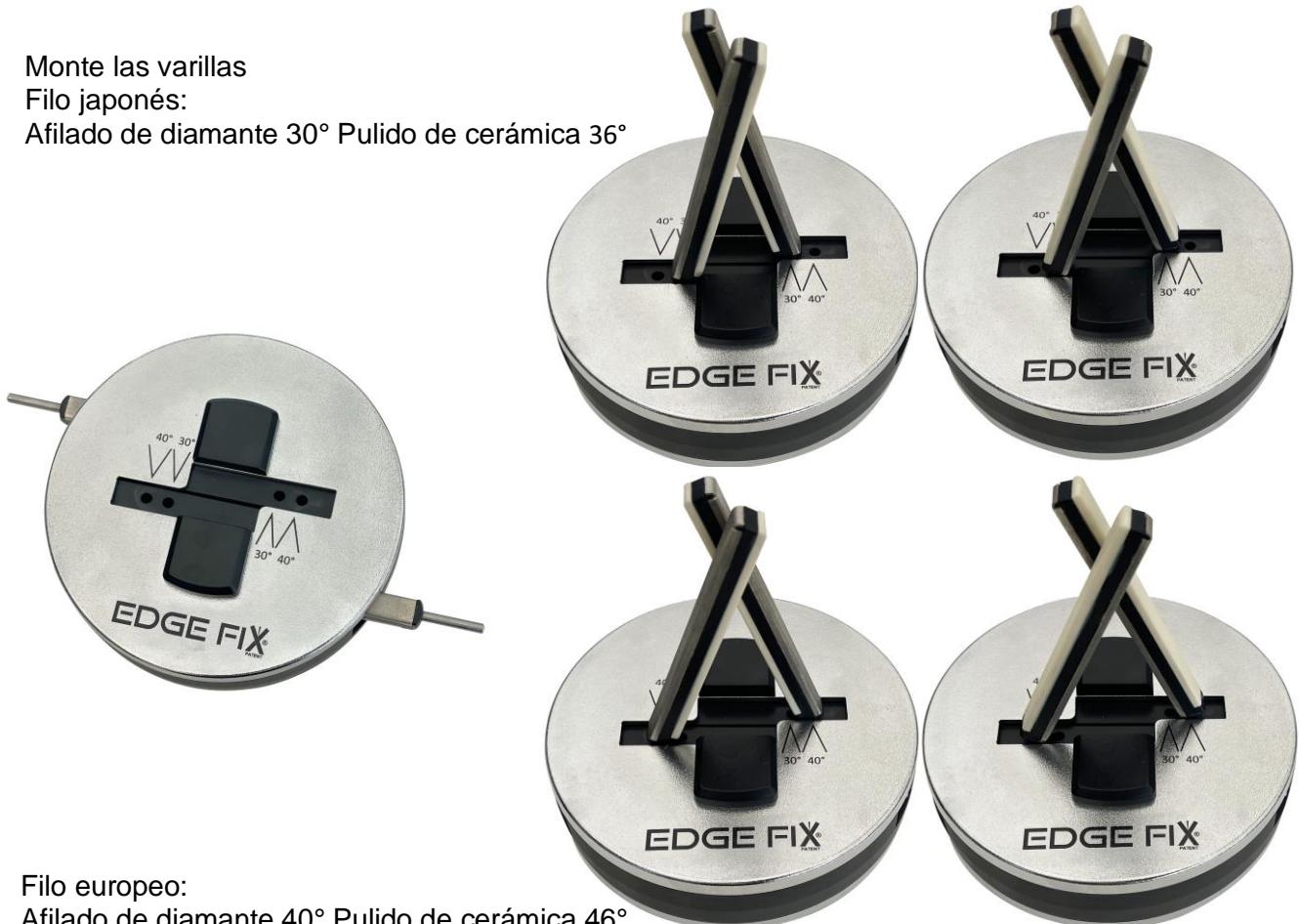
Prueba 2

Tenga en cuenta que el lado diamante debe usarse solo cuando ya no se obtiene un afilado óptimo con las varillas de cerámica. Para el mantenimiento continuo de la nitidez, solo se deben usar las varillas de cerámica.

Monte las varillas

Filo japonés:

Afilado de diamante 30° Pulido de cerámica 36°

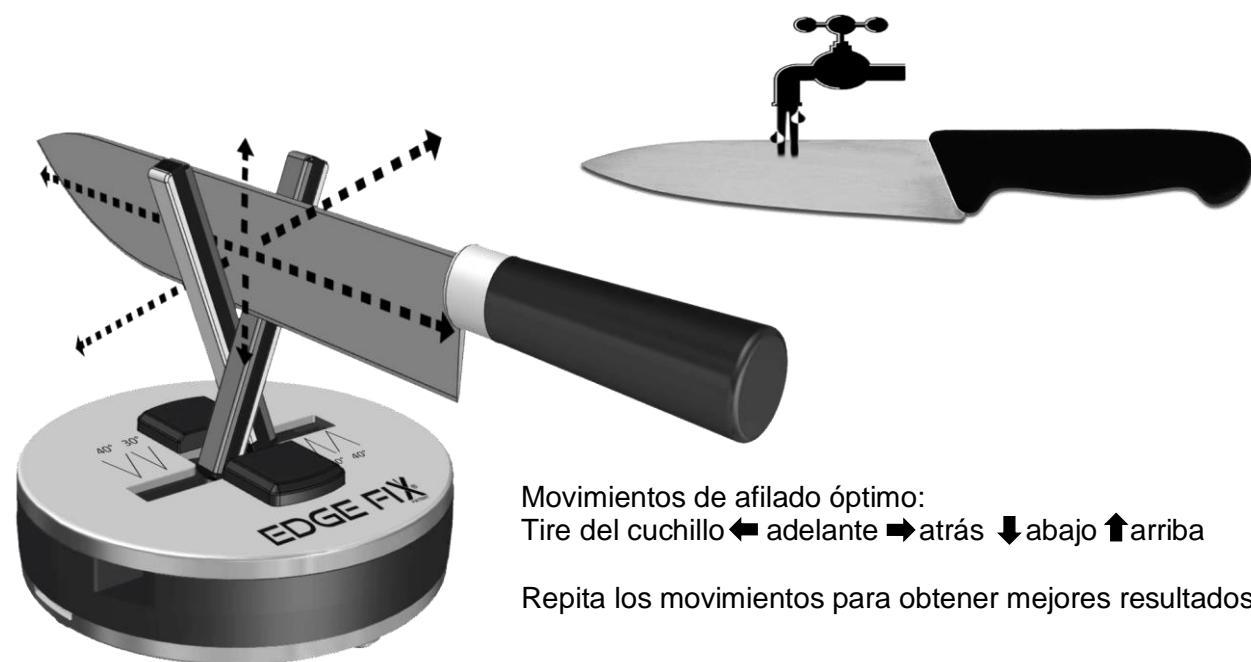


Filo europeo:

Afilado de diamante 40° Pulido de cerámica 46°

Afilado:

Agregue agua a la hoja. El polvo de lijado se mezclará con el agua y es fácil de limpiar.



Movimientos de afilado óptimo:

Tire del cuchillo ← adelante → atrás ↓ abajo ↑ arriba

Repita los movimientos para obtener mejores resultados.

Limpieza:

Enjuague con agua y seque las varillas. ¡ATENCIÓN! A menos que se agregue agua a la hoja durante el pulido de cerámica, se puede formar una capa en la superficie de la cerámica, lo que reduce el efecto de pulido. Esta capa se elimina fácilmente con lana de acero y agua.



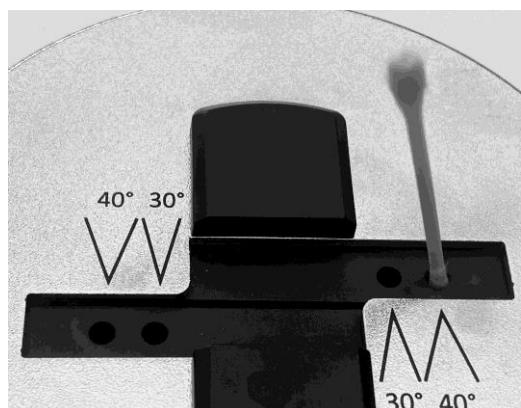
Limpieza de la carcasa:

Si no se ha agregado agua a la hoja durante el afilado con diamante y se afila mucho durante mucho tiempo, el polvo del lijado puede penetrar en la carcasa y comprometer el movimiento lateral de las varillas. Esto es muy raro, pero puede suceder. Para limpiar la carcasa es posible crear aberturas, moviendo las varillas a la posición externa. La carcasa se puede enjuagar con agua a través de estas aberturas. El agua sale por unos orificios en la parte inferior de la carcasa.



Limpieza de las aberturas de las varillas:

Si entra polvo de lijado en las aberturas, la rotación de las varillas (SAF) puede verse afectada. Las aberturas se limpian fácilmente con un hisopo de algodón y agua.



Esperamos que esta información le sea útil para obtener el mejor resultado de afilado óptimo.

¡Buena suerte!

Importante! Si prega di leggere il manuale prima di utilizzare EDGE FIX.

EDGE FIX è un affilacoltelli manuale brevettato per risultati ottimali.

EDGE FIX affila/lucida il filo giapponese 30°/36°, il filo europeo 40°/46°.

EDGE FIX è dotato di bacchette d'affilatura e lucidatura diamantate/ceramiche girevoli caricate a molla che si adattano al filo del coltello SAF per una levigatura e lucidatura ottimali.

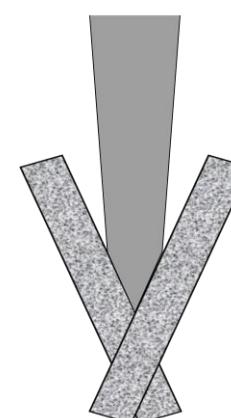
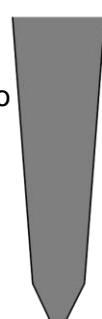


Bacchette diamantate per affilare il filo dei coltelli smussati, e bacchette ceramiche per lucidare e che mantengono, affilano/lucidano il filo del coltello fino a ottenere un filo affilato in modo ottimale.

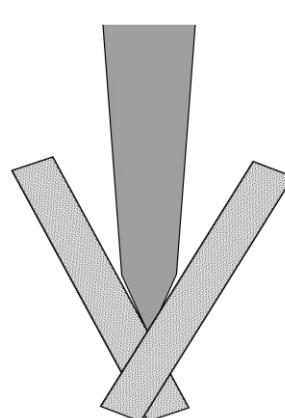
Youtube: EDGEFIX info



Coltello smussato



Bacchette diamantate
per affilare



Bacchette ceramiche
per lucidare

Utilizzo:

Posizionare EDGE FIX su una superficie stabile e piana.

Se il coltello è molto smussato, si usa prima il lato diamantato delle bacchette per modellare/affilare il filo del coltello in un nuovo filo. ATTENZIONE! Per stabilire che l'affilatura è stata formata in un nuovo filo, il coltello deve saltare contro una tessera di plastica come descritto nel video su Youtube: EF3040. Il video mostra che il coltello è stato affilato fino al punto e ha ottenuto un filo grezzo (piccole protuberanze o "denti").

Prova 1



Prova 1



Prova 2

Youtube: EF3040



Poi, il filo del coltello viene lucidato con le bacchette ceramiche per ottenere un filo lucidato in modo ottimale. Il video su Youtube: EF3040 mostra anche il risultato che il coltello scivola (non salta) sulla tessera di plastica.

Prova 2

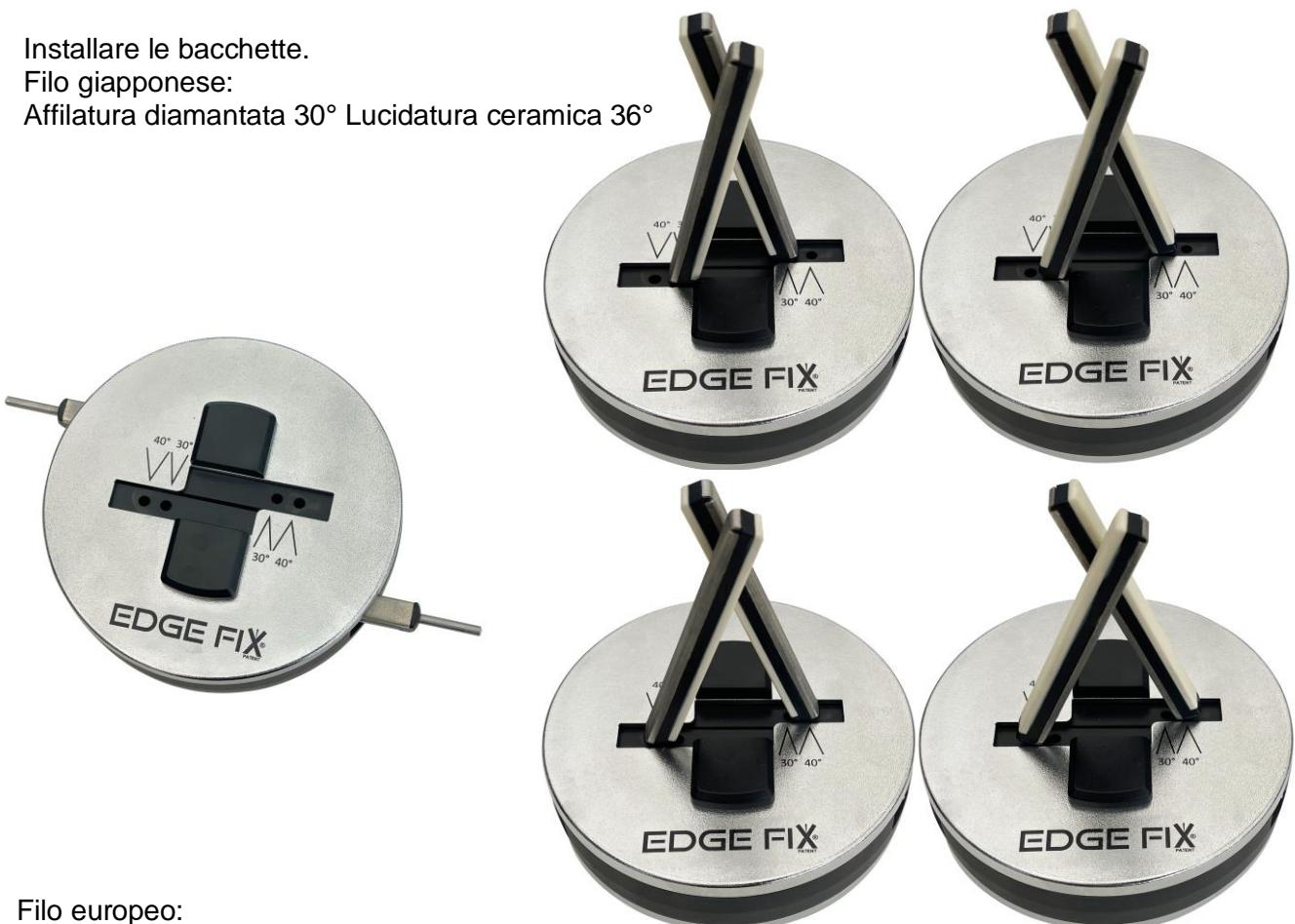
Si noti che il lato diamantato deve essere utilizzato solo quando l'acutezza non è più ottenuta con le bacchette ceramiche.

Per il mantenimento continuo dell'affilatura, devono essere utilizzate solo le bacchette ceramiche.

Installare le bacchette.

Filo giapponese:

Affilatura diamantata 30° Lucidatura ceramica 36°

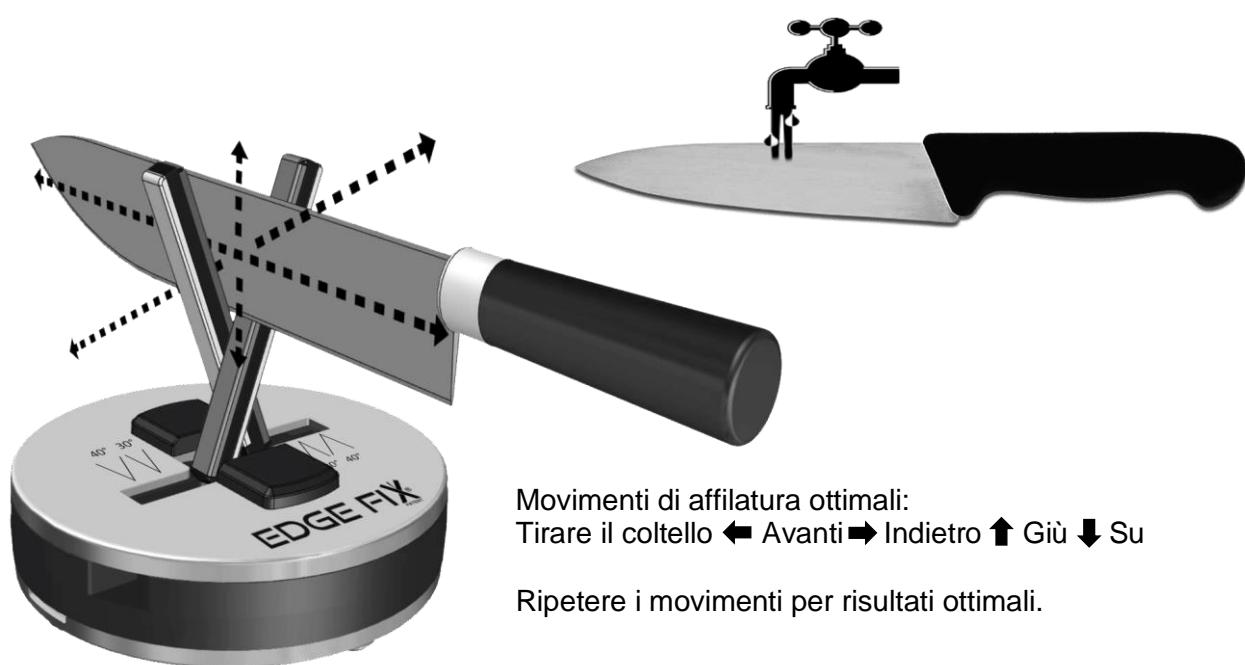


Filo europeo:

Affilatura diamantata 40° Lucidatura ceramica 46°

Affilatura:

Aggiungere acqua alla lama. La polvere di levigatura si mescolerà con l'acqua ed è facile da pulire.



Movimenti di affilatura ottimali:

Tirare il coltello ← Avanti → Indietro ↑ Giù ↓ Su

Ripetere i movimenti per risultati ottimali.

Pulizia:

Sciacquare con acqua e asciugare le bacchette. ATTENZIONE! A meno che non venga aggiunta acqua alla lama durante la lucidatura ceramica, si può formare un rivestimento sulla superficie della ceramica, riducendo l'effetto di lucidatura. Questo rivestimento si rimuove facilmente con lana d'acciaio e acqua.



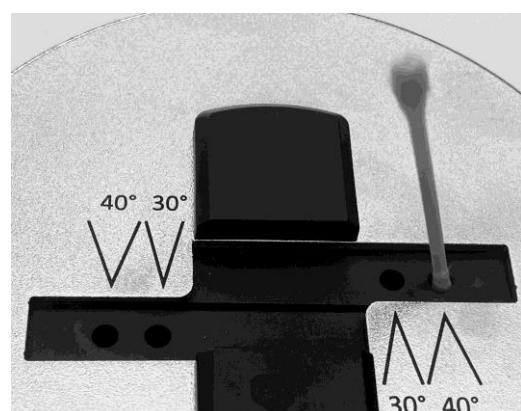
Pulizia dell'alloggiamento:

Se durante l'affilatura diamantata non viene aggiunta acqua alla lama e si affila molto a lungo, la polvere di levigatura può penetrare nell'alloggiamento e compromettere il movimento laterale delle bacchette. Questo è molto raro ma può accadere. Per pulire l'alloggiamento è possibile creare delle aperture, spostando le bacchette in posizione esterna. L'alloggiamento può essere risciacquato con l'acqua attraverso queste aperture. L'acqua fuoriesce attraverso dei fori nella parte inferiore dell'alloggiamento.



Pulizia delle aperture per le bacchette:

Se la polvere di levigatura entra nelle aperture, la rotazione delle bacchette (SAF) può essere compromessa. Le aperture si puliscono facilmente con un bastoncino di cotone e acqua.

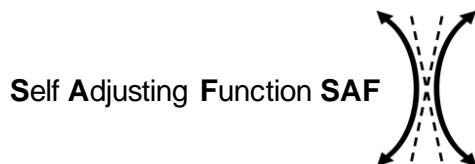


Speriamo che queste informazioni siano utili per ottenere il miglior risultato di affilatura ottimale.

Buona fortuna!

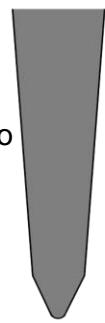
Viktigt! Var vänlig läs manualen före användning av EDGE FIX.

EDGE FIX är en patenterad manuell knivslip för optimalt bästa resultat.
EDGE FIX slipar/polerar japansk egg 30°/36°, europeisk egg 40°/46°.
EDGE FIX har fjäderbelastade, vridbara diamant/keramiska slip- och polerstavar som anpassar sig efter knivseggen SAF för optimal slipning och bryning/polering.

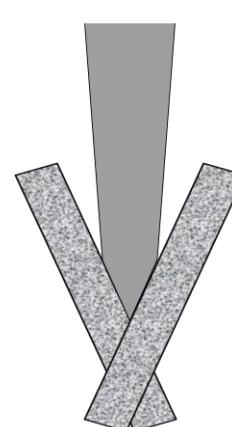


Diamantbelagda slipstavar för formslipning av knivseggen på slöa knivar, samt keramiska brynstavar som underhåller, bryner/polerar knivseggen till en optimalt vass egg.

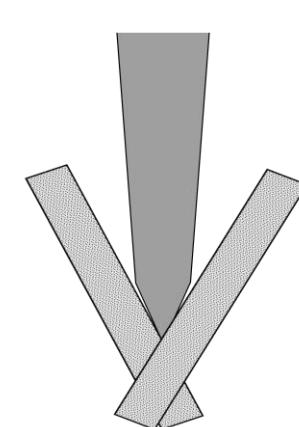
Youtube: EDGEFIX info



Slö kniv



Diamantslipstavar

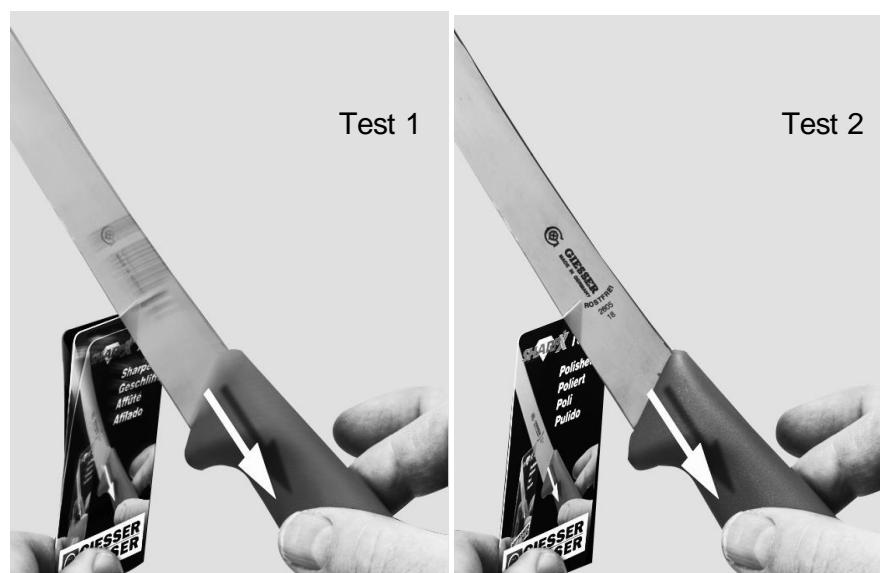


Keramiska brynstavar

Användning:

Placera EDGE FIX på ett stabilt och plant underlag.

Om din kniv är mycket slö ska du först använda diamantsidan på stavarna för att forma/slipa knivseggen till en ny egg. OBS! För att konstatera att slipningen har formats till en ny egg ska kniven hoppa mot ett plastkort som beskrivs i filmen på Youtube: EF3040. Filmen visar att kniven har slipats ner till spets och erhållit en rå egg (små ojämnheter eller "tänder").
Test 1



Youtube: EF3040



Därefter brynes/poleras eggen på keramiksidan på stavarna till en optimalt ren polerad vass egg. Filmen på Youtube: EF3040 visar också resultatet att kniven glider (inte hoppar) på plastkortet.

Test 2

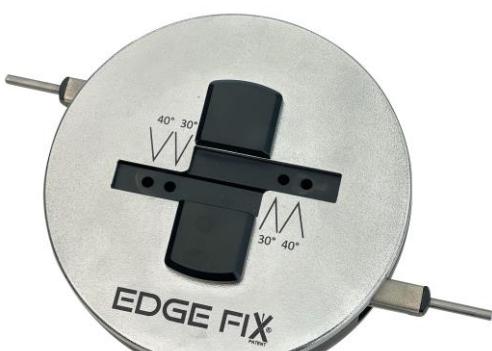
Observera att diamantsidan endast ska användas då skärpa inte längre uppnås genom bryning/polering med keramikstavarna.

För kontinuerligt underhåll av skärpan skall enbart de keramiska stavarna användas.

Montera stavarna.

Japansk egg:

Diamantslipning 30° Keramikpolering 36°

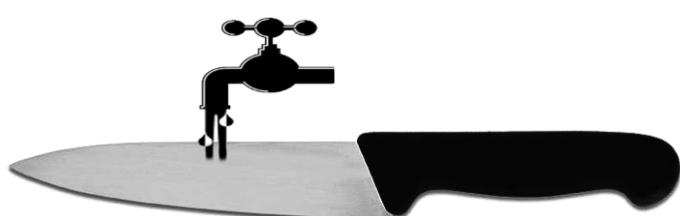
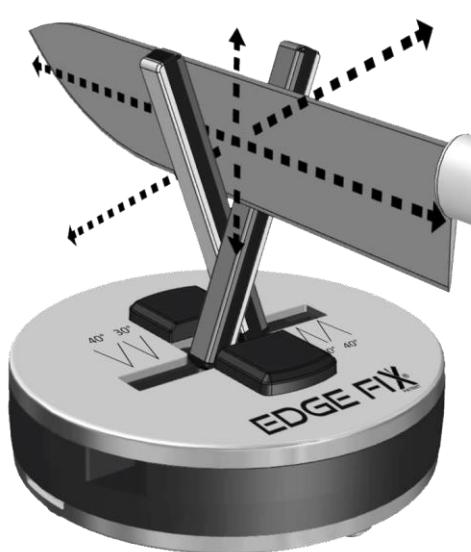


Europeisk egg:

Diamantslipning 40° Keramikpolering 46°

Skärpning:

Tillsätt vatten på bladet. Slipdammet kommer att blandas med vattnet och är lätt att torka av.

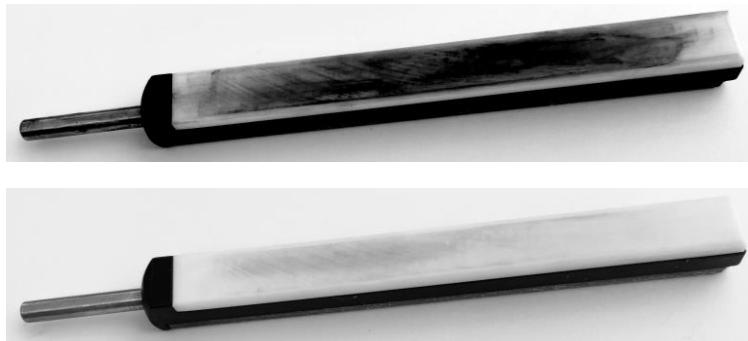


Optimal sliprörelse:
Dra kniven ← Framåt → Bakåt ↓ Ner ↑ Upp

Upprepa rörelserna samtidigt för optimalt resultat.

Rengöring:

Spola av med vatten och torka stavarna. OBS! Om inte vatten tillsätts på bladet vid keramisk poleringen kan det bildas en beläggning på keramikytan, vilket minskar poleringseffekten. Beläggningen avlägsnas enkelt med stålull och vatten.

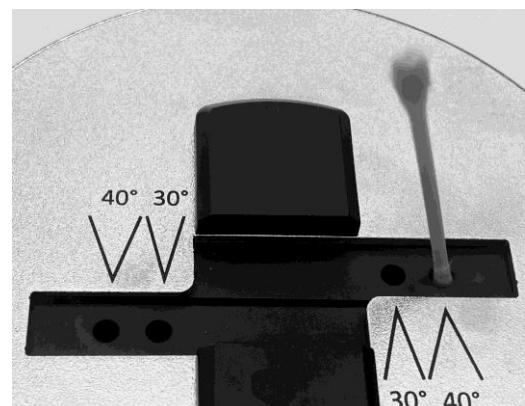


Renspolning av hus:

Om inte vatten tillsätts på bladet vid diamantslipning och man slipar mycket under en lång tid kan det förekomma att slipdamm kommer ner i huset och försämrar stavarnas rörelse i sidled. Det är mycket ovanligt men kan förekomma. Huset spolas ur genom att föra ut stavarna till ytterläge. Då bildas öppningar ner i huset som man kan spola ur med vatten. Vattnet rinner ut genom hål på husets undersida.



Rengöring av hål för stavarna:
Om slipdamm kommer ner i hålen kan vridningen av stavarna (SAF) försämras. Hålen rengörs enkelt med bomullspinne och vatten.



Vi hoppas att denna information kommer att vara till hjälp för ni ska uppnå det optimalt bästa skärpningsresultatet.

Lycka till!

Vigtigt! Læs venligst manualen før brug af EDGE FIX!

EDGE FIX er en patenteret manuel knivsliber for det optimale bedste resultat.

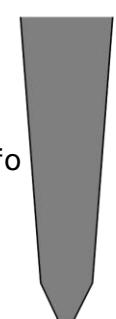
EDGE FIX sliber/polerer japansk æg 30°/36°, europæisk æg 40°/46°.

EDGE FIX har fjederbelastede, roterbare diamant/keramiske brune- og polerstænger, som tilpasser sig efter knivsæggen SAF for optimal slibning og bruning/polering.

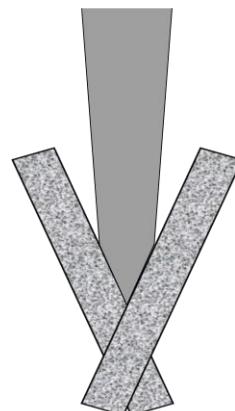


Diamantbelagte slibestænger til skarp slibning af knivsæggen på sløve knive, samt keramiske polerstænger, som vedligeholder, bruner/polerer knivæggen til en optimal skarp æg.

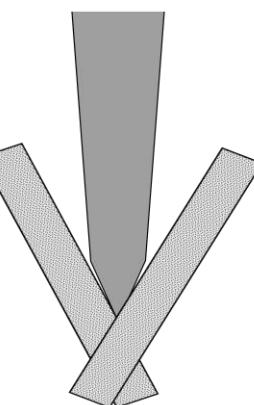
Youtube: EDGEFIX info



Sløv kniv



Diamantslibestænger

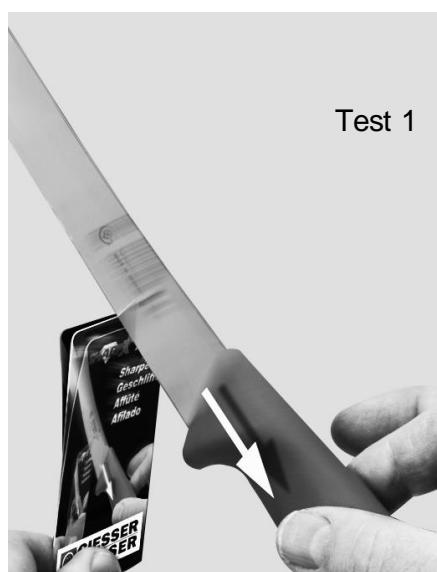


Keramiske polerstænger

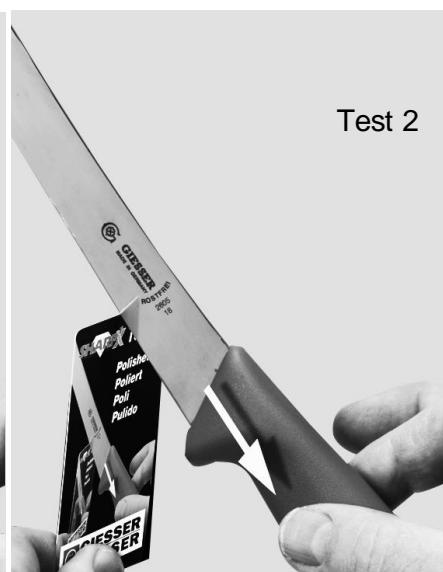
Fremgangsmåde:

Placér EDGE FIX på en stabil og plan overflade. Hvis din kniv er meget sløv skal du først bruge diamantsiden på stavene for at forme/slibe knivsæggen til en ny æg. OBS! For at fastslå at slibningen har formet sig til en ny æg skal kniven hoppe mod et plastkort, beskrevet i videoen på Youtube: EF3040. Videon viser at kniven er blevet slebet til spidsen og har fået en rå æg. (små ujævnheder eller "tænder")

Test 1



Test 1



Test 2

Youtube: EF3040

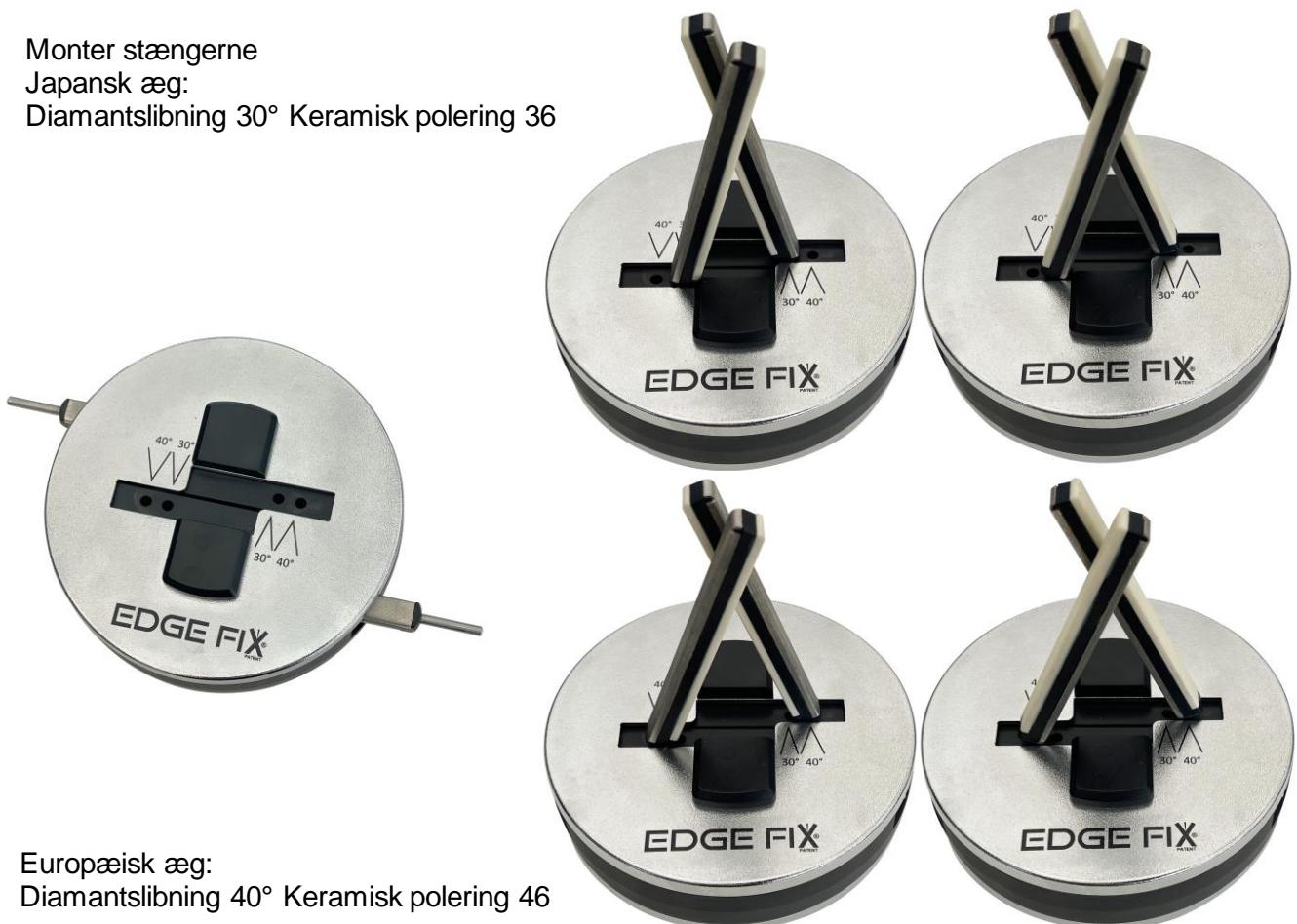


Derefter poleres æggen på den keramiske side på stængerne til en optimal, ren poleret og skarp æg. Videoen på Youtube: EF3040 viser også resultatet at kniven glider (ikke hopper) på plastikkortet.

Test 2

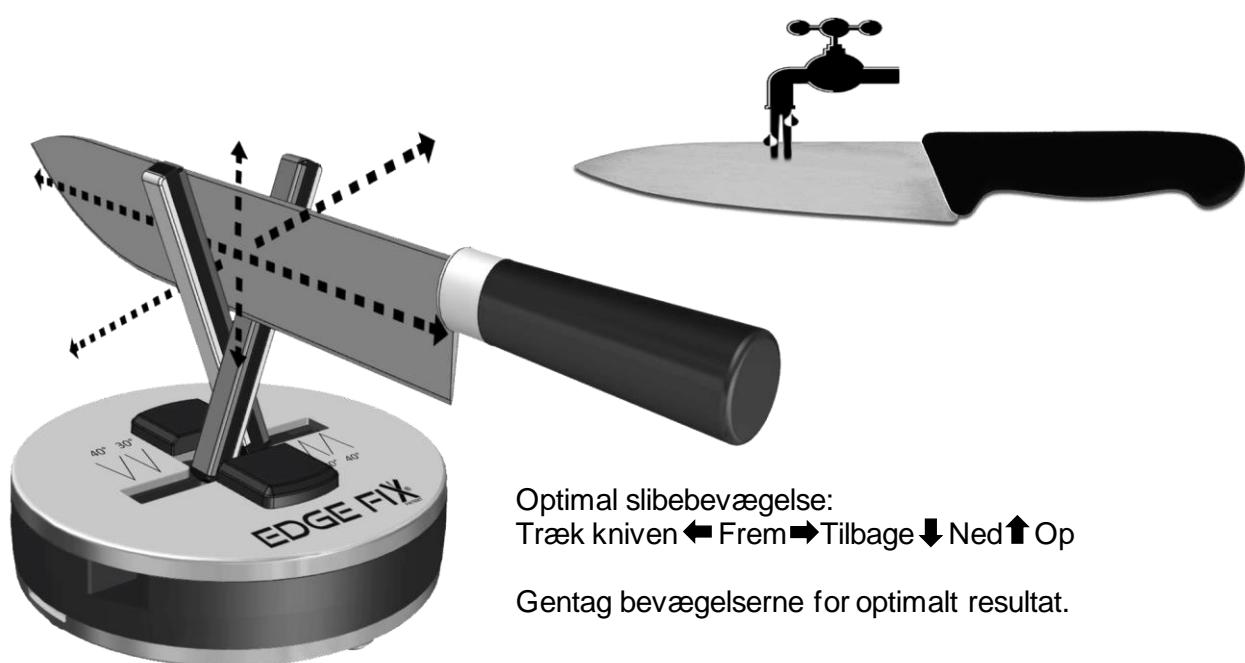
Observér at diamantsiden kun skal bruges når skærpe ikke længere opnås ved
bruning/polering med keramikstængerne.
For kontinuerlig vedligeholdelse af skærpe bruges kun de keramiske stænger.

Monter stængerne
Japansk æg:
Diamantslibning 30° Keramisk polering 36



Europæisk æg:
Diamantslibning 40° Keramisk polering 46

Skærpe:
Tilsæt vand på bladet. Slibestøvet blandes med
vandet og er let at tørre af.



Optimal slibebevægelse:
Træk kniven Frem Tilbage Ned Op

Gentag bevægelsene for optimalt resultat.

Rengøring:

Skyl med vand og tør stængerne. OBS! Hvis der ikke er tilsat vand ved keramisk polering, kan der dannes belægninger på keramikoverfladen, som mindsker poleringseffekten. Belægningen fjernes let med ståluld og vand.



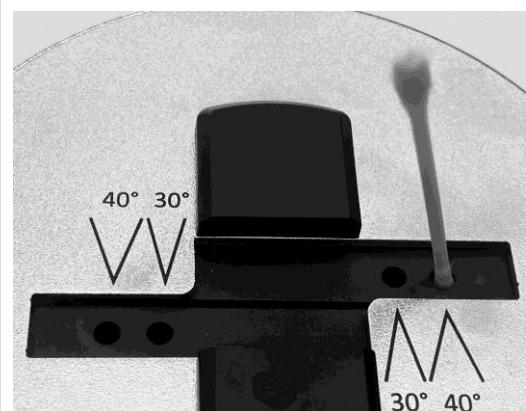
Rengøring af hus:

Hvis der ikke er blevet tilført vand på bladet ved diamantslibning og man sliber meget under en længere periode, kan det forekomme, at der kommer støv fra slibningen ned i huset og forringes stængernes bevægelse sidelæns. Det er meget usædvanligt men kan forekomme. Huset skylles ud ved at føre stavene til yderposition og hermed åbnes huset op, og man kan skylle med vand, som løber ud på husets underside.



Rengøring af hullerne til stængerne:

Hvis der kommer slibestøv ind i hullerne, kan rotationen af stængerne (SAF) forringes. Hullerne rengøres nemt med en vatpind og vand.



Vi håber, at denne information er til hjælp for at I skal opnå det optimale, bedste sliberresultat.

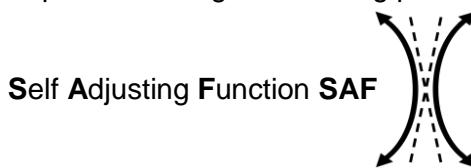
Held og lykke!

Viktig! Les bruksanvisningen før du bruker EDGE FIX.

EDGE FIX er en patenteret manuel knivsliber for det optimale bedste resultat.

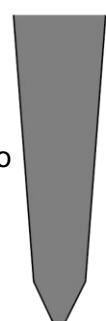
EDGE FIX sliber/polerer japansk æg 30°/36°, europæisk æg 40°/46°.

EDGE FIX har fjederbelastede, roterbare diamant/keramiske brune- og polerstænger, som tilpasser sig efter knivsæggen SAF for optimal slibning og bruning/polering.

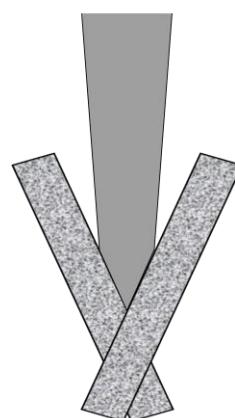


Diamantbelagte slipestenger for skarp sliping av kniveggen på sløve kniver, samt keramiske brynstenger som vedlikeholder, sliper/polerer kniveggen til en optimal skarp egg.

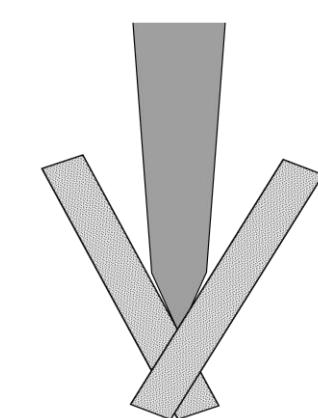
Youtube: EDGEFIX info



Sløv kniv



Diamantslipesystem



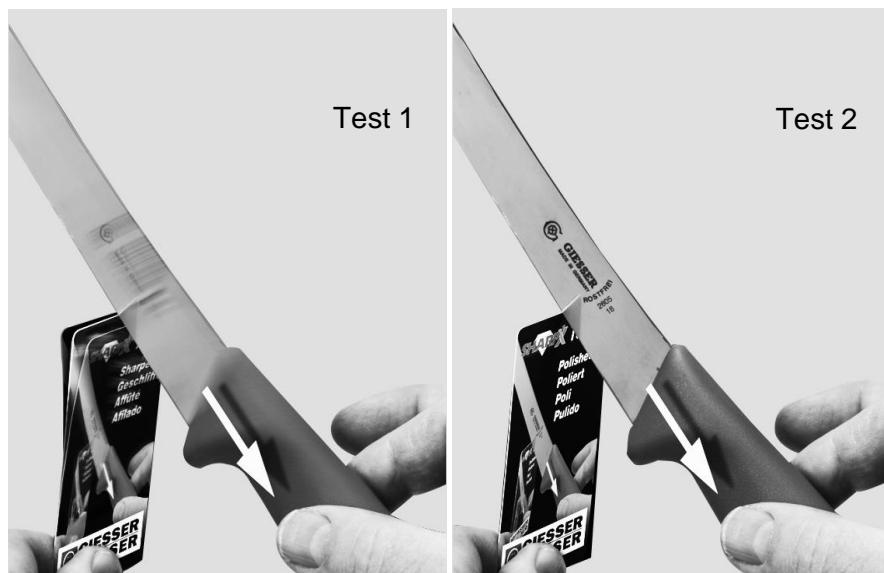
Keramiske brynstenger

Bruk:

Plasser EDGE FIX på en stabil og jevn overflate.

Hvis kniven er veldig sløv, bruk først diamantsiden av stengene til at form/slip kniveggen til en ny egg. MERK! For å fastslå at slipingen har formet en ny egg, bør kniven hoppe mot et plastkort beskrevet i videon på Youtube: EF3040. Videon viser at kniven har blitt slipt til spissen og fått en rå egg (små ujevnheter eller "tenner").

Test 1



Youtube: EF3040

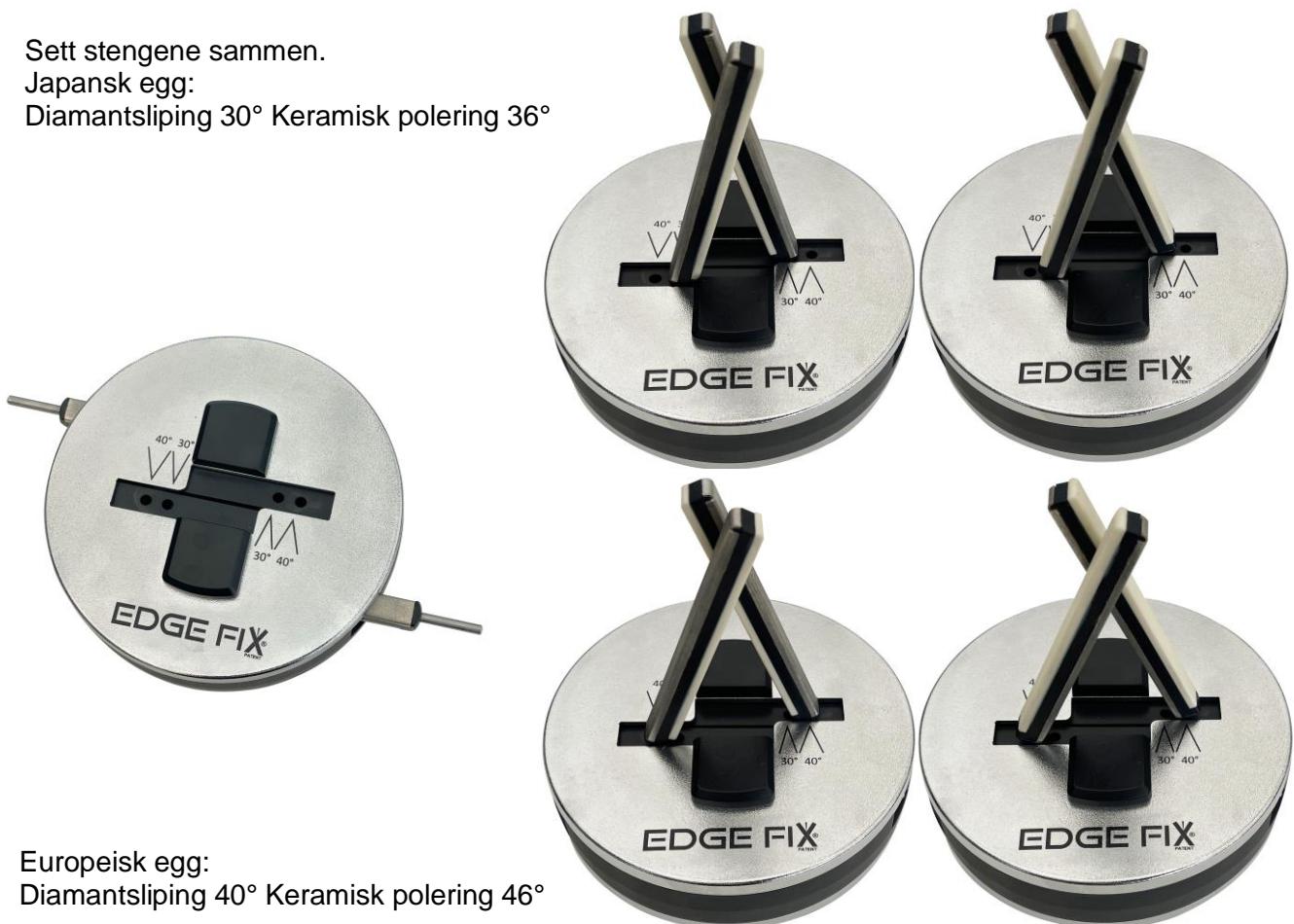


Deretter poleres eggen på den keramiske siden av stengene til en optimalt ren polert skarp egg. Videoen på Youtube: EF3040 viser også resultatet at kniven glir (hopper ikke) på plastkortet.

Test 2

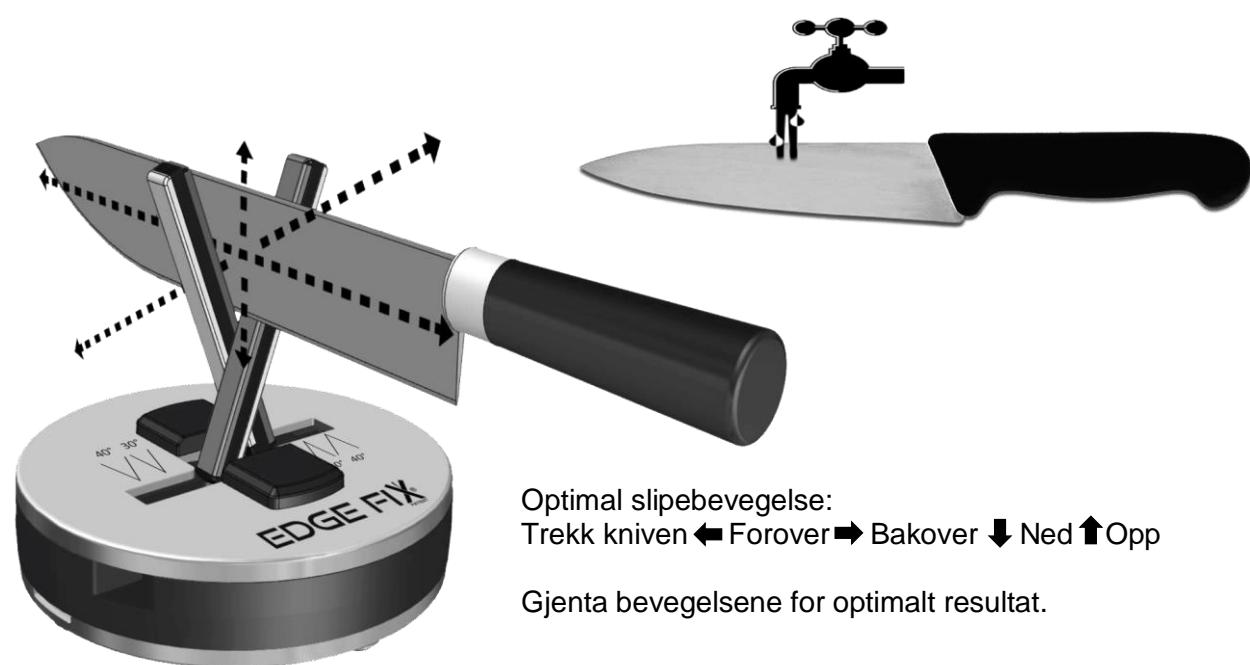
Merk at diamantsiden skal brukes kun når skarpheten ikke lenger oppnås gjennom polering med de keramiske stengene.
For kontinuerlig vedlikehold av skarpheten bør kun de keramiske stengene brukes.

Sett stengene sammen.
Japansk egg:
Diamantsliping 30° Keramisk polering 36°



Europeisk egg:
Diamantsliping 40° Keramisk polering 46°

Sliping:
Tilsett vann til knivbladet. Slipesøvet vil blande seg med vannet og er lett å tørke av.



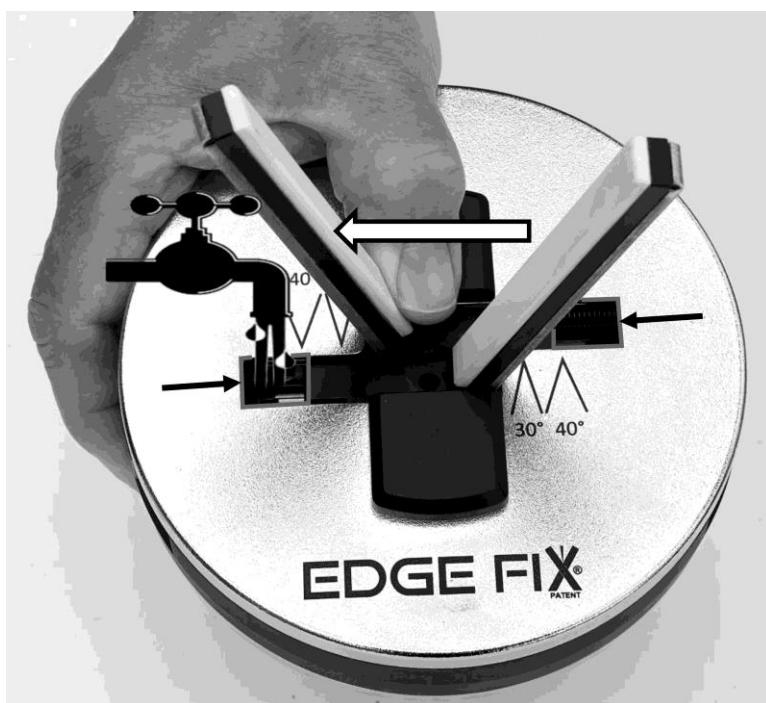
Rengjøring:

Skyll med vann og tørk stengene. MERK! Hvis mindre vann tilsettes bladet ved keramisk polering, kan det dannes et belegg på den keramiske overflaten, som reduserer poleringseffekten. Belegget fjernes enkelt med stålull og vann.



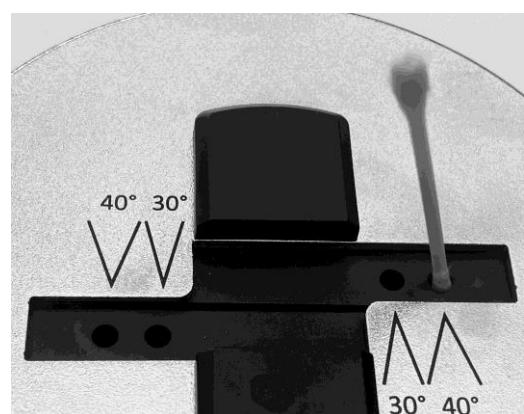
Rengjøring av hus:

Hvis det ikke tilføres vann til bladet under diamantsliping og du sliper mye over lang tid, kan det skje at slipesøy kommer inn i huset og svekker sidebevegelsen til stengene. Det er veldig uvanlig, men kan forekomme. Huset spyles ut ved å bringe stengene til ytterposisjon. Da dannes det åpninger ned i huset som kan spyles ut med vann. Vannet renner ut gjennom hull på undersiden av huset.



Rengjøring av åpningene for stengene:

Hvis det kommer slipesøy inn i åpningene, kan rotasjonen av stengene (SAF) forringes. Åpningene rengjøres enkelt med en bomullspinne og vann.



Vi håper at denne informasjonen vil være nyttig for å oppnå det optimale sliperesultatet.

Lykke til!

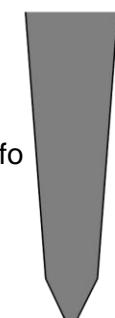
Tärkeää! Lue käyttöohje ennen EDGE FIXin käyttöä.

EDGE FIX on patentoitua manuaalinen veitsen teroitin parhaan mahdollisen tuloksen saavuttamiseksi. EDGE FIX hioo/kiillottaa japanilaista terää $30^{\circ}/36^{\circ}$, eurooppalaista terää $40^{\circ}/46^{\circ}$. EDGE FIXissä on jousikuormitettut, pyöritettyt timanttihiomatangot/keraamiset kiilotustangot, jotka mukautuvat SAF-veitsen terään optimaalista hiontaa ja teroitusta/kiillotusta varten.

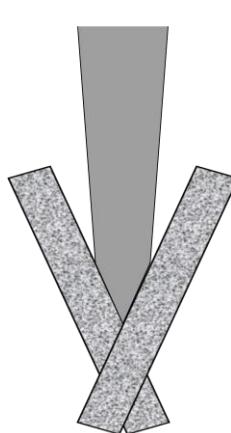


Timanttipinnoitetut hiomatangot veitsen terän terävään hiontaan tylsissä veitsissä sekä keraamiset kiilotustangot, jotka ylläpitävät, terottavat/kiillottavat veitsen terän optimaalisesti teräväksi.

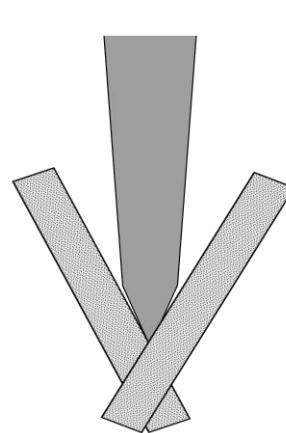
Youtube: EDGEFIX info



Tylsä veitsi



Timanttihiomatangot



Keraamiset kiilotustangot

Käytö:

Aseta EDGE FIX vakaalle ja tasaiselle alustalle. Jos veitsesi on erittäin tylsä, käytä ensin tankojen timanttipuolta ja muotoile/terota veitsen terän uudeksi teräksi. MERKINTÄ!

Todetaan, että hionta on muotoiltu uudeksi teräksi, veitsen tulisi ponnahtaa Youtuben videossa EF3040 kuvattua muovikorttia vasten. Videossa näkyy, että veitsi on teroitettu kärkeen ja saatu raakaterä (pieniä epäsäännöllisyyksiä tai "hampaita").

Testi 1



Testi 1



Testi 2

Youtube: EF3040

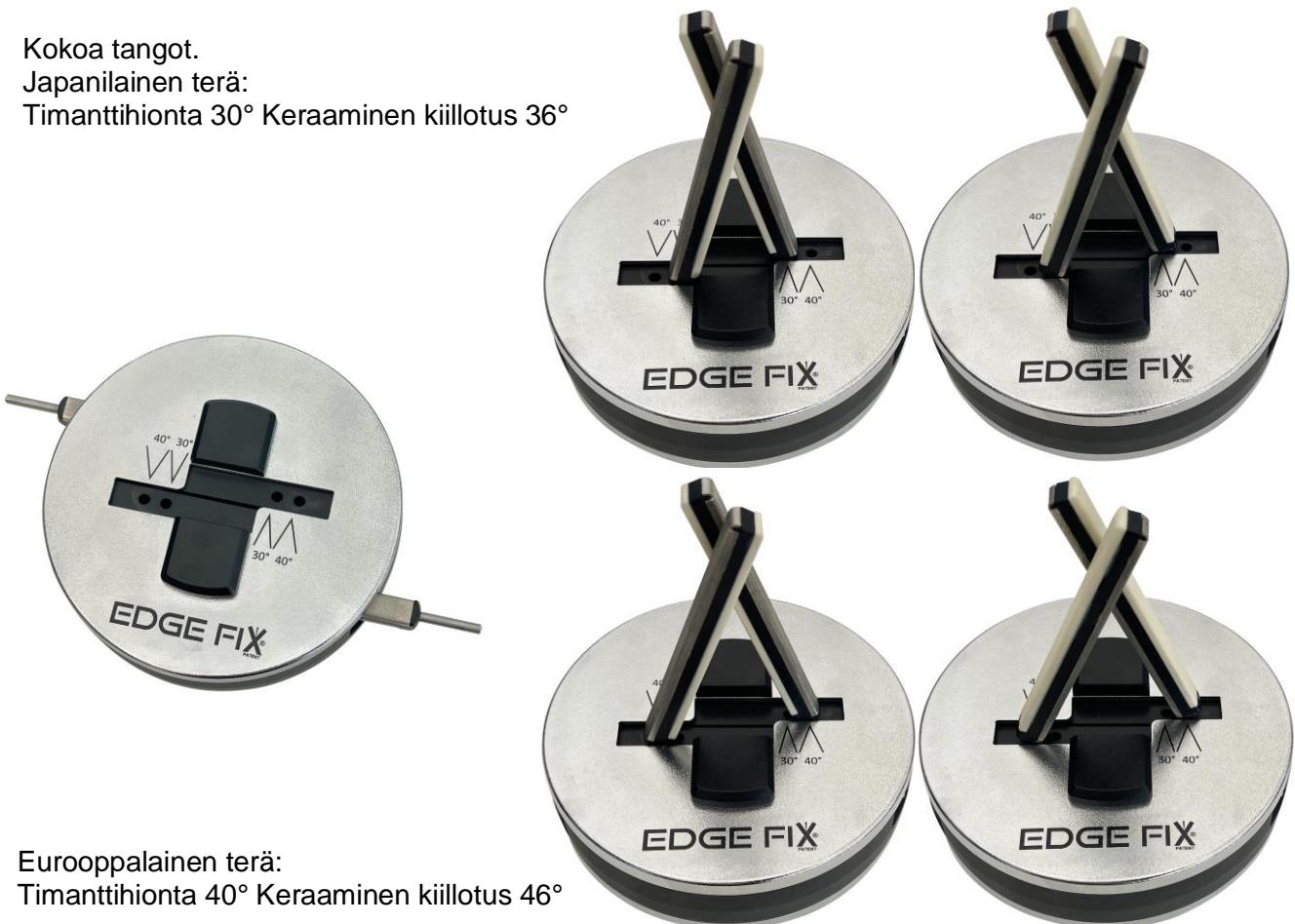


Sen jälkeen tankojen keraamisen puolen terä kiillotetaan optimaalisesti puhtaaksi kiilotetuksi teräväksi teräksi. Youtubessa oleva video EF3040 näyttää myös tuloksen, että veitsi liukuu (ei ponnahta) muovikortin päälle.

Testi 2

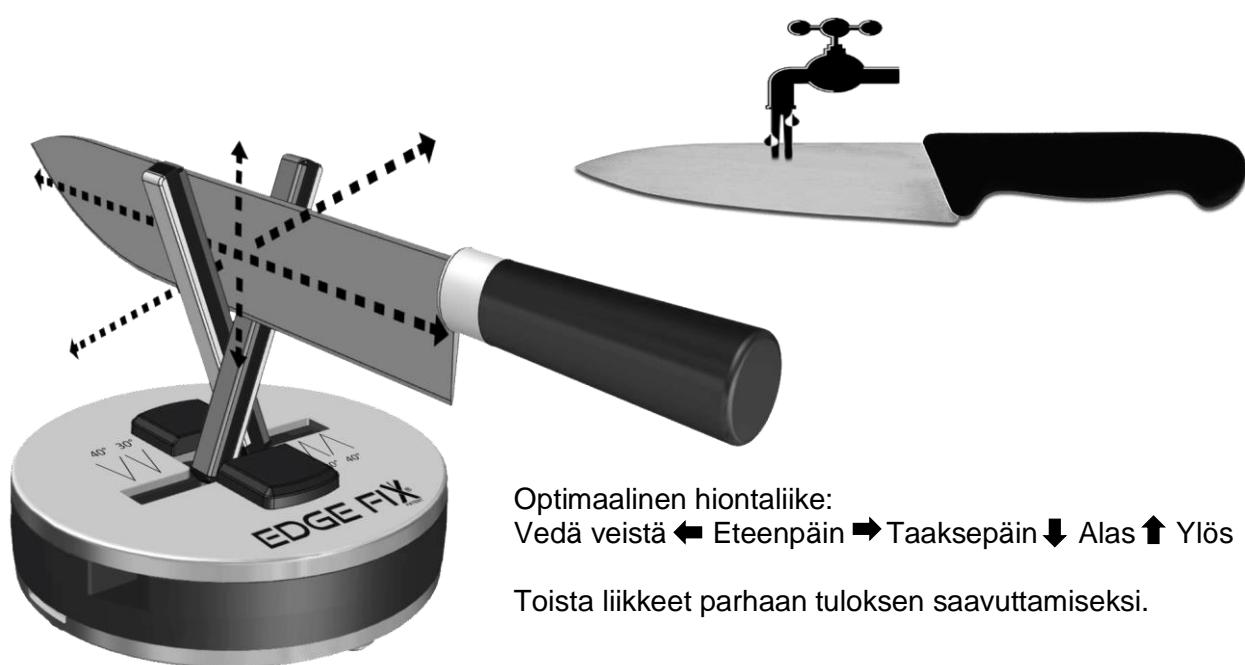
Huomaa, että timanttipuolta tulee käyttää vain, kun terävyyttä ei enää saavuteta kiillotus keraamisilla tankoilla.
Jatkuvan terävyyden ylläpitämiseksi tulee käyttää vain keraamisia tankoja.

Kokoa tangot.
Japanilainen terä:
Timanttihionta 30° Keraaminen kiillotus 36°



Eurooppalainen terä:
Timanttihionta 40° Keraaminen kiillotus 46°

Hionta:
Lisää veitsenterää vettä. Hiontapöly sekoittuu
veeteen ja on helppo pyyhkiä pois.



Optimaalinen hiontaliike:
Vedä veistä ← Eteenpäin → Taaksepäin ↓ Alas ↑ Ylös

Toista liikkeet parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Puhdistus:

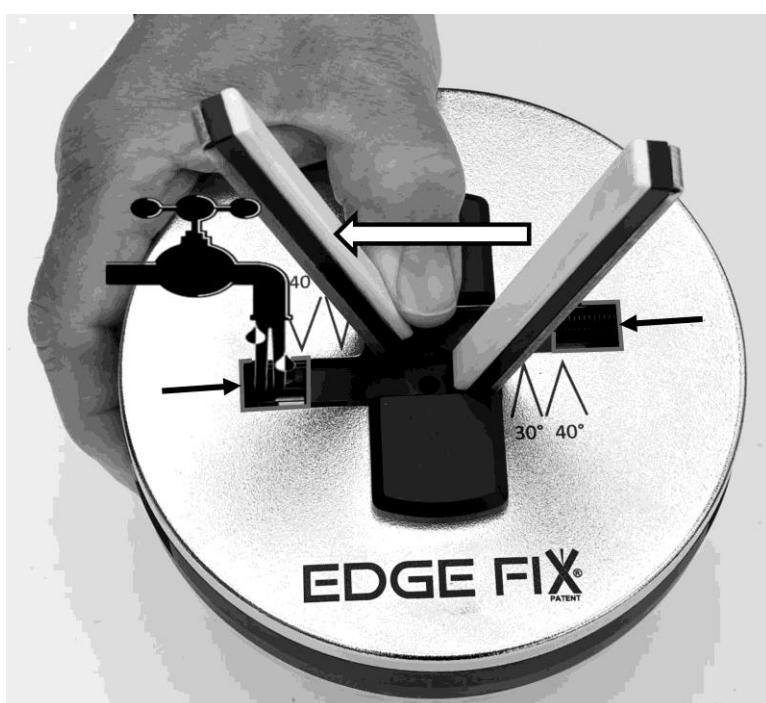
Huuhtele vedellä ja kuivaa tangot.

MERKINTÄ! Ellei terään lisätä vettä keraamisessa kiillotuksessa, keraamiseen pintaan voidaan muodostaa pinnoite, joka vähentää kiillotusvaikutusta. Pinnoite on helppo poistaa teräsvillalla ja vedellä.

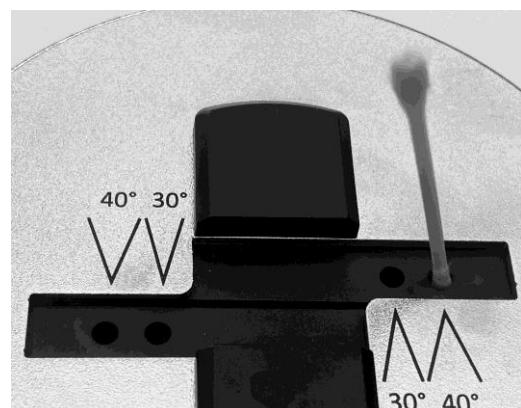


Kotelon siivous:

Jos terään ei lisätä vettä timanttihionnan aikana ja hiotaan paljon pitkään, voi käydä niin, että hiontapölyä pääsee koteloon ja heikentää tankojen sivuttaisliikettä. Se on hyvin epätavallista, mutta voi tapahtua. Kotelo huuhdellaan tuomalla tangot ulkoasentoon. Sitten koteloon muodostetaan aukot, jotka voidaan huuhdella vedellä. Vesi valuu ulos talon pohjassa olevista reikistä.



Tankojen aukkojen puhdistaminen:
Jos aukkoihin pääsee hiomapölyä, tankojen pyöriminen (SAF) voi huonontua. Aukot on helppo puhdistaa vanpuikolla ja vedellä.



Toivomme, että nämä tiedot auttavat sinua saavuttamaan parhaan mahdollisen teroitustuloksen.

Onnea!