

DE // BEDIENUNGSANLEITUNG: Der patentierte manuelle Messerschärfer The SharpFix® verfügt über federbelastete, schwenkbare Schleif- und Polierstäbe aus Diamant und Keramik, die sich automatisch an das Messer anpassen.

Self Adjusting Function SAF



Beschichtete Schärfstäbe schärfen die Messerschneide bei stumpfen Messern. Polierstäbe aus Keramik pflegen und polieren die Messerschneide optimal scharf.



STUMPFES MESSER DIAMANTSCHLEIFSTÄBE KERAMISCHE POLIERSTÄBE

VERWENDUNG: Stellen Sie den Messerschärfer auf eine stabile und ebene Fläche. Wenn Ihr Messer sehr stumpf ist, verwenden Sie zunächst die DIAMANTSCHLEIFSTÄBE, um die Messerschneide zu formen. Anschließend wird die Schneide mit den KERAMISCHEN POLIERSTÄBEN poliert, um eine optimal scharfe Messerschneide zu erhalten.



TEST 1  
DIAMANTSCHLEIFEN



TEST 2  
KERAMISCHE POLITUR

ACHTUNG! Um festzustellen, ob das Messer durch das Schärfen eine neue Schneide erhalten hat, muss das Messer gegen eine Plastikkarte springen wie im Video auf YouTube: SHARPFIX3040. Das Video zeigt, dass das Messer bis zur Spitze geschärft und mit einer rohen Schneide (kleine Unebenheiten oder „Zähne“) versehen wurde.

Test 1. Halten Sie das Messer schräg an die Plastikkarte und ziehen Sie das Messer in Pfeilrichtung. Anschließend wird die Schneide auf der Keramikseite poliert, um eine optimal sauber polierte scharfe Schneide zu erhalten. Das Video auf YouTube: SHARPFIX3040 zeigt wie das Messer auf der Plastikkarte gleitet (nicht springt).

Test 2. Halten Sie das Messer schräg an die Plastikkarte und ziehen Sie das Messer in Pfeilrichtung.

ACHTUNG! Diamantschleifen soll nur eingesetzt werden, wenn die Schärfe durch Keramikpolitur nicht mehr erreicht wird. Zur dauerhaften Erhaltung der Schärfe sollten ausschließlich die Keramikstäbe verwendet werden.

SCHLEIFWINKEL EINSTELLEN: Am Messerschärfer befindet sich ein Hebel zum Einstellen des Schleifwinkels. 30° Winkel Diamantschleifen und 36° Keramikpolitur (japanisches Schleifen): Dieser Winkel ergibt eine besonders dünne/scharfe Schneide. Verwenden Sie diesen Winkel, wenn das Messer zum Schneiden oder Hacken weicherer Zutaten verwendet wird, z. B. Lachs, Schinken oder Tomaten.

40° Winkel Diamantschleifen und 36° Keramikpolitur (europäisches Schleifen): Dieser Winkel ergibt eine haltbarere scharfe Schneide. Verwenden Sie diesen Winkel, wenn das Messer zum Schneiden härterer Zutaten verwendet wird, z. B. Nüsse, Fleisch, Fisch oder Huhn mit Knorpel und Knochen.

SCHLEIFEN MIT DIAMANTSÄBEN (diamantschleifen)

Das Messer sollte sauber sein. Halten Sie den Messerschärfer fest im Griff.

Für optimale Ergebnisse – befeuchten Sie die Messerklinge mit Wasser.

Führen Sie das Messer mit der Messerspitze voran horizontal zwischen die diamantbeschichteten Schleifstäbe. Bewegen Sie dann das Messer mit kleinen Schneid-/Sägebewegungen entlang der gesamten Länge der Messerschneide nach vorne und unten. Bewegen Sie das Messer jeweils in einem Winkel von etwa 45 Grad und etwa 2-4 cm (siehe Bild). Fahren Sie fort, bis die gesamte Messerschneide die Schleifstäbe passiert hat. Wiederholen Sie den Vorgang 3-6 Mal und überprüfen Sie die Schärfe. Zum Abschluss ziehen Sie die gesamte Messerschneide in einem Zug 2-4 Mal horizontal hin und her.

Test 1. DIAMANTSCHLEIFEN, bis optimale Ergebnisse erzielt werden. ACHTUNG! Schieben Sie das Messer nicht so weit in die Schleifrinne, dass es bis zum Boden reicht. (An den Seiten der Messerklinge können

sich dann kleine Kratzer bilden!) Vermeiden Sie auch, am Messer so zu ziehen, dass die Messerklinge mit den Wänden der Schleifrinne in Berührung kommt. Wischen Sie die Messerklinge nach jedem Schärfen ab. Vergessen Sie nicht, die Messerschneide immer mit Keramikpolitur zu polieren.

KONTINUIERLICHES POLIEREN MIT DEN KERAMIKSTÄBEN:

Das Messer sollte sauber sein. Halten Sie den Messerschärfer fest im Griff.

Für optimale Ergebnisse – befeuchten Sie die Messerklinge mit Wasser.

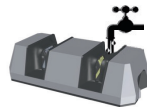
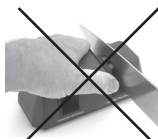
Führen Sie das Messer mit der Messerspitze voran horizontal zwischen die Schleifstäbe. Bewegen Sie das Messer mit kleinen Schneid-/Sägebewegungen entlang der gesamten Länge der Messerschneide nach vorne und unten. Bewegen Sie das Messer jeweils in einem Winkel von etwa 45 Grad und etwa 2-4 cm (siehe Bild). Fahren Sie fort, bis die gesamte Messerschneide die Schleifstäbe passiert hat. Wiederholen Sie den Vorgang 3-6 Mal und überprüfen Sie die Schärfe. Zum Abschluss ziehen Sie die gesamte Messerschneide in einem Zug 2-4 Mal horizontal hin und her.

Test 2. KERAMIKPOLITUR, bis optimale Ergebnisse erzielt werden.

ACHTUNG! Schieben Sie das Messer nicht so weit in die Schleifrinne, dass es bis zum Boden reicht. (An den Seiten der Messerklinge können sich dann kleine Kratzer bilden!) Vermeiden Sie auch, am Messer so zu ziehen, dass die Messerklinge mit den Wänden der Schleifrinne in Berührung kommt.

WICHTIG! Allgemeine Informationen und Warnung

- Der Messerschärfer funktioniert sowohl auf Edelstahl als auch auf Kohlenstoffstahl.
- Schärfen Sie keine Scheren oder Messer mit Sägezähnen (z. B. Brotmesser) im Messerschärfer. Sägeblätter können die Diamant- und Keramikstäbe beschädigen.
- Wir empfehlen, das Messer immer entweder im 30°- oder 40°-Winkel zu schärfen. Variieren Sie nicht den Winkel desselben Messers. Das Ändern des Schleifwinkels erfordert viele Schleifvorgänge.
- ACHTUNG! Die Messerschneide wird beim und nach dem Schärfen sehr scharf. Um das Risiko von Schnittverletzungen zu verringern, halten Sie den Messerschärfer fest und achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht die erhöhte Kante um die Schärfrinne erreichen (siehe Bild).



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG: Nach dem Schärfen und Polieren sollte der Messerschärfer immer mit Wasser in den Schleifrinnen gespült werden, um den Schleifstaub von den Diamant- und Keramikstäben zu entfernen. Das Wasser fließt durch die Ablauflöcher in der Bodenplatte ab. Zum Abschluss halten Sie den Messerschärfer senkrecht, um das gesamte Wasser zu entfernen. Trocknen Sie abschließend die Außenseite des Messerschärfers und die Schleifrinnen.

SICHERHEITSHINWEISE: Gehen Sie bei der Verwendung des Messerschärfers stets vorsichtig vor, um das Verletzungsrisiko zu verringern. Zu Ihrer Sicherheit: Lesen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie den Messerschärfer verwenden. Folgende Sicherheitshinweise sind zu beachten:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung und zum Nachschlagen auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Schäden aufweist und versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten sensorischen, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, sofern sie eine Einweisung in die Verwendung des Geräts erhalten oder es unter Aufsicht verwenden.
- Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger beim Schärfen nicht die Schleifstäbe oder das Messer berühren.
- Das Gerät muss trocken auf einer stabilen und ebenen Fläche verwendet und gelagert werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck als den, für den es vorgesehen ist.
- Bewahren Sie den Messerschärfer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ACHTUNG! Die Messerschneide wird beim und nach dem Schärfen sehr scharf. Um das Risiko von Schnittverletzungen zu verringern, halten Sie den Messerschärfer fest und achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht die erhöhte Kante um die Schärfrinne erreichen.

# SHARPFIX

## USER MANUAL

DANSK  
NORSK  
SUOMI  
SVENSKA  
DEUTSCH  
ENGLISH  
FRANÇAIS

HOME APPLIANCE NORDIC AS  
Kristiansand, Norway  
www.elnor.no

EN // BRUGSANVISNING: The SharpFix® patented manual knife sharpener features spring-loaded, rotatable diamond and ceramic grinding and polishing rods that automatically adjust to the knife.

Self Adjusting Function SAF



Diamond-coated grinding rods sharpen the knife edge on dull knives. Ceramic polishing rods maintain and polish the knife edge to an optimally sharp edge.



DULL KNIFE    DIAMOND GRINDING    CERAMIC POLISHING

USE: Place the knife sharpener on a stable and level surface. If your knife is very dull, first use DIAMOND GRINDING to shape the knife edge. The edge is then sharpened/polished with CERAMIC POLISHING to obtain an optimally sharp knife edge.



TEST 1  
DIAMOND GRINDING



TEST 2  
CERAMIC POLISHING

NOTE! To determine whether the sharpening has shaped the knife into a new edge, the knife must bounce against a plastic card as described in the video on YouTube: SHARPFIX3040. The video shows that the knife has been sharpened down to the tip and given a raw edge (small bumps or «teeth»).

Test 1. Hold the knife diagonally against the plastic card and pull the knife in the direction of the arrow. The edge is then polished with the ceramic rods into an optimally clean sharp edge. The video on YouTube: SHARPFIX3040 shows the result: the knife slides (doesn't bounce) on the plastic card.

Test 2. Hold the knife diagonally against the plastic card and pull the knife in the direction of the arrow.

OBS! Diamond grinding should only be used when sharpness is no longer achieved by polishing with the ceramic rods. For continuous maintenance of sharpness, only use the ceramic rods.

SETTING THE SHARPENING ANGLE: The knife sharpener has a lever for setting the sharpening angle. 30° angle diamond grinding and 36° ceramic polishing (Japanese sharpening): This angle gives an extra thin/sharp edge. Use this angle for slicing, cutting or chopping softer ingredients such as salmon, ham or tomatoes.

40° angle diamond grinding and 46° ceramic polishing (European sharpening): This angle provides a more durable sharp edge. Use this angle for cutting harder ingredients such as nuts, meat, fish or chicken with cartilage and bone.

SHARPENING WITH DIAMOND RODS (diamond grinding)  
The knife must be clean. Hold the knife sharpener in a firm grip.

For optimal results – moisten the knife blade with water. Bring the knife down horizontally between the diamond-coated sharpening rods with the tip of the knife first. Then move the knife forward and downwards with small cutting/sawing movements along the total length of the knife edge. Move the knife at an angle of about 45 degrees and about 2-4 cm each time (see picture). Continue until the entire knife edge has passed the rods. Repeat the procedure 3-6 times and check the sharpness. Finish by pulling the entire knife edge horizontally back and forth in one sweep 2-4 times.

Test 1. DIAMOND GRINDING until optimal results are obtained. NOTE! Do not push the knife so far into the grinding groove that it reaches the bottom. (Small scratches can then form on the sides of the knife blade!) Also avoid pulling the knife so that the knife blade comes into contact with the edges/wall of the grinding groove. Wipe the knife blade after each sharpening. Don't forget always to polish the knife edge with the ceramic rods.



CONTINUOUS POLISHING WITH THE CERAMIC RODS: The knife must be clean. Hold the knife sharpener in a firm grip. For optimal results – moisten the knife blade with water. Bring the knife down horizontally between the ceramic rods with the tip of the knife first. Then move the knife forward and downwards with small cutting/sawing movements along the total length of the knife edge. Move the knife at an angle of about 45 degrees and about 2-4 cm each time (see picture). Continue until the entire knife edge has passed the ceramic rods.

Repeat the procedure 3-6 times and check the sharpness. Finish by pulling the entire knife edge horizontally back and forth in one sweep 2-4 times.

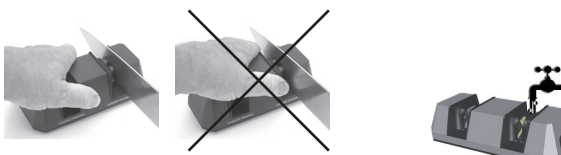
Test 2. CERAMIC POLISHING until optimal results are obtained.

NOTE! Do not push the knife so far into the grinding groove that it reaches the bottom. (Small scratches can then form on the sides of the knife blade!) Also avoid pulling the knife so that the knife blade comes into contact with the edges/wall of the grinding groove.



IMPORTANT! General information and warning

- The knife sharpener works on both stainless steel and carbon steel.
- Do not sharpen scissors or knives with saw teeth (e.g. bread knives) in the knife sharpener. Saw blades can damage the diamond and ceramic rods.
- We recommend that the knife is always sharpened either at 30° or 40°. Do not vary the angle of the same knife edge. Changing the sharpening angle requires many grindings.
- NOTE! The knife edge becomes very sharp during and after sharpening. To reduce the risk of cutting injuries – hold the knife sharpener in a firm grip and make sure that your fingers do not reach the raised edge around the sharpening groove (see picture).



CLEANING AND MAINTENANCE: After sharpening and polishing, the grinding grooves of the knife sharpener should always be rinsed to wash away grinding dust from the diamond and ceramic rods. The water flows out through the drainage holes in the base plate. Finish by holding the knife sharpener vertically to remove all water. Finally, dry the outside of the knife sharpener and the grinding grooves.

SAFETY REGULATIONS: Always use caution when using the knife sharpener to reduce the risk of personal injury. For your safety: read the instructions below before using the knife sharpener.

The following safety instructions must be followed:

- Read the instruction manual carefully before use and save it for later use and reference.
- Check that the device has no visible damage and never attempt to repair the product yourself.
- This device can be used by people with reduced sensory, physical or mental capabilities, or people with a lack of experience or knowledge, provided that they are given instructions on how to use the device or that they use it under supervision.
- The device is not a toy.
- Make sure your fingers do not touch the sharpening rods or come into contact with the knife during sharpening.
- The device must be used and stored dry on a stable and level surface.
- Never use the device for any other purpose than that for which it is intended.
- NOTE! The knife edge becomes very sharp during and after sharpening. To reduce the risk of cutting injuries – hold the knife sharpener in a firm grip and make sure that your fingers do not reach the raised edge around the sharpening groove.

FR // BRUGSANVISNING: L'affûteur de couteaux manuel breveté SharpFix® est doté de tiges d'affûtage et de polissage à ressort et pivotantes en diamant et en céramique qui s'ajustent automatiquement au couteau.

Self Adjusting Function SAF



Les tiges d'affûtage diamantées aiguisent le tranchant des couteaux émoussés. Les tiges de polissage en céramique maintiennent et polissent le tranchant du couteau pour obtenir un tranchant optimal.



COUTEAU ÉMOUSSÉ    AFFÛTAGE AU DIAMANT    POLISSAGE CÉRAMIQUE

USAGE: Placez l'affûteur de couteaux sur une surface stable et plane. Si votre couteau est très émoussé, utilisez d'abord un meulage au diamant pour façonner le tranchant du couteau. Le tranchant est ensuite affûté/poli avec un polissage céramique pour obtenir un tranchant de couteau parfaitement aiguisé.



TEST 1  
AFFÛTAGE AU DIAMANT



TEST 2  
POLISSAGE CÉRAMIQUE

NOTE! Pour déterminer que l'affûtage a donné au couteau un nouveau tranchant, le couteau doit sauter contre une carte en plastique comme décrit dans la vidéo sur YouTube: SHARPFIX3040. La vidéo montre que le couteau a été aiguisé jusqu'à la pointe et doté d'un bord brut (petites bosses ou « dents »).

Test 1. Tenez le couteau en diagonale contre la carte en plastique et tirez le couteau dans le sens de la flèche. Le couteau est ensuite affûté/poli avec les tiges en céramique pour obtenir un tranchant poli d'une propreté optimale. La vidéo sur YouTube: SHARPFIX3040 montre le résultat que le couteau glisse (et non saute) sur la carte en plastique.

Test 2. Tenez le couteau en diagonale contre la carte en plastique et tirez le couteau dans le.

NOTE! L'affûtage au diamant ne doit être utilisé que lorsque la netteté n'est plus obtenue par polissage avec les tiges en céramique. Pour un maintien continu du tranchant, seules les tiges en céramique doivent être utilisées.

RÉGLAGE DE L'ANGLE D'AFFÛTAGE: Sur l'affûteur de couteaux, il y a un levier pour régler l'angle d'affûtage. Affûtage au diamant à angle de 30° et polissage céramique à 36° (affûtage japonais): Cet angle donne un tranchant extra fin. Utilisez cet angle lorsque le couteau est utilisé pour trancher, couper ou hacher des ingrédients plus mous tels que saumon, jambon ou tomates.

Affûtage au diamant à angle de 40° et polissage céramique à 46° (affûtage européen): Cet angle donne un tranchant plus durable. Utilisez cet angle lorsque le couteau est utilisé pour couper des ingrédients plus durs tels que noix, viande, poisson ou poulet avec cartilage et os.

AFFÛTAGE AVEC DES TIGES EN DIAMANT (affûtage au diamant)  
Le couteau doit être propre. Tenez fermement l'affûteur de couteaux.

Pour des résultats optimaux – humidifiez la lame du couteau avec de l'eau. Abaissez le couteau horizontalement entre les tiges d'affûtage diamantées avec la pointe du couteau en premier. Déplacez ensuite le couteau vers l'avant et vers le bas avec de petits mouvements de coupe/sciage sur toute la longueur du tranchant du couteau. Déplacez le couteau à un angle d'environ 45 degrés et d'environ 2 à 4 cm à chaque fois (voir photo). Continuez jusqu'à ce que tout le tranchant du couteau ait dépassé les tiges d'affûtage. Répétez la procédure 3 à 6 fois et vérifiez la netteté. Terminez en tirant tout le tranchant du couteau horizontalement d'avant en arrière en un seul passage 2 à 4 fois.

Test 1. AFFÛTAGE AU DIAMANT jusqu'à l'obtention de résultats optimaux. NOTE! N'enfoncez pas le couteau trop loin dans la rainure d'affûtage pour qu'il atteigne le fond. (De petites rayures peuvent alors se former



sur les côtés de la lame du couteau!) Évitez également de tirer le couteau de manière à ce que la lame du couteau entre en contact avec les bords/la paroi de la rainure d'affûtage. Essuyez la lame du couteau après chaque affûtage. N'oubliez pas de toujours polir le tranchant du couteau avec du polissage céramique.

POLISSAGE CONTINU AVEC LES TIGES EN CÉRAMIQUE

Le couteau doit être propre. Tenez fermement l'affûteur de couteaux. Pour des résultats optimaux – humidifiez la lame du couteau avec de l'eau. Abaissez le couteau horizontalement entre les tiges avec la pointe du couteau en premier. Déplacez ensuite le couteau vers l'avant et vers le bas avec de petits mouvements de coupe/sciage sur toute la longueur du tranchant du couteau. Déplacez le couteau à un angle d'environ 45 degrés et d'environ 2 à 4 cm à chaque fois (voir photo). Continuez jusqu'à ce que tout le tranchant du couteau ait dépassé les tiges. Répétez la procédure 3 à 6 fois et vérifiez la netteté. Terminez en tirant tout le tranchant du couteau horizontalement d'avant en arrière en un seul passage 2 à 4 fois.

Test 2. POLISSAGE CÉRAMIQUE jusqu'à l'obtention de résultats optimaux.

NOTE! N'enfoncez pas le couteau trop loin dans la rainure d'affûtage pour qu'il atteigne le fond. (De petites rayures peuvent alors se former sur les côtés de la lame du couteau!) Évitez également de tirer le couteau de manière à ce que la lame du couteau entre en contact avec les bords/la paroi de la rainure d'affûtage.

IMPORTANT! Informations générales et avertissement

- L'affûteur de couteaux fonctionne aussi bien sur l'acier inoxydable que sur l'acier au carbone.
- N'affûtez pas de ciseaux ou de couteaux à dents de scie (par ex. les couteaux à pain) dans l'aiguiser de couteaux. Les lames de scie peuvent endommager les tiges en diamant et en céramique.
- Nous recommandons que le couteau soit toujours aiguisé à 30° ou 40°. Ne variez pas l'angle d'un même couteau. Changer l'angle d'affûtage nécessite de nombreux affûtages.
- NOTE! Le tranchant du couteau devient très tranchant pendant et après l'affûtage. Pour réduire le risque de coupures, tenez fermement l'affûteur de couteaux et assurez-vous que vos doigts n'atteignent pas le bord surélevé autour de la rainure d'affûtage (voir photo).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN: Après l'affûtage et le polissage, l'affûteur de couteaux doit toujours être rincé avec de l'eau dans les rainures d'affûtage pour éliminer la poussière d'affûtage des tiges en diamant et en céramique. L'eau s'écoule par les trous de drainage de la plaque de base. Terminez en tenant l'affûteur de couteaux verticalement pour éliminer toute l'eau. Enfin, séchez l'extérieur de l'affûteur de couteaux et les rainures d'affûtage

LES RÈGLES DE SÉCURITÉ: Soyez toujours prudent lorsque vous utilisez l'affûteur de couteaux pour réduire le risque de blessures. Pour votre sécurité: lisez les instructions ci-dessous avant d'utiliser l'affûteur de couteaux. Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées:

- Lisez attentivement le manuel d'instructions avant utilisation et conservez-le pour une utilisation et une référence ultérieures.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et n'essayez jamais de réparer le produit vous-même.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil ou qu'elles l'utilisent sous surveillance.
- L'appareil n'est pas un jouet.
- Assurez-vous que vos doigts ne touchent pas les tiges d'affûtage ou n'entrent pas en contact avec le couteau pendant l'affûtage.
- L'appareil doit être utilisé et gardé au sec sur une surface stable et plane.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné.
- Gardez l'aiguiser hors de portée des enfants.
- NOTE! Le tranchant du couteau devient très tranchant pendant et après l'affûtage. Pour réduire le risque de coupures, tenez fermement l'affûteur de couteaux et assurez-vous que vos doigts n'atteignent pas le bord surélevé autour de la rainure d'affûtage.

**DK // BRUGSANVISNING:** Den SharpFix® patenterede manuelle knivsliber har fjederbelastede, roterbare diamant- og keramiske slibe- og polerstænger, der automatisk tilpasser sig kniven.

Self Adjusting Function SAF



Diamantbelagte slibestænger skærper knivsgængen på sløve knive til den korrekte form. Keramiske polerstænger vedligeholder og polerer knivsgængen til en optimal skarp æg.



SLØV KNIV

DIAMANTSLIBNING

KERAMISK POLERING

**FREMANGSMÅDE:** Placer knivsliben på en stabil og plan overflade. Hvis din kniv er meget sløv, skal du først bruge DIAMANTSLIBNING til at forme knivens æg. Æggen slibes/poleres herefter med KERAMISK POLERING for at opnå en optimal skarp knivsgæg.



TEST 1  
DIAMANTSLIBNING



TEST 2  
KERAMISK POLERING

OBS! For at fastslå, at slibningen har formet kniven til en ny æg, skal kniven hoppe mod et plastik-kort som beskrevet i videoen på YouTube: SHARPFIX3040. Videoen viser, at kniven er blevet slibet ned til spidsen og fået en rå æg (små ujævnheder eller "tænder").

Test 1. Hold kniven diagonalt mod plastikkortet og træk kniven i pilens retning.

Derefter poleres æggen på den keramiske side til en optimalt ren poleret skarp æg. Videoen på YouTube: SHARPFIX3040 viser resultatet, at kniven glider (ikke hopper) på plastikkortet.

Test 2. Hold kniven diagonalt mod plastikkortet og træk kniven i pilens retning.

OBS! Diamantslibning bør kun anvendes, når der ikke længere opnås skarphe- ved at brune/polere med de keramiske stænger. For kontinuerlig vedligeholdelse af skarpheden bør kun de keramiske stænger bruges.

**INDSTILLING AF SLIBEVINKLEN:** På knivsliberen er der et håndtag til indstilling af slibe- vinklen.

30° vinkel diamantslibning og 36° keramisk polering (japansk slibning): Denne vinkel giver en ekstra tynd/skarp æg. Brug denne vinkel når kniven bruges til at skive, skære eller hakke blødere ingredienser som f.eks. laks, skinke eller tomater.

40° vinkel diamantslibning og 46° keramikpolering (europæisk slibning): Denne vinkel giver en mere holdbar skarp æg. Brug denne vinkel når kniven bruges til at skære hårdere ingredienser som f.eks. nødder, kød, fisk eller kylling med brusk og ben.



**SLIBNING MED DIAMANTSTÆNGER (diamantslibning)**

Kniven skal være ren. Hold knivsliberen i et fast greb. For optimale resultater - fugt knivbladet med vand.

Før kniven ned vandret mellem de diamantbelagte slibestænger med knivspidsen først. Bevæg derefter kniven frem og ned med små skære-/savebevægelser langs knivsgægens samlede længde. Bevæg kniven i ca. 45 graders vinkel og ca. 2-4 cm hver gang (se billede 1). Fortsæt indtil hele knivsgængen har passeret slibestængerne. Gentag proceduren 3-6 gange og kontroller skarpheden.

Afslut med at trække hele knivsgængen vandret frem og tilbage i et slag 2-4 gange.

Test 1. DIAMANTSLIBNING indtil optimale resultater opnås. OBS! Skub ikke kniven så langt ind i sli- berillen, at den når bunden. (Der kan så dannes små ridser på siderne af knivbladet!) Undgå også at trække kniven, så knivbladet kommer i kontakt med sliberillens kanter/væg.

Tør knivbladet af efter hver slibning. Glem ikke at altid polere knivsgængen med keramisk polering.

**KONTINUERLIG POLERING MED KERAMISKE POLERSTÆNGER (keramisk polering)**

Kniven skal være ren. Hold knivsliberen i et fast greb. For optimale resultater - fugt knivbladet med vand. Før kniven ned vandret mellem stængerne med knivspidsen først. Bevæg derefter kniven frem og ned med små skære-/savebevægelser langs knivsgægens samlede længde. Bevæg kniven i ca. 45 graders vinkel og ca. 2-4 cm hver gang (se billede 2). Fortsæt indtil hele knivsgængen har passeret stængerne. Gentag proceduren 3-6 gange og kontroller skarpheden. Afslut med at trække hele knivsgængen vandret frem og tilbage i et slag 2-4 gange.

Test 2. KERAMISK POLERING indtil optimale resultater opnås.

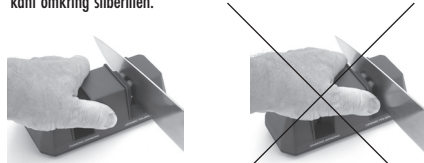
OBS! Skub ikke kniven så langt ind i sliberillen, at den når bunden. (Der kan så dannes små ridser på siderne af knivbladet!)

Undgå også at trække kniven, så knivbladet kommer i kontakt med sliberillens kanter/væg.



**VIGTIG! Generel information og advarsel**

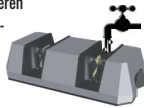
- Knivsliberen virker på både rustfrit stål og kulstofstål.
- Slib ikke sakse eller knive med savtænder (f.eks. brødknive) i knivsliberen. Savklinger kan beskadige diamant- og keramiske stænger.
- Vi anbefaler, at kniven altid slibes enten ved 30° eller 40°. Varier ikke vinklen på den samme kniv. Ændring af slibe- vinklen kræver mange slibninger.
- OBS! Knivsgængen bliver meget skarp under og efter slibning. For at mindske risikoen for skæreskader – hold knivsliberen i et fast greb og sørg for, at dine fingre ikke når den hævede kant omkring sliberillen.



**RENGJØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:** Efter slibning og polering skal knivsliberen

altid skylles med vand i sliberillerne for at vaske slibestøv væk fra diamant- og keramiske stænger. Vandet løber ud gennem afløbshullerne i bundpladen. Afslut med at holde knivsliberen lodret for at fjerne alt vand.

Til sidst tørres ydersiden af knivsliberen og sliberillerne.



**ADVARSEL OG SIKKERHED:** Vær altid forsigtig, når du bruger knivsliberen for at reducere risikoen for personskade. For din sikkerhed: Læs instruktionerne nedenfor, før du bruger knivsliberen.

Følgende sikkerhedsinstruktioner skal følges:

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt før brug og gem den til senere brug og reference.
- Kontroller, at enheden ikke har nogen synlige skader, og forsøg aldrig selv at reparere produktet.
- Denne enhed kan bruges af personer med nedsatte sensoriske, fysiske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring eller viden, forudsat at de får instruktioner om, hvordan de skal bruge enheden, eller at de bruger den under opsyn.
- Denne enhed er ikke et legetøj.
- Sørg for, at dine fingre ikke rører slibestængerne eller kommer i kontakt med kniven under slibningen.
- Apparatet skal bruges og opbevares tørt på en stabil og jævn overflade.
- Brug aldrig enheden til andre formål end det, den er beregnet til.
- Opbevar knivsliberen utilgængeligt for børn.
- OBS! Knivsgængen bliver meget skarp under og efter slibning. For at mindske risikoen for skæreskader - hold knivsliberen i et fast greb og sørg for, at dine fingre ikke når den hævede kant omkring sliberillen.

**NO // BRUKSANVISNING:** SharpFix® patenterte manuelle knivsliper er utstyrt med fjærbelastede, vribare diamant- og keramiske slipe- og poleringsstaver som tilpasser seg kniven automatisk.

Self Adjusting Function SAF



Diamantbelagte slipestaver for formsliping av knivsgængen for sløve kniver, samt keramiske polerings- staver som vedligeholder og polerer knivsgængen til en optimalt skarp knivsgæg.



SLØV KNIV

DIAMANTSLIPING

KERAMIKPOLERING

**BRUK:** Plasser knivsliperen på en stabil og flat overflate. Hvis kniven din er veldig sløv, bruk først DIAMANTSLIPING for å forme knivsgængen. Deretter brynes/poleres skarpheten med KERAMIKPOLERING for å oppnå en optimalt skarp knivsgæg.



TEST 1  
DIAMANTSLIPING



TEST 2  
KERAMIKPOLERING

Merk! For å bekrefte at slipingen har formet kniven til en ny egg, skal kniven hoppe mot et plastkort som beskrives i YouTube-videoen: SHARPFIX3040. Videoen viser at kniven har blitt slipt ned til spissen og har fått en rå egg (små ujevnheter eller "tenner").

Test 1. Hold kniven lett på skrå mot plastkortet og dra kniven i pilens retning. Deretter brynes/ poleres eggen på KERAMIKPOLERING til en optimalt ren og polert skarp egg. YouTube-videoen: SHARPFIX3040 viser også resultatet av at kniven glir (ikke hopper) på plastkortet. Dette indikerer at den rå eggen (små ujevnheter eller "tenner") er polert bort, og kniven har oppnådd optimal skarphet.

Test 2. Hold kniven lett på skrå mot plastkortet og dra kniven i pilens retning.

Legg merke til at diamantsliping kun skal brukes når skarpheten ikke lenger kan oppnås med kera- mikpolering. For daglig vedlikehold av skarpheten av kniven din, skal du kun bruke keramikpolering.

**INNSTILLING AV SLIPEVINKLEN:** På knivsliperen er det en spak for innstilling av slipevinkel.

30° vinkel diamantsliping og 36° keramikpolering (japansk sliping): Denne vinkelen gir en ekstra tynn/skarp egg. Bruk denne vinkelen når kniven brukes til å skive, skjære og hakke mykere ingredienser som for eksempel laks, skinke og tomater.

40° vinkel diamantsliping og 46° keramikpolering (europæisk sliping): Denne vinkelen gir en mer holdbart skarpt egg. Bruk denne vinkelen når kniven brukes til å skjære hardere ingredienser som for eksempel nøtter, kjøtt, fisk eller kylling med brusk og bein.



**SLIPING MED DIAMANTSTAVEN (diamantsliping)**

Kniven bør være ren. Hold knivsliperen i et solid grep. For beste resultat, fukt knivbladet med vann.

Før ned kniven horisontalt mellom de diamantbelagte slipestavene med knivspissen først. Bevæg derefter kniven fremover og nedover i små skjærende/sagende bevegelser med et trykk i omtrent 45 graders vinkel og ca. 2-4 cm av gangen (se illustrasjon 1) gjennom hele kniveggens totale lengde, til hele knivsgængen har passert slipestavene. Gjenta deretter samme prosedyre 3-6 ganger og kontroller skarpheten. Avslutt ved å dra hele knivsgængen horisontalt fram og tilbake i ett sveip 2-4 ganger.

Test 1. DIAMANTSLIPING til oppnådd optimalt resultatet. Unngå å trykke kniven så langt ned i slipesporet slik at den når bunnen. (Risiko for små riper på knivbladets sider kan da oppstå.) Unngå også å føre kniven i en retning slik at knivbladet kommer i kontakt med kantene/veggen i slipesporet.

Tørk av knivbladet etter endt sliping. Husk alltid og poler kniveggen med keramikpolering.

**VEDLIKEHOLDS POLERING MED KERAMIKPOLERING**

Kniven bør være ren. Hold knivsliperen i et solid grep. For beste resultat, fukt knivbladet med vann.

Før ned kniven horisontalt mellom stavene med knivspissen først. Bevæg derefter kniven fremover og nedover i små skjærende/sagende bevegelser med et trykk i omtrent 45 graders vinkel og ca. 2-4 cm av gangen (se illustrasjon 2) gjennom hele kniveggens totale lengde, til hele knivsgængen har passert mellom stavene. Gjenta deretter samme prosedyre 3-6 ganger til. Avslutt med å dra hele knivsgængen horisontalt fram og tilbake i ett sveip 2-4 ganger.

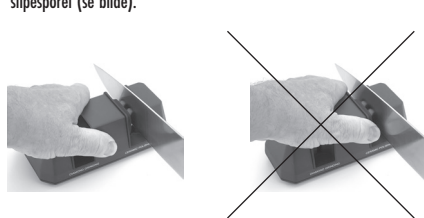
Test 2. KERAMIKPOLERING til oppnådd optimalt resultatet.

Unngå å trykke kniven så langt ned i slipesporet slik at den når bunnen. (Risiko for små riper på knivbladets sider kan da oppstå.) Unngå også å føre kniven i en retning slik at knivbladet kommer i kontakt med kantene/veggen i slipesporet.



**VIKTIG! Generell informasjon og advarsel**

- Knivsliperen fungerer både på rustfritt stål og karbonstål.
- Ikke slipe sakse eller kniver med sagtenner i knivsliperen (f. eks. brødkniv). Slike kniver kan skade diamant- og keramikstavene.
- Vi anbefaler å alltid slipe kniven enten i 30° eller 40° og ikke variere vinkelen på samme kniv. Ændring av slipevinkel krever mange slipinger.
- Merk! Kniveggen blir veldig skarp under og etter sliping. For å redusere risikoen for kuttskader – hold knivsliperen i et fast grep og pass på at fingrene ikke når den hevede kanten rundt slipesporet (se bilde).



**RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:** Etter sliping og polering skal knivsliperen

alltid skylles med vann i slipesporene for å skylle bort slipestøv i diamant- og keramikstavene. Vannet vil renne ut gjennom dreneringshullene i bunnsplaten. Avslutt med å holde knivsliperen vertikalt for å fjerne gjenværende vann. Etter tørk så produktets yterside og innføringsspor.

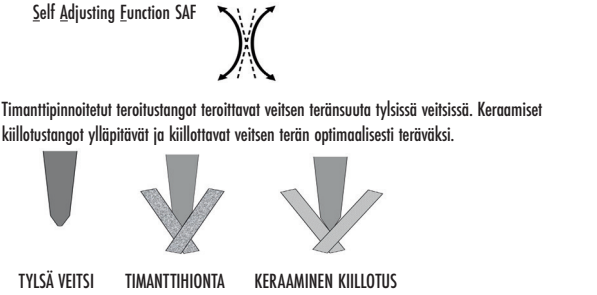


**ADVARSEL OG SIKKERHET:** Utvis alltid forsiktighet og ta dine forhåndsregler når du bruker knivsliperen. Da reduserer du risikoen for personskader. Les anvisningene nedenfor før du bruker apparatet – de er utarbeidet for din sikkerhet. Følgende sikkerhetsinstrukser må overholdes:

- Les brugsanvisningen nøye før bruk og spar den til senere bruk og referanser.
- Kontroller at apparatet ikke har synlige skader og forsøk aldri å reparere produktet selv.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk.
- Dette apparatet er ikke et leketøy.
- Pass på at fingrene ikke berører slipestavene eller er plassert slik at de kan komme borti kniven mens sliping pågår.
- Apparatet skal brukes og oppbevares tørt på en stabil og plan overflate.
- Bruk aldri apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- Merk! Kniveggen blir veldig skarp under og etter sliping. For å redusere risikoen for kuttskader – hold knivsliperen i et fast grep og pass på at fingrene ikke når den hevede kanten rundt slipesporet.



**FI // KÄYTTÖOHJE:** SharpFix® patentoidussa manuaalisessa veitsen teroitimessä on jousikuormitetut, kääntyvät timantti- ja keraamiset hioma- ja kiillotustangot, jotka mukautuvat automaattisesti veitseen.



**KÄYTTÖE:** Aseta veitsen teroitin vakaalle ja tasaiselle alustalle. Jos veitsemi on erittäin tylsä, muotoile veitsen teränsuuta ensin **TIMANTTIHIOMAUKSELLE**. Sen jälkeen teränsuu teroitetaan/kiillotetaan keraamisella kiilotuksella optimaalisen terävän veitsen teränsuun saamiseksi.



**HUOMIO!** Sen toteamiseksi, että teroitus on muovannut veitsen uudeksi teräsuuksi, veitsen on hypättävä muovikarttia vasten YouTube-videon mukaisesti: SHARPFIX3040. Videolla näkyy, että veitsi on teroitettu kärkeen asti ja sille on tehty raaka teränsuu (pieniä koljuja tai »hampaita«).

**Testi 1.** Pidä veistä vinosti muovikarttia vasten ja vedä sitä nuolen suuntaan.

Veitsen teränsuu kiillotetaan sitten keraamisilla tangoilta optimaalisesti puhtaaksi kiillotetuksi teräväksi teränsuuksi. YouTube-video: SHARPFIX3040 näyttää tuloksen, että veitsi liukuu (ei hyppää) muovikartia vasten.

**Testi 2.** Pidä veistä vinosti muovikarttia vasten ja vedä veistä nuolen suuntaan.

**OBS!** Timanttihiontaa tulee käyttää vain, kun terävyyttä ei enää saavuteta kiillotamalla keraamisilla tangoilta. Jatkuvan terävyyden ylläpitämiseksi tulee käyttää vain keraamisia tankoja.

**TEROITUSKULMAN SÄÄTÖ:** Veitsen teroitimessa on vipu teroituskulman säätöön.

**30° kulma timanttihionta ja 36° keraaminen kiillotus (japanilainen hionta):** Tämä kulma antaa erityisen ohuen/terävän teränsuun. Käytä tätä kulmaa, kun veistä käytetään viipaloimaan, leikkaamaan tai pilkkomaanpehmeämpiä aineksia, kuten lohta, kinkkua tai tomaatteja.

**40° kulma timanttihionta ja 46° keraaminen kiillotus (eurooppalainen hionta):** Tämä kulma tarjoaa kestävämmän terävän teränsuun. Käytä tätä kulmaa, kun veistä käytetään leikkaamaan kovempia aineksia kuten esim. pähkinöitä, lihaa, kalaa tai kanaa rustolla ja luulla.

**HIONTA TIMANTTITANGOILLA (timanttihionta)**

Veitsen tulee olla puhdas. Pidä veitsenteroitimesta tiukasti kiinni.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi – kostuta veitsen terä vedellä.

Tuo veitsi alas vaakasuoraan timanttipinnoitettujen teroitustankojen väliin veitsen kärki edellä. Liikuta sitten veistä eteenpäin ja alas pienin leikkaus/sahausliikkein pitkin veitsen teränsuun kokonaispituutta. Siirrä veistä noin 45 asteen kulmassa ja noin 2-4 cm joka kerta – katso kuva. Jatka kunnes koko teränsuu on ohittanut teroitustankoja. Toista toimenpide 3-6 kertaa ja tarkista terävyys. Viimeistelee vetämällä koko veitsen teränsuun vaakasuoraan edestakaisin yhdellä pyyhkäisyllä 2-4 kertaa.

**Test 1.** **TIMANTTIHIONTA** kunnes optimaalinen tulos on saavutettu.

**HUOMIO!** Älä työnnä veistä niin syvälle hiomauraan, että se ulottuu pohjaan. (Pieniä naarmuja voi tällöin muodostua veitsen terän sivuille!) Vältä myös veitsen vetämistä niin, että veitsen terä joutuu kosketuksiin hiomauran reunojen/seinän kanssa.

Pyöhi veitsen terä jokaisen teroituksen jälkeen.

**Älä unohda aina kiillottaa teränsuuta keraamisella kiillotuksella.**

**JATKUVA KIILOTTUS KERAAMISILLA TANGOILLA**

Veitsen tulee olla puhdas. Pidä veitsenteroitimesta tiukasti kiinni.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi – kostuta veitsen terä vedellä.

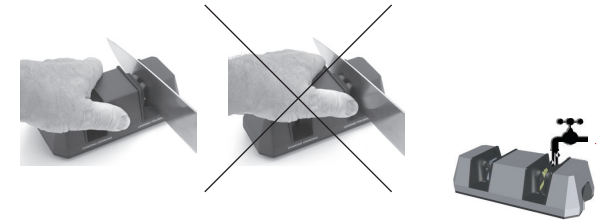
Tuo veitsi alas vaakasuoraan tankojen väliin veitsen kärki edellä. Siirrä sitten veistä eteenpäin ja alas pienin leikkaus-/sahausliikkein veitsen teränsuun koko pituudelta. Siirrä veistä noin 45 asteen kulmassa ja noin 2-4 cm joka kerta – katso kuva. Jatka kunnes koko veitsen teränsuu on ohittanut tangot.Toista toimenpide 3-6 kertaa ja tarkista terävyys. Viimeistelee vetämällä koko veitsen teränsuun vaakasuoraan edestakaisin yhdellä pyyhkäisyllä 2-4 kertaa.

**Testi 2.** **KERAAMINEN KIILOTTUS**, kunnes optimaalinen tulos on saavutettu.

**HUOMIO!** Älä työnnä veistä niin syvälle hiomauraan, että se ulottuu pohjaan. (Pieniä naarmuja voi tällöin muodostua veitsen terän sivuille!) Vältä myös veitsen vetämistä niin, että veitsen terä joutuu kosketuksiin hiomauran reunojen/seinän kanssa.

**TÄRKEÄ!** Yleistä tietoa ja varoitusta

- Veitsenteroitin toimii sekä ruostumattomalla teräksellä että hiiliateräksellä.
- Älä teroiita saksia tai veitsiä, joissa on sahan hampaat (esim. leipäveitsiä) veitsenteroitimessa. Sahanterät voivat vahingoittaa timantti- ja keraamitankoja.
- Suosittelemme, että veitsi teroitetaan aina joko 30° tai 40°. Älä vaihda saman veitsen kulmaa.
- Hiontakulman vaihtaminen vaatii monia hiontoja.
- **HUOMIO!** Veitsen terä tulee erittäin teräväksi teroituksen aikana ja sen jälkeen. Leikkausvammojen riskin vähentämiseksi pidä veitsenteroitimesta tiukasti kiinni ja varmista, etteivät sormesi ulotu teroitusuran ympärillä olevaan kohotettuun reunaan (katso kuva).



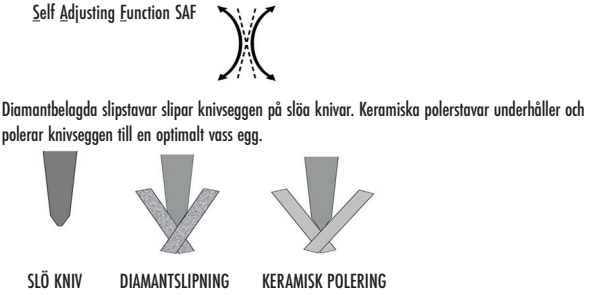
**PUHDISTUS JA HUOLTO:** Teroituksen ja kiillotuksen jälkeen veitsiteroitin tulee aina huuhdella vedellä hiomaurissa hiontapölyn pesemiseksi pois timantti- ja keraamisista tangoista. Vesi virtaa ulos pohjalevyyssä olevien tyhjennysreikien kautta. Viimeistelee pitämällä veitsen teroitinta pystysuorassa poistaaksesi kaiken veden. Kuivaa lopuksi veitsenteroitimen ulkopinta ja hiomaurat.

**TURVALLISUUSÄÄNNÖT:** Ole aina varovainen käyttäessäsi veitsen teroitinta henkilövahinkojen vaaran vähentämiseksi. Turvallisuutesi vuoksi: lue alla olevat ohjeet ennen veitsen teroitimen käyttöä.

Seuraavia turvallisuusohjeita on noudatettava:

- Lue käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhemmä käyttöä ja tarvetta varten.
- Tarkista, ettei laitteessa ole näkyviä vaurioita, äläkä koskaan yritä korjata tuotetta itse.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on alentuneet sensoriset, fyysiset tai henkiset kyvyt tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa edellyttäen, että heille annetaan ohjeet laitteen käytöstä tai että he käyttävät sitä valvonnassa.
- Laitte ei ole lelu.
- Varmista, etteivät sormesi kosketa teroitustankoja tai joudu kosketuksiin veitsen kanssa teroituksen aikana.
- Laitetta tulee käyttää ja säilyttää kuivana vakaalla ja tasaisella alustalla.
- Älä koskaan käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on tarkoitettu.
- Pidä veitsenteroitin pois lasten ulottuvilta.
- **HUOMIO!** Veitsen terä tulee erittäin teräväksi teroituksen aikana ja sen jälkeen. Leikkausvammojen riskin vähentämiseksi pidä veitsenteroitimesta tiukasti kiinni ja varmista, etteivät sormesi ulotu teroitusuran ympärillä olevaan kohotettuun reunaan.

**SV // BRUKSANVISNING:** SharpFix® patenterade manuella knivslip är försedd med fjäderbelastade, vridbara diamanbelagda och keramiska slip- och polerstavar som automatiskt anpassar sig efter kniven.



**ANVÄNDNING:** Placera knivslipen på ett stabilt och plant underlag. Om din kniv är mycket slö använder du först **DIAMANTSLIPNING** för att forma knivseggen. Därefter brynes/poleras skärpan med **KERAMISK POLERING** för att erhålla en optimalt vass knivsegg.



**OBS!** För att konstatera att slipningen har format kniven till en ny egg ska kniven hoppa mot ett plastkort som beskrivs i videon på YouTube: SHARPFIX3040. Videon visar att kniven har slipats ned till spetsen och fått en rå egg (små ojämnheter eller »tänder«).

**Test 1.** Håll kniven snett mot plastkortet och dra kniven i pilens riktning.

Därefter brynes/poleras eggen med keramikstavarna till en optimalt ren polerad vass egg. Videon på YouTube: SHARPFIX3040 visar resultatet att kniven glider (inte hoppar) på plastkortet.

**Test 2.** Diamantslipning ska endast användas då skärpa inte längre uppnås genom bryning/polering med keramikstavarna. För kontinuerligt underhåll av skärpan ska enbart keramikstavarna användas.

**INSTÄLLNING AV SLIPVINKELN:** På knivslipen finns en spak för inställning av slipvinkeln.

**30° vinkel diamanstlipning och 36° keramisk polering (japansk slipning):** Denna vinkel ger en extra tunn/vass egg. Använd denna vinkeln när kniven används till att skiva, skära eller hacka mjukare ingredienser som t.ex. lax, skinka eller tomater.

**40° vinkel diamanstlipning och 46° keramisk polering (europaisk slipning):** Denna vinkel ger en mer hållbar vass egg. Använd denna vinkeln när kniven används till att skära hårdare ingredienser som t.ex. nötter, kött, fisk eller kyckling med brosk och ben.

**SLIPNING MED DIAMANTSTAVAR (diamantslipning)**

Kniven bör vara ren. Håll knivslipen i ett fast grepp. För optimalt resultat – fukta knivbladet med vatten.

För ner kniven horisontalt mellan de diamanbelagda slipstavarna med knivspetsen först. För sedan kniven framåt och nedåt med små skärande/sågande rörelser längs knivseggens totala längd. För kniven i cirka 45 graders vinkel och ca 2-4 cm varje gång (se bild 1). Fortsätt tills hela knivseggen har passerat slipstavarna. Upprepa proceduren 3-6 gånger och kontrollera skärpan. Avsluta genom att dra hela knivseggen horisontalt fram och tillbaka i ett svep 2-4 gånger.

**Test 1.** **DIAMANTSLIPNING** tills optimalt resultat erhållits. **OBS!** Tryck inte kniven så långt ner i slipspåret att den når botten. (Små repor kan då bildas på knivbladets sidor!) Undvik också att dra kniven så att knivbladet kommer i kontakt med kanterna/väggen i slipspåret.

**Torka** av knivbladet efter varje slipning. Glöm inte att alltid polera knivseggen med keramikpolering.

**KONTINUERLIG POLERING MED KERAMIKSTAVARNA**

Kniven bör vara ren. Håll knivslipen i ett fast grepp. För optimalt resultat – fukta knivbladet med vatten.

För ner kniven horisontalt mellan stavarna med knivspetsen först. För sedan kniven framåt och nedåt med små skärande/sågande rörelser genom knivseggens totala längd. För kniven i cirka 45 graders vinkel och ca 2-4 cm varje gång (se bild). Fortsätt tills hela knivseggen har passerat stavarna.

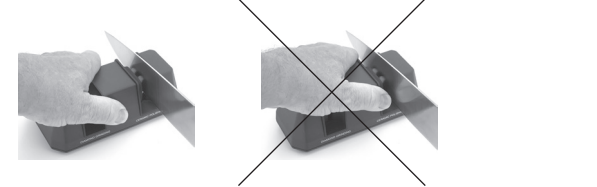
Upprepa proceduren 3-6 gånger och kontrollera skärpan. Avsluta genom att dra hela knivseggen horisontalt fram och tillbaka i ett svep 2-4 gånger.

**Test 2.** **KERAMIKPOLERING** tills optimalt resultat har uppnåtts.

**OBS!** Tryck inte kniven så långt ner i slipspåret att den når botten. (Små repor kan då bildas på knivbladets sidor!) Undvik också att dra kniven så att knivbladet kommer i kontakt med kanterna/väggen i slipspåret.

**VIKTIGT!** Generell information och varning

- Knivslipen fungerar både på rostfritt stål och karbonstål.
- Slipa inte saxar eller knivar med sågtänder (t.ex. brödknivar) i knivslipen. Sägknivar kan skada diaman- och keramikstavarna.
- Vi rekommenderar att kniven alltid slipas antingen i 30° eller 40°. Variera inte vinkeln på samma kniv. En ändring av slipvinkeln kräver många slipningar.
- **OBS!** Knivseggen blir mycket vass under och efter slipningen. För att minska risken för skärskador – håll knivslipen i ett stadigt grepp och se till att fingrarna inte når fram till den upphöjda kanten runt slipspåret (se bild).



**RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:** Efter slipning och polering ska knivslipen alltid sköljas av med vatten i slipspåret för att skölja bort slipdamm från diaman- och keramikstavarna. Vattnet rinner ut genom dräneringshålen i bottenplattan. Avsluta med att hålla knivslipen vertikalt för att avlägsna allt vatten. Torka till sist knivslipens utsida och slipspår.

**SÄKERHETSFÖRESKRIFTER:** Var alltid försiktig när du använder knivslipen för att minska risken för personskador. Läs instruktionerna nedan innan du använder knivslipen. Följande säkerhetsanvisningar måste följas:

- Läs bruksanvisningen noggrant före användning och spara den för senare användning och referenser.
- Kontrollera att enheten inte har några synliga skador och försök aldrig reparera produkten själv.
- Denna enhet kan användas av personer med nedsatt sensorisk, fysisk eller mental funktionsförmåga, eller personer med bristande erfarenhet eller kunskap, förutsatt att de får instruktioner om hur apparaten används eller att de använder den under uppsikt.
- Apparaten är inte en leksak.
- Apparaten måste användas och förvaras torrt på en stabil och jämn yta.
- Använd aldrig enheten för något annat ändamål än det den är avsedd för.
- Förvara knivslipen utom räckhåll för barn.
- **OBS!** Knivseggen blir mycket vass under och efter slipningen. För att minska risken för skärskador – håll knivslipen i ett stadigt grepp och se till att fingrarna inte når fram till den upphöjda kanten runt slipspåret.