

USER MANUAL

EDGE FIX

ENGLISH



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

To ensure safe and effective use of your SHARPX knife sharpener, please carefully read and follow these safety guidelines.

- Use SHARPX products only for its intended purpose and as directed in this manual.
- Caution During Operation: Always handle knives with care. Keep hands and fingers away from the knife sharpener area to prevent injury.
- Risk of injury from sharp blades: Use on a non-slip, clean, dry and level work surface during use to avoid slipping or tipping. By touching the knife's edge there is danger of cutting yourself.
- Clean Tools: Ensure the knives are clean before use to maintain optimal performance and safety.
- SHARPX products may only be used by individuals with disabilities, or those lacking experience or knowledge that could compromise safety, provided they have received instructions on its safe use and understand the potential dangers and risks involved.
- Never use excessive force while sharpening.
- Children: Keep the knife sharpener out of reach from children.
- SHARPX products are not intended for sharpening serrated blades (Bread knives).
- By following these instructions, you will ensure a safe sharpening experience while maintaining the performance of your knives and sharpener. Improper use of the device and/or ignoring these instructions can lead to serious deterioration of the product's life and other risks.
- The warranty only applies if the above instructions is followed.

For more information and video instructions, please visit www.sharpx.se/edge-fix

EDGE FIX patented knife sharpener for diamond grinding and ceramic honing/polishing. With self-adjusting function (SAF) and two possible sharpening angles, the EDGE FIX re-defines manual sharpening with a professional result.

Self Adjusting Function (SAF)



Diamond-coated rods for effective and centered grinding of the edge of dull knives. Ceramic rods that maintain, honing/polishing the knife edge into an optimally sharp edge.



Dull knife



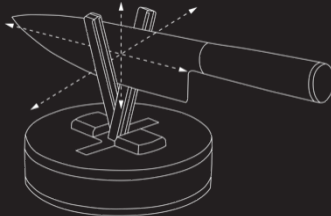
Diamond grinding



Ceramic honing / polishing

INSTRUCTIONS

1. Make sure what angle your knife should be sharpened in. 15° for Japanese knives and 20° for European knives.
2. Place EDGE FIX on a stable and level surface.
3. Place the rods in the 15° or 20° marked holes if you have a Japanese or European knife.
4. Add water on the blade.
5. If your knife is very dull, first use the diamond side of the rods to sharpen the knife edge into a new edge.
6. Repeatedly guide the knife through the rods and move it in a repeating mixed motion, forward, backward, down and up. Thereafter, wipe the knife edge on a piece of paper, the grinding dust will mix with the water and can easily be wiped off.



7. To establish a new edge has been shaped with diamond grinding, the knife should "bounce" against the testcard when you very lightly make a cutting movement on the side of the card. You can perform this test to make sure the knife has obtained burr (small irregularities or "teeth").



8. After sharpening with diamond rods, rotate the rods 180° to the ceramic side for honing/polishing. Use the same movement as described before. After ceramic honing/polishing are done the knife should not bounce against the testcard.
9. The last step is to wipe off the knife blade on a piece of paper and thereafter wash it off under water. The sharpening process is now finished, you have now created a razor sharp knife edge.

Please note!

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. Fine sharpening/polishing with the ceramic rods is recommended as daily maintenance.

SHARPENING SINGLE BEVEL (SUSHI KNIVES)

In order to sharpening single bevel blades (sushi knives) this is also possible to perform with your EDGE FIX.

1. Place 1st rod in the hole marked with 15° with ceramic side against the blade that you don't wish to sharpen.
2. Place 2nd rod in the 20° hole with diamond side against the side of the blade that you wish to sharpen.
3. Repeatedly guide the knife through the rods. Hold the knife vertically and repeatedly move it in a repeating mixed motion, forward, backward, down and up.
4. Rotate only the rod which is placed in the 20° hole 180° and polish the edge with the ceramic side. After this step the sharpening process is finalized.



Dull knife



Diamond grinding



Ceramic honing / polishing

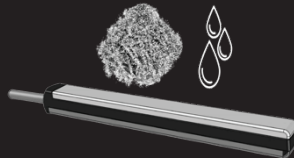
CLEANING THE BASE UNIT

If water is not added to the blade during diamond grinding and you sharpen very frequently, grinding dust may enter the base unit and impair the rods movements. This is very unusual but can occur. In order to clean the base unit, push the lower ends of the sharpening rods and slide the rods to the inner position until gaps open inside the guide rails. Water can then be flushed through these openings. The water flows out through holes at the bottom of the base unit.



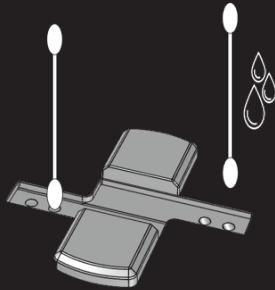
CLEANING THE RODS

If you use the ceramic surfaces frequently without adding water on the knife, a coating can be formed on the ceramic surface. This coating has limited effect on the performance and is easily removed with steel wool and water.



CLEANING THE OPENINGS

If grinding dust enters the angle openings holes, their movement and self-adjusting function (SAF) may be compromised. You can easily clean them with a cotton swab and water.



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

Good luck!

For more information and video instructions, please visit www.sharpx.se/edge-fix or QR Code.





VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

För att säkerställa säker och effektiv användning av din SHARPX knivslip, läs noggrant och följ nedan säkerhetsriktlinjer och information.

- Använd endast SHARPX produkter för det avsedda syftet och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Varning vid användning: Hantera alltid knivar med försiktighet. Håll händer och fingrar borta från knivslipen för att förhindra skador.
- Risk för skador från vassa knivar: Använd produkten på en stabil, ren, torr och jämn arbetsyta under användning för att undvika att glida eller tippa. Genom att röra vid knivens egg finns risk att skära dig.
- Rena knivar: Se till att knivarna är rena före användning för att bibehålla optimal prestanda och säkerhet.
- SHARPX produkter kan användas av personer med funktionsnedsättning, eller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap som kan äventyra säkerheten, förutsatt att de har fått instruktioner om säker användning och förstår de potentiella faror och riskerna.
- Använd aldrig överdriven kraft när du slipar.
- Håll knivslipen utom räckhåll för barn.
- SHARPX produkter är inte avsedda för slipning av tandade blad/knivar (brödknivar).
- Genom att följa dessa instruktioner säkerställer du en säker slipupplevelse samtidigt som du behåller prestanda hos dina knivar och knivslip. Felaktig användning av produkten och/eller ignorering av dessa instruktioner kan leda till allvarlig försämring av produktens livslängd och andra risker.
- Garantin gäller enbart om följande instruktioner ovan följs

För mer information och videoinstruktioner vänligen besök www.sharpx.se/edge-fix

EDGE FIX patenterade knivslip för diamantslipning och keramisk bryning/polering. Med Self Adjusting Function (SAF) för optimal slip och poleringsbearbetning. Med två möjliga slipvinklar revolutionerar EDGE FIX manuell knivslipning med ett professionellt slutresultat.

Self Adjusting Function (SAF)



Diamantbelagda slipstavar för effektiv centrerad slipning av eggen för slöa knivar. Keramiska stavar som underhåller, bryner/polerar kniveggen till en optimalt vass egg.



Slö kniv



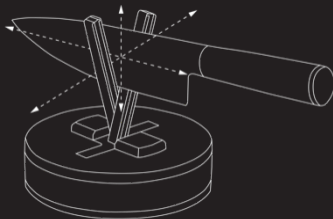
Diamantslipstavar



Keramiska bryn/poleringsstavar

INSTRUKTIONER

1. Kontrollera vilken vinkel din kniv ska slipas i. 15° för japanska knivar och 20° för europeiska knivar.
2. Placera EDGE FIX på en stabil och jämn yta.
3. Placera stavarna i de markerade hålen på 15° eller 20° beroende på om du har en japansk eller europeisk kniv.
4. Tillsätt vatten på kniven.
5. Om din kniv är väldigt slö, använd först diamantsidan på stavarna för att skapa och forma till en ny knivegg.
6. För kniven upprepade gånger genom stavarna i en upprepad rörelse, framåt, bakåt, nedåt och uppåt. Torka därefter av kniveggen på ett hushållspapper eller liknande, slipdammet blandas med vattnet och kan lätt torkas bort.



7. För att fastställa att en ny egg har formats med diamantslipning ska kniven "studsas" mot testkortet när du mycket lätt gör en skärrörelse på kortsidan av kortet. Du kan utföra detta test för att säkerställa att kniven har fått en råegg (små ojämnheter eller "tänder").



8. Efter att ha slipat kniven med diamantstavarna, vrid stavarna 180° så keramiska sidorna pekar mot varandra för bryning och polering. Använd samma rörelse som beskrivits tidigare under punkt 6. Efter att keramiska bryningen och poleringen är gjord ska kniven inte hoppa mot testkortet.
9. Sista steget är att torka av knivbladet på hushållspapper, tvätta därefter av kniven under vatten. Slipningsprocessen är nu avslutad, du har nu skapat en rakbladsvass knivsegg.

Observera!

Diamantsidan ska endast användas när skärpa inte längre uppnås genom bryning/polering med keramikstavarna. För kontinuerligt underhåll av skärpan skall endast den keramiska sidan användas. Polering med de keramiska stavarna rekommenderas som dagligt underhåll.

SLIPNING AV ENKELSLIPADE KNIVSEGGAR (SUSHIKNIVAR)

Det är också möjligt att slipa enkelslipade knivar (Sushiknivar) med din EDGE FIX, följ instruktionerna enligt nedan:

1. Placera första staven i hålet markerat med 15° med den keramiska sidan mot bladet du inte vill slipa.
2. Placera andra staven i hålet markerat med 20° med diamantsidan mot den sida av bladet du vill slipa.
3. För kniven upprepade gånger genom stavarna. Håll kniven vertikalt och flytta den upprepade gånger i en upprepad rörelse, framåt, bakåt, nedåt och uppåt.
4. Vrid sedan endast staven som sitter i hålet markerat med 20° 180° så att båda stavarna har de keramiska sidorna mot bladet, polera sedan med den keramiska sidan. Slipningen är efter detta färdig.



Slö kniv



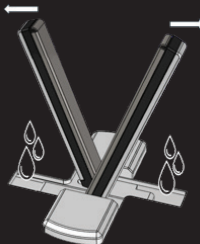
Diamantslipstavar



Keramiska bryn/poleringsstavar

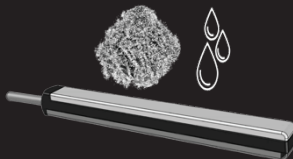
RENGÖRING AV BASENHET

Om inte vatten tillsätts på bladet vid diamantslipning under en lång tid kan det förekomma slipdamm i basenheten och därmed påverka stavarnas rörelse i sidled. Det är mycket ovanligt men kan förekomma. Basenheten spolas ur genom att föra ut stavarna till ytterläge. Då bildas öppningar som enkelt spolas ur med vatten. Vattnet rinner ut genom dräneringshål på undersidan.



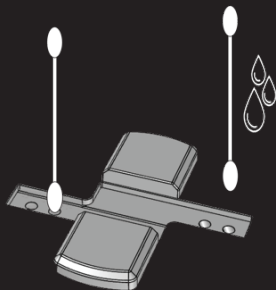
RENGÖRING AV STAVARNA

Om du använder de keramiska ytorna ofta utan att tillsätta vatten på kniven kan en beläggning bildas. Denna beläggning har begränsad effekt på prestandan och tas lätt bort med stålull och vatten.



RENGÖRING AV HÅL FÖR STAVARNA

Om slipdamm kommer ner i hålen kan vridningen av stavarna (SAF) försämrats. Hålen rengörs enkelt med bomullspinne och vatten.



Vi hoppas att dessa instruktioner kommer att vara till hjälp för att ni ska uppnå det professionella slipresultatet.

Lycka till!

För mer information och videoinstruktioner, vänligen besök www.sharpx.se/edge-fix eller QR-kod nedan.





IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Per garantire un uso sicuro ed efficace dell'affilacoltelli SHARPX, si prega di leggere attentamente e seguire le seguenti linee guida di sicurezza.

- Utilizzare i prodotti SHARPX solo per lo scopo previsto e come indicato nel presente manuale.
- Durante l'uso: Maneggiare sempre i coltelli con attenzione e tenere mani e dita lontane dalla zona di affilatura per evitare lesioni.
- Rischio di lesioni da lame affilate: Utilizzare su una superficie di lavoro antiscivolo, pulita, asciutta e piana, per evitare scivolamenti o ribaltamenti. Evitare il contatto con il filo della lama per non tagliarsi.
- Pulizia degli strumenti: per garantire prestazioni e sicurezza ottimali, assicurarsi di utilizzare coltelli puliti.
- I prodotti SHARPX possono essere utilizzati anche da persone con disabilità o da chi non ha esperienza o conoscenze sufficienti, purché abbia ricevuto istruzioni adeguate su un uso sicuro e compreso chiaramente i rischi e i pericoli connessi.
- Non usare forza eccessiva durante l'affilatura.
- Bambini: Tenere l'affilacoltelli fuori dalla portata dei bambini.
- I prodotti SHARPX non sono destinati all'affilatura di lame seghettate (coltelli da pane).
- Seguendo attentamente queste istruzioni, è possibile affilare in sicurezza e preservare le prestazioni sia dei coltelli che dell'affilatore. Un utilizzo scorretto o il mancato rispetto delle indicazioni può compromettere la durata del prodotto ed esporre a rischi significativi.
- La garanzia è valida solo se vengono seguite le istruzioni sopra indicate.

Per maggiori informazioni e istruzioni video, si prega di visitare www.sharpx.se/edge-fix

EDGE FIX affilatore per coltelli brevettato, con superficie diamantata per affilatura e superficie in ceramica per finitura. Con la funzione di autoregolazione (SAF) e due possibili angoli di affilatura, EDGE FIX ridefinisce l'affilatura manuale con un risultato professionale.

Funzione di Auto-Regolazione (SAF)



Per un'affilatura precisa della lama utilizzare il lato diamantato delle barrette, mentre per una finitura ottimale dal taglio impeccabile utilizzare il lato in ceramica.



Coltello da riaffilare



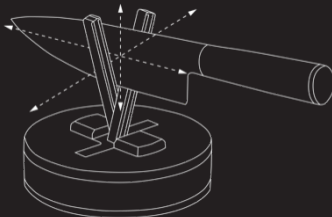
Superficie diamantata



Superficie ceramica

ISTRUZIONI

1. Verificare l'angolo del proprio coltello solitamente 15° per i coltelli giapponesi e 20° per i coltelli europei.
2. Posizionare EDGE FIX su una superficie stabile e piana.
3. Posizionare le barrette nei fori contrassegnati con 15° o 20° in base all'angolazione del proprio coltello, giapponese o europeo.
4. Aggiungere acqua sulla lama.
5. Se il vostro coltello è molto usurato, per ripristinare il tagliente utilizzate le barrette dal lato diamantato.
6. Posizionare il coltello fra le barrette e muoverlo ripetutamente in avanti, indietro e verso l'alto. Successivamente, pulire con attenzione il tagliente con un pezzo di carta, la polvere di affilatura mescolata all'acqua potrà essere facilmente rimossa.



7. Per verificare che il filo, con la barretta diamantata, si sia ripristinato correttamente, provare a fare un taglio molto leggero su un lato della testcard. Se si sente un leggero attrito o resistenza, significa che si è formata una piccola bava (detta 'burr'), segno che l'affilatura è avvenuta correttamente.



8. L'affilatura con il diamante, ruotare le barrette di 180° per passare al lato in ceramica e procedere con la finitura. Utilizzare lo stesso movimento descritto in precedenza. Al termine della finitura il coltello non dovrebbe più incontrare resistenza contro la testcard.
9. Dopo aver affilato, pulire la lama del coltello con un pezzo di carta, poi lavarla sotto acqua corrente. A questo punto, il processo di affilatura è completo e si dovrebbe aver ottenuto un tagliente affilato come un rasoio.

Nota!

Usare il lato diamantato delle barrette solo quando la ceramica non è in grado di ripristinare il filo. Per mantenere il tagliente affilato a lungo, utilizzare quotidianamente solo le barrette in ceramica.

AFFILATURA DI COLTELLI A BISELLO SINGOLO

Si può utilizzare EDGE FIX per affilare anche lame a bisello singolo (come i coltelli da sushi).

1. Posizionare la 1° barretta nel foro contrassegnato con 15° con il lato in ceramica contro la lama che non si desidera affilare.
2. Posizionare la 2° barretta nel foro da 20° con il diamante in corrispondenza del lato della lama che si desidera affilare.
3. Guidare ripetutamente il coltello attraverso le barrette. Tenere il coltello in verticale e muoverlo ripetutamente in avanti, indietro, verso il basso e verso l'alto.
4. Ruotare solo la barretta posizionata nel foro da 20° di 180° e lucidare il bordo con il lato ceramico. Dopo questo passaggio il processo di affilatura è completato.



Coltello da riaffilare



Superficie diamantata



Superficie ceramica

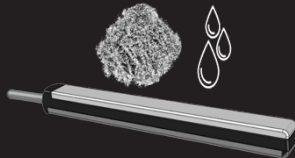
PULIZIA DELLA BASE DELL'UNITÀ

Se durante l'affilatura con il diamante non si utilizza acqua (operazione sconsigliata), la polvere prodotta potrebbe infiltrarsi nella base dell'unità, ostacolando il movimento delle barrette. Sebbene si tratti di un evento molto raro, per pulire la base è necessario fare scorrere le barrette fino ad aprire le fessure delle guide. Attraverso queste aperture si può far passare dell'acqua, che uscirà poi dai fori presenti nella parte inferiore della base.



PULIZIA DELLE BARRETTE

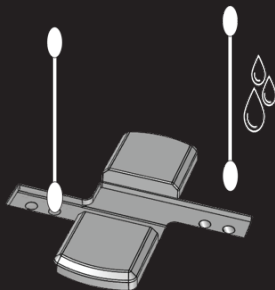
Se usi spesso le superfici in ceramica senza bagnare il coltello, sulla ceramica può formarsi un deposito. Questo deposito riduce leggermente le prestazioni della ceramica, ma si rimuove facilmente con una paglietta d'acciaio e acqua.



PULIZIA DELLE APERTURE

Se la polvere di affilatura entra nei fori delle barrette, il loro movimento e la funzione di auto-regolazione (SAF) potrebbero essere compromessi.

È possibile pulire facilmente questi elementi con un cotton fioc e acqua.



Ci auguriamo che questo manuale sia di aiuto e che otteniate un risultato di affilatura eccellente!

Buona affilatura!

Per maggiori informazioni e istruzioni video, si prega di visitare www.sharpx.se/edge-fix o scansionare il QR Code.





www.sharpx.se

SHARPX AB
Varv Skrikstad 103
SE-591 94 Motala
Sweden
info@sharpx.se