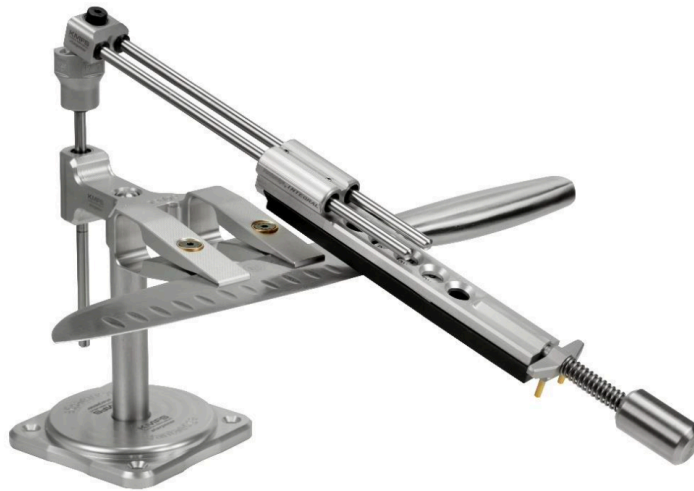


## KMFS Vantaedge INTEGRAL



Vielen Dank, dass Sie sich für unser patentiertes rückwärtskinematisches Schärfergerät entschieden haben. Wir hoffen, dass er Ihnen großartige Schärfergebnisse bringt und Sie den Schärfvorgang auch genießen. Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie Ihr KMFS Vantaedge INTEGRAL Messerschärfergerät benutzen oder damit hantieren.

Die maximale Klingestärke für das Schärfen im Vantaedge INTEGRAL-System beträgt 7,5 mm. Die maximale Klingenlänge für bequemes Schärfen in einer Aufspannung beträgt ca. 200 mm.

- Verwenden Sie niemals Wasser auf irgendeinem Teil des Schärfergeräts oder lassen Sie es in Kontakt mit Wasser kommen.
- Seien Sie beim Einspannen des Messers und beim Schärfen äußerst vorsichtig und vermeiden Sie jeden Kontakt der Schneide mit Ihnen und die umstehenden Personen. Die Gefahr von Schnitt- oder Stichverletzungen muss minimiert werden.
- Sie können Ihr Vantaedge Schärfergerät an der Klemme halten, es auf einen Ständer stellen und Sie können Ihr Vantaedge auf den Ständer stellen und mit dem Ständer und der Klemme festhalten, oder Sie können den Ständer an einer Basis oder am Tisch befestigen.
- Um Ihr Vantaedge zu pflegen genügt ein abwischen mit einem trockenen, weichen Tuch und einen Tropfen FP-10. Zum Schutz der Stahlteile vor Oxidation einen Tropfen dieses Öls alle 2 - 5 Stunden in jedes Linearlager geben und das überschüssige Öl mit einem Papiertuch abwischen.
- Die Diamantsteine, die zum Lieferumfang gehören werden ohne Schmierung verwendet und nach dem Schärfen mit einer Bürste trocken gerieben. Bei den Ruby 3000 Steinen wird ein Tropfen Abziehöl auf die Oberfläche gegeben und nach dem Schärfen mit einem sauberen, trockenen Papierhandtuch abgewischt.

Wählen Sie den Winkel, mit dem Sie Ihr Messer schärfen möchten:

**15°** Für feine Küchenmesser

**17,5°** Für Küchenmesser

**20°** Für Taschenmesser

**22,5°** Für Outdoor-Messer

Stecken Sie dann die Schraube von den Führungsstangen in das Loch im Winkelkopf mit dem gewünschten Winkel und befestigen Sie die...



...Schraube mit dem 3 mm Innensechskantschlüssel aus dem Set.

Befestigen Sie den Schleifstein am Steinhalter und schrauben Sie die Standplatte und die Standstange mit dem 5-mm-Inbusschlüssel aus dem Set zusammen.



Befestigen Sie das Messer in der Klemme mit dem 3 mm Inbusschlüssel aus dem Set, so dass es fest ist. Sie müssen nicht beide Enden der Klemme verwenden, Sie können auch nur eine Klemme verwenden, wenn das Messer klein ist oder eine ungewöhnliche Klingenform hat. Setzen Sie den Schärfen zusammen.

Versuchen Sie, das Messer mit der Kante auf dem Zyklus um den Winkelkopf zu klemmen, damit Sie bequem schärfen können (siehe Abbildung unten).



Halten Sie den Schärfen wie auf dem Bild mit einer Hand.



Mit der anderen Hand drücken Sie den Edelstahlhalter herunter und lassen den Winkelkopf hochspringen. Wenn eine Seite fertig ist, nehmen Sie den Steinhalter mitsamt dem Winkelkopf ab, drehen die Klemme um und schärfen auch die andere Seite. Beginnen Sie mit groben Steinen und gehen Sie zu feinen Steinen über.