



DESIGNING GOOD LIFE

ARCTIC Knife Sharpener



SVENSKA

OBS! Slipstavarna kan eventuellt har svarta märken när du packar upp knivslipen, beror detta på att knivslipen har blivit testad i kvalitetsinspektionen hos tillverkaren. Stavarna färgas av stålet i kniven. Detta påverkar inte produktens prestanda.

DANSK

OBS! Der kan eventuelt forekomme sorte mærker på slibestavene, når knivsliberen pakkes ud. Dette skyldes, at knivsliberen er blevet testet i kvalitetskontrollen hos producenten. Stavene farves af knivens stål. Dette har ingen indflydelse på produktets funktion.

NORSK

NB! Slipestavene kan eventuelt ha svarte flekker, når du pakker ut knivsliperen. Dette skyldes, at knivsliperen har blitt testet i kvalitetskontrollen hos produsenten. Stavene blir farget av stålet i kniven. Dette påvirker ikke produktets yteevne.

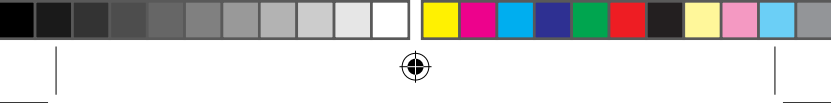
SUOMI

HUOM! Jos pakkausta avatessasi huomaat, että uuden veitsenteroittimen hiontahampaissa on mustaa, se johtuu valmistajan laaduntarkkailuun liittyvästä testauksesta. Hampaat värjäytyvät veitsessä olevan teräksen vuoksi. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan.

ENGLISH

NOTE! The sharpening pins may have some black spots when you open the package. This is due to fact that the knife sharpener has been tested in the quality control at the manufacturer. The pins get coloured by the steel of the knife. This has no effect on the efficiency of the product.





Bruksanvisning - svenska, sida 3 - 7

Brugsanvisning - dansk, side 8 - 11

Bruksanvisning - norsk, side 12 - 15

Käyttöohjeet - suomi, sivu 16 - 19

Instructions of use - english, page 20 - 23



OBH Nordica Arctic knife sharpener är en patentsökt manuell knivslip utrustad med fjäderbelastade diamant- och keramiska slip- och polerstavar, som anpassar sig efter kniven.

De diamantbelagda slipstavarna formslipar knivseggen på slöa knivar, och de keramiska polerstavarna underhåller, bryner/polerar knivseggen till en optimal och vass egg.

Användning

- Placera knivslipen på ett stabilt och plant underlag.
- Ta fram den/de knivar som skall slipas.
- **Om din kniv är mycket slö ska du först använda diamantslipen (DIAMOND GRINDING) för att formslipa om knivseggen. Därefter brynes/poleras skärpan i det keramiska brynet (CERAMIC POLISHING) till en optimal och vass egg. Observera att diamantslipen endast ska användas då skärpa inte längre uppnås genom bryning/polering i det keramiska brynet.**
- För ett kontinuerligt underhåll av skärpan på din kniv skall du enbart använda det keramiska brynet.

Inställning av slipvinkel

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

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

Använd denna vinkel om:

- kniven oftast används till att skära hårdare råvaror så som t ex nötter, kött, fisk och kyckling med brosk och ben.
- om du inte vill slipa kniven så ofta utan ha en vass egg som håller skärpan en längre tid.

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





Använd denna vinkel om:

- kniven oftast används till att skiva, skära och hacka mjukare råvaror så som lax, tomater och skinka.
- om du vill slipa kniven ofta för att bibehålla en extra vass egg.

Slipning i diamantslipen (DIAMOND GRINDING)

- Se till att kniven är helt ren. Man kan fukta knivbladet med vatten om ett finare resultat önskas.
- Håll knivslipens handtag i ett stadigt grepp.
- **För ner kniven horisontellt mellan diamantstavarna med knivspetsen först. För sedan kniven framåt och neråt i små skärande/sågande rörelser (med ett tryck i 45 graders vinkel och ca 2 cm i taget - se illustration) genom eggens totala längd, tills hela knivseggen passerat stavarna. Upprepa sedan samma procedur 3-6 gånger och kontrollera skärpan. Upprepa tills önskad skärpa uppnåts. Avsluta med att dra hela knivseggen horisontellt fram och tillbaka i ett svep 2-4 gånger.**
- Undvik att trycka kniven så långt ner i slipen att den når botten. Undvik även att luta kniven åt något håll så att knivbladet tar i skyddshöljet.
- Torka av knivbladet efter avslutad slipning.
- Polera därefter **alltid** eggen i det keramiska brynet.

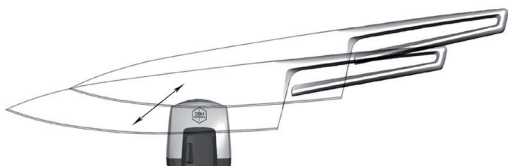


Underhållsbryning/polering i det keramiska brynet (CERAMIC POLISHING)

- Se till att kniven är helt ren. Man kan fukta knivbladet med vatten om ett finare resultat önskas.
- Håll knivslipens handtag i ett stadigt grepp.



- För ner kniven horisontellt mellan stavarna med knivspetsen först. För sedan kniven framåt och neråt i små skärande/sågande rörelser (med ett tryck i 45 graders vinkel och ca 2 cm i taget - se illustration) genom eggens totala längd, tills hela knivseggen passerat mellan stavarna. Upprepa sedan samma procedur 3-6 gånger till. Avsluta med att dra hela knivseggen horisontellt fram och tillbaka i ett svep 2-4 gånger.
- Undvik att trycka kniven så långt ner i slipen att den når botten. Undvik även att luta kniven åt något håll så att knivbladet tar i skyddshöljet.
- Torka av knivbladet efter avslutad polering.
- Det keramiska brynet kan användas varje gång du ska använda kniven, på så vis är kniven alltid vass när du ska använda den.



Allmän information samt varning

- Knivslipen fungerar både på rostfritt stål, kolstål och titan.
- Slipa ej saxar, keramiska knivar eller sågtandade knivar i knivslipen. Sågtandade knivar kan skada diamant- och keramikstavarna.
- Det rekommenderas att alltid slipa kniven i samma vinkel (30° eller 40°) och inte variera vinkeln varje gång kniven slipas. Om slipvinkeln ska ändras krävs många slipningar.
- Observera att knivseggen blir mycket vass efter slipning, varning för skärskador.

Rengöring och underhåll

Torka av ytterhöljet med en fuktad trasa och eftertorka. Produkten kan rengöras under rinnande vatten för att skölja bort slipdamm mellan diamant- och keramikstavarna. Se till att vattnet rinner ut ordentligt genom



dräneringshålen i bottenplattan och förvara gärna knivslipen hängande efteråt (knivslipens undersida har en platta av magnetiskt stål och kan lätt hängas upp mot en magnetlist). Avsluta med att hålla handtaget uppåt för att avlägsna eventuellt kvarvarande vatten.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 8426



Rätt till löpande ändringar förbehålles.





OBH Nordica Arctic knife sharpener er en patentsansøgt manuel knivsliber, som er forsynet med fjederbelastede slibe- og poleringsstave med diamant- og keramisk belægning, der former sig efter kniven.

De diamantbelagte slibestave formsliber knivsåeggen på sløve knive, og de keramiske poleringsstave vedligeholder, sliber/polerer knivsåeggen, så den fungerer optimalt og skarpt.

Sådan bruges knivsliberen

- Knivsliberen placeres på et jævnt og stabilt underlag.
- Tag derefter den/de knive frem, der skal slibes.
- **Hvis kniven er meget sløv, anvendes først slibehjulet med diamantbelægning (DIAMOND GRINDING) til at formslibe knivsåeggen. Herefter slibes/poleres skarpheden i slibehjulet med de keramiske stave (CERAMIC POLISHING) til en optimal og skarp æg. Bemærk: Slibehjulet med diamantbelægning skal kun anvendes, hvis knivene ikke længere kan blive skarpe ved slibning/polering i slibehjulet med de keramiske stave.**
- For kontinuerlig vedligeholdelse af knivens skarphed er det kun slibehjulet med de keramiske stave, der skal anvendes.

Indstilling af slibevinkel

Længst fremme på knivsliberen er der en knap til indstilling af slibevinkeln.

40° vinkel: Denne vinkel giver en mere holdbar og skarp æg.

Denne vinkel anvendes, hvis:

- kniven oftest anvendes til at skære hårdere fødevarer, såsom nødder, kød, fisk og kylling med brusk og ben.
- hvis du ikke vil slibe kniven så ofte, men ønsker en skarp æg, der holder skarpheden i længere tid.





30° vinkel: Denne vinkel giver en ekstra tynd/skarp æg.

Denne vinkel anvendes, hvis:

- kniven oftest anvendes til at snitte, skære og hakke blødere fødevarer, såsom laks, tomater og skinke.
- hvis du vil slibe kniven ofte for at bibeholde en ekstra skarp knivsæg.

Slibning i slibehjulet med diamantbelægning (DIAMOND GRINDING)

- Sørg for at kniven er helt ren. Knivbladet kan fugtes med vand, hvis man ønsker et finere resultat.
- Hold om knivsliberens håndtag i et fast greb.
- **Før knivsbladet vandret ned mellem diamantstavene ved knivspidsen først. Før derefter kniven fremad og nedad i små skærende/savende bevægelser (med et tryk i 45 graders vinkel og ca. 2 cm ad gangen – se illustrationen), indtil hele knivsæggen har passeret stavene. Gentag derefter denne procedure 3-6 gange og kontroller skarpheden. Gentag indtil ønsket skarphed er opnået. Afslut med at trække hele knivsæggen vandret frem og tilbage i en bevægelse 2-4 gange.**
- Undlad at trykke kniven så langt ned i slibehjulet, at den når bunden. Undlad at vippe kniven, så knivsbladet støder mod apparatets sider.
- Tør knivsbladet af efter endt slibning.
- Polér derefter **altid** knivsæggen i det keramiske slibehjul.

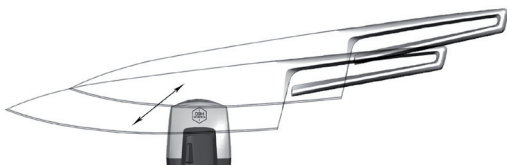


Vedligeholdelsesslibning/polering i slibehjulet med de keramiske stave (CERAMIC POLISHING)

- Sørg for at kniven er helt ren. Knivbladet kan fugtes med vand, hvis man ønsker et finere resultat.



- Hold om knivsliberens håndtag i et fast greb.
- **Før knivsbladet vandret ned i slibehjulet med knivspidsen først. Før derefter kniven fremad og nedad i små skærende/savende bevægelser (med et tryk i 45 graders vinkel og ca. 2 cm ad gangen – se illustrationen), indtil hele knivsæggen har passeret stavene. Gentag derefter denne procedure 3-6 gange til. Afslut med at trække hele knivsæggen vandret frem og tilbage i én bevægelse i alt 2-4 gange.**
- Undlad at trykke kniven så langt ned i slibehjulet, at den når bunden. Undlad at vippe kniven, så knivbladet støder mod apparatets sider.
- Tør knivsbladet af efter endt slibning.
- Slibehjulet med de keramiske stave kan anvendes hver gang, du skal bruge kniven. På denne måde vil kniven altid være skarp, når den skal bruges.



Generel information

- Knivsliberen kan anvendes både på rustfrie stålknive, almindelige og titanstålknive.
- Slib ikke sakse, keramiske eller savtakkede knive eller i knivsliberen. Savtakkede knive kan beskadige diamant- og keramikstavene.
- Det anbefales altid at slibe kniven i samme vinkel (30° eller 40°) og ikke variere vinklen hver gang kniven slibes. Hvis slibevinklen skal ændres, kræver det mange slibninger.
- Vær opmærksom på, at knivsæggen bliver meget skarp efter slibning – der er derfor risiko for at skære sig.



Rengøring og vedligeholdelse

Tør apparatets yderside af med en fugtig klud og tør efter. Produktet kan rengøres under rindende vand for at fjerne slibestøv mellem diamant- og keramikstave. Sørg for at vandet løber korrekt gennem drænhullet i bundpladen og opbevar gerne efterfølgende knivsliberen hængende (knivsliberens underside er forsynet med en plade af magnetisk stål og kan nemt hænges op på en magnetliste). Afslut med at holde håndtaget opad for at fjerne eventuelt resterende vand.

Reklamation

Reklimationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Delta Park 37
2665 Vallensbæk Strand
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 8426

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



OBH Nordica Arctic knivsliper

er en patentsøkt manuell knivsliper utstyrt med fjærbelastede diamantbelagte og keramiske slipe- og poleringsstaver som tilpasser seg etter kniven.

De diamantbelagte slipestavene formsliper knivseggen på sløve kniver, og de keramiske poleringsstavene vedlikeholder og finsliper/polerer knivseggen slik at den blir optimal og skarp.

Bruk

- Anbring knivsliperen på en stabil og plan flate.
- Ta frem den/de knivene som skal slipes.
- **Hvis kniven er svært sløv, må du først bruke diamantsliperen (DIAMOND GRINDING) for å formslipe knivseggen. Deretter finsliper/polerer du bladet i det keramiske slipehjulet (CERAMIC POLISHING) til eggen blir optimal og skarp. Merk at diamantsliperen bare skal brukes hvis det ikke lenger er mulig å skjerpe eggen ved å finslipe/polere kniven i det keramiske slipehjulet.**
- For hele tiden å vedlikeholde skarpheten på kniven skal du kun bruke det keramiske slipehjulet.

Innstilling av slipevinkel

Lengst fremme på knivsliperen er det en stake til innstilling av slipevinkelen.

40° vinkel: Denne vinkelen gir en skarp egg som er mer holdbar.

Bruk denne vinkelen, hvis

- for kniver som vanligvis brukes til å skjære hardere råvarer, for eksempel nøtter, kjøtt, fisk og kylling med brusk og bein.
- du ikke vil slipe kniven så ofte, men ha en skarp egg, som holder i lang tid.

30° vinkel: Denne vinkelen gir en ekstra tynn og skarp egg.

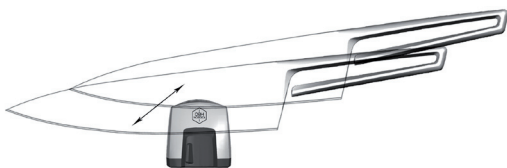


Bruk denne vinkelen, hvis

- for kniver som vanligvis brukes til å skive, skjære og hakke mykere råvarer, for eksempel laks, tomater og skinke.
- du vill slipe kniven ofte for å beholde en ekstra skarp egg.

Sliping i diamantsliperen (DIAMOND GRINDING)

- Sørg for at kniven er helt ren. Du kan fukte knivbladet med vann hvis du ønsker et finere resultat.
- Hold knivsliperens håndtak i et fast grep.
- **Før kniven horisontalt ned mellom diamantstavene med knivspissen først. Før deretter kniven fremover og nedover i små skjærende/sagende bevegelser (med et trykk i 45 graders vinkel og ca. 2 cm om gangen – se illustrasjon) gjennom hele eggens lengde, til hele knivseggen har passert mellom stavene. Gjenta samme prosedyre 3–6 ganger og kontroller skarpheten. Gjenta til ønsket skarphet er oppnådd. Avslutt med å dra hele hele knivseggen horisontalt frem og tilbake i ett drag 2–4 ganger.**
- Unngå å trykke kniven så langt ned i sliperen, at den når bunnen. Unngå også å holde kniven skjevt, slik at knivbladet går imot selve apparatet.
- Tørk av knivbladet etter sliping.
- Poler så alltid eggen i det keramiske slipehjulet.

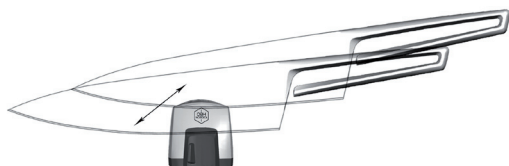


Vedlikeholdssliping/polering i det keramiske slipehjulet (CERAMIC POLISHING)

- Sørg for at kniven er helt ren. Du kan fukte knivbladet med vann hvis du ønsker et finere resultat.
- Hold knivsliperens håndtak i et fast grep.



- Før kniven horisontalt ned mellom stavene med knivspissen først. Før deretter kniven fremover og nedover i små skjærende/sagende bevegelser (med et trykk i 45 graders vinkel og ca. 2 cm om gangen – se illustrasjon) gjennom hele eggens lengde, til hele knivseggen har passert mellom stavene. Gjenta deretter samme prosedyre 3–6 ganger til. Avslutt med å dra hele knivseggen horisontalt frem og tilbake i ett drag 2–4 ganger.
- Unngå å trykke kniven så langt ned i sliperen, at den når bunnen. Unngå også å holde kniven skjevt, slik at knivbladet går imot selve apparatet.
- Tørk av knivbladet etter sliping.
- Det keramiske slipehjulet kan brukes hver gang du skal bruke kniven, slik at kniven alltid er skarp, når du skal bruke den.



Generell informasjon og advarsel

- Knivsliperen fungerer både på rustfritt stål, kullstål og titan.
- Du bør alltid slippe kniven i samme vinkel (30° eller 40 °) og ikke endre vinkel hver gang kniven slipes. Hvis du vil endre slipevinkelen, krever det mange slipninger.
- Bemerk, at knivseggen blir veldig vass etter sliping, så vi advarer mot skæreskader.

Rengjøring og vedlikehold

Tørk av yttersiden med en fuktig klut og la den tørke. Produktet kan rengjøres under rennende vann for å skylle bort slipestøv mellom diamant- og keramikkstavene. Sørg for at vannet renner ordentlig ut gjennom dreneringshullene i bunnplaten, og oppbevar gjerne knivsliperen hengende. Undersiden av knivsliperen har en plate av magnetisk stål, slik at den lett kan henges opp på en magnetlist. Avslutt med å holde håndtaket



oppover for å få ut eventuelt vann som kan ligge igjen inni knivsliperen.

Reklamsjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E
0178 Oslo
Tel: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 8426

Rett til løpende endringer forbeholdes.





OBH Nordica Arctic knife sharpener

on manuaalinen veitsenteroitin, jolle on haettu patenttia. Sen jousikuormitteiset timanttipäälysteiset ja keraamiset hionta- ja kiillotushampaat mukautuvat veitsen mukaan.

Timanttipäälysteiset hiontahampaat muotoilevat erittäin tylsiksi päässeet veitsenterät jälleen teräviksi. Teroittimen keraamiset kiillotushampaat on puolestaan tarkoitettu veitsien ylläpitoteroitukseen ja kiillotukseen sekä terävyyden optimointiin.

Käyttö

- Aseta veitsenteroitin tukevalle ja tasaiselle alustalle.
- Ota teroitettavat veitset esille.
- **Jos veitsi on erittäin tylsä, muotoile terä ensin uudelleen timanttiteroittimella (DIAMOND GRINDING). Viimeistele se sitten kiillottavalla keraamisella teroittimella (CERAMIC POLISHING), joka optimoi terän. Huomaa, että timanttiteroitinta tulee käyttää vain jos veistä ei enää saa teräväksi keraamisella teroittimella teroittamalla ja kiillottamalla.**
- Veitsen terävyyden jatkuvaan ylläpitoon on hyvä käyttää vain keraamista teroitinta.

Hiontakulman säätö

Veitsenteroittimen etuosassa on vipu hiontakulman säätöä varten.

40°:n kulma: Tämä kulma hioo terästä terävän ja samalla kestävämmän.

Käytä tätä kulmaa, jos

- veistä käytetään yleensä kovien ainesten leikkaamiseen – esim. pähkinöiden, lihan, kalan tai kokonaisen broilerin.
- et halua teroittaa veistä usein, vaan haluat terävän terän, joka säilyttää terävyytensä pidempään.

30° kulma: Tämä kulma hioo terästä erittäin terävän.

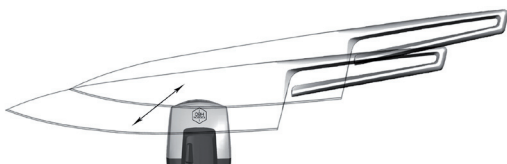


Käytä tätä kulmaa, jos

- veistä käytetään yleensä pehmeiden ainesten, kuten lohen, tomaattien ja leivonnaisten, viipaloimiseen, leikkaamiseen ja hienontamiseen.
- haluat teroittaa veistä usein, jotta se säilyisi erittäin terävänä.

Hionta timanttiteroittimella (DIAMOND GRINDING)

- Varmista, että veitsi on täysin puhdas.
- Pidä veitsenteroittimen kahvasta tukevasti kiinni.
- **Vie veitsi timanttihampaiden väliin veitsenkärki ensin. Vie veitsenterää sen jälkeen eteenpäin pienin sahaavin liikkein (painaen 45 asteen kulmassa ja noin 2 cm kerrallaan – katso kuva) koko terän pituudelta, kunnes koko veitsenterä on ohittanut hampaat. Toista sama käsittely 3 kertaa.**
- Älä paina veistä veitsenteroittimen pohjaan asti. Älä myöskään kallista veistä niin, että sen terä koskettaa suojakoteloä.
- Pyyhi veitsenterä hionnan jälkeen.
- Kiillota terä sen jälkeen aina keraamisessa teroittimessa.



Ylläpitoteroitus/kiillotus keraamisella teroittimella (CERAMIC POLISHING)

- Varmista, että veitsi on täysin puhdas. Voit kostuttaa veitsenterän vedellä, jos haluat hienomman teroitustuloksen.
- Pidä veitsenteroittimen kahvasta tukevasti kiinni.
- **Vie veitsi vaakasuorassa asennossa hampaiden väliin veitsenkärki edellä. Kuljeta veistä sen jälkeen eteen- ja alaspäin pienin leikkaavin/sahaavin liikkein (painaen 45 asteen kulmassa ja noin 2 cm kerrallaan – katso kuva) koko terän pituudelta, kunnes koko veitsenterä on mennyt hampaiden**



läpi. Toista sama käsittely 3–6 kertaa. Vedä lopuksi veistä hampaiden läpi vaakasuoralla liikkeellä edestakaisin koko veitsenterän pituudelta 2–4 kertaa.

- Älä paina veistä veitsenteroitimen pohjaan asti. Älä myöskään kallista veistä niin, että sen terä koskettaa suojakoteloä.
- Pyyhi veitsenterä kiillotuksen jälkeen.
- Voit käyttää keraamista teroitinta joka kerta ennen veitsen käyttöä, jolloin veitsi on aina terävä.



Yleisohjeita ja varoituksia

- Veitsenteroitin sopii sekä ruostumattoman ja hiiliteräksen että titaanin käsittelyyn.
- Älä hio veitsenteroitimessa saksia äläkä keraamisia tai sahalaitaisia veitsiä. Sahalaitaiset veitset voivat vahingoittaa timanttipäälysteisiä tai keraamisia hiontahampaita.
- Veitsenterä kannattaa hioa aina samaan kulmaan (30° tai 40°) niin, ettei kulmaa vaihdella eri hiontakerroilla. Jos hiontakulmaa vaihdetaan, veitsi täytyy hioa monta kertaa peräkkäin.
- Muista, että veitsenterä on hionnan jälkeen erittäin terävä. Varo siis viiltohaavoja.

Puhdistus ja hoito

Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa se. Timanttipäälysteisten ja keraamisten hiontahampaiden väliin jääneen hiontapölyn voi huuhdella pois juoksevan veden alla.

Varmista, että vesi valuu kokonaan pois pohjalevyssä olevan tyhjennysreiän kautta. Säilytä veitsenteroitin mieluiten kahvasta riiputtamalla (veitsenteroitimen alapuolella on magneettisesta teräksestä valmistettu levy, josta teroitimen voi myös ripustaa





magneettilistaan). Nosta puhdistuksen jälkeen kahva ylöspäin niin, että kaikki vesi valuu varmasti pois.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 8426

Oikeus muutoksiin pidätetään.





OBH Nordica Arctic knife sharpener is a patent-pending manual knife sharpener with spring-loaded diamond and ceramic sharpening and polishing pins that adapt to the knife's edge.

The diamond-coated sharpening pins sharpen the knife edge of dull knives, while the ceramic polishing pins maintain and hone/polish the knife edge to achieve optimal results and sharpness.

How to use the appliance

- Position the knife sharpener on a stable and even surface.
- Collect the knife/knives to be sharpened.
- **If your knife is very dull, first use the diamond sharpener (DIAMOND GRINDING) to re-sharpen the edge of the knife. Next, hone/polish the sharp edge in the ceramic wheel (CERAMIC POLISHING) for a perfect sharp edge every time. Please note that the diamond sharpener should only be used if the knife can no longer be sharpened by honing/polishing it in the ceramic wheel.**
- In order to continuously keep the sharpening of the knife, only use the ceramic wheel.

Setting the sharpening angle

At the end of the knife sharpener there is a rod for setting the sharpening angle.

40° angle: This angle produces a sharper and more durable edge.

Use this angle, if:

- the knife is primarily used to cut harder ingredients such as, for example, nuts, meat, fish and unboned chicken.
- you do not want to sharpen the knife that often, but just to have a sharp edge of the knife that remains sharp for a long period of time.

30° angle: This angle produces an extra thin/sharp edge.



Use this angle, if:

- the knife is primarily used to slice, cut or chop softer ingredients such as, for example, salmon, tomatoes and ham.
- you want to sharpen the knife often in order to keep an extra sharp edge of the knife.

Sharpening in the diamond sharpener (DIAMOND GRINDING)

- Make sure that the knife is absolutely clean. You can moisten the blade with water to achieve a finer edge.
- Hold on to the handle of the sharpener with a firm grip.
- **Insert the knife horizontally between the diamond pins with the tip of the knife first. Now press the knife forward and down using small cutting/sawing motions (applying pressure at a 45-degree angle and moving about 2 cm at a time - see the illustration). Continue along the length of the edge until the entire knife edge has passed the pins. Repeat the same procedure 3-6 times more and check the sharpness. Repeat until the desired sharpness is achieved. Finish by drawing the entire knife edge forward and back horizontally in one stroke 2-4 times.**
- Be careful not to press the knife that hard into the sharpener that it touches the bottom. Be careful that the knife is not askew in any way so that the knife blade touches the housing of the sharpener.
- Wipe the knife blade when the sharpening is done.
- Next, **always** polish the edge of the knife in the ceramic sharpening wheel.



Maintenance honing/polishing in the ceramic wheel (CERAMIC POLISHING)

- Make sure that the knife is absolutely clean. You can moisten the blade with water to achieve a finer edge.
- Hold on to the handle of the sharpener with a firm grip.
- **Insert the knife horizontally between the pins with the tip of the knife first. Now press the knife forward and down using small cutting/sawing motions (applying pressure at a 45-degree angle and moving about 2 cm at a time - see the illustration). Continue along the length of the edge until the entire knife edge has passed the pins. Repeat the same procedure 3-6 times more. Finish by drawing the entire knife edge forward and back horizontally in one stroke 2-4 times.**
- Be careful not to press the knife that hard into the sharpener that it touches the bottom. Be careful that the knife is not askew in any way so that the knife blade touches the housing of the sharpener.
- Wipe the knife blade when the polishing is done.
- The ceramic wheel can be used every time you are going to use the knife, and in this way the knife is always sharp when you shall use it.



General information and warning

- The knife sharpener works on stainless steel, carbon steel and titanium.
- Do not sharpen scissors, ceramic knives or serrated knives in the sharpener. Serrated knives can damage the diamond and ceramic pins.

- We recommend always sharpening a knife at the same angle (30° or 40°) and not varying the angle each time you sharpen the knife. Repeated sharpening is required if the sharpening angle is changed.
- Note that the edge of the knife gets very sharp after sharpening, so there will be a risk of cuts.

Cleaning and maintenance

Wipe the housing with a damp cloth and then wipe dry. This product can be cleaned under running water to remove any grinding dust between the diamond and ceramic pins. Make sure that the water drains out properly through the drainage holes in the base and then store the knife sharpener hanging up. (The underside of the knife sharpener has a plate of magnetic steel and can easily be hung from a magnetic knife rack.) Finish by holding the knife sharpener with the handle upmost to remove any remaining water.

Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
S-172 66 Sundbyberg
Phone: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 8426

These instructions are subject to alterations or improvements.



SE/IDV/8426/UVN/120815