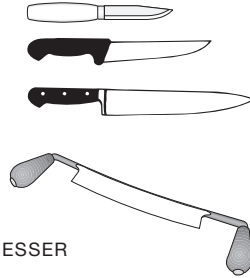


Vorrichtung für Messer SVM-45



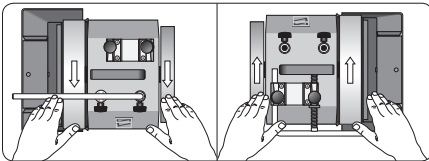
DIE MEISTEN MESSER

Schneidenlänge mindestens 60 mm.



ZUGMESSER

Aufstellen der Maschine



Schleifrichtung:

Gegen oder weg von der Schneide.

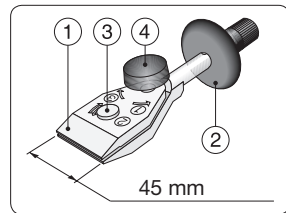
Anm Die Werkbank sollte beim Messerschleifen nicht zu hoch sein. 550–650 mm ist, je nach Körpergröße, ausreichend.

Konstruktion

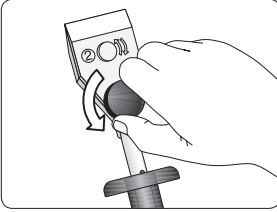
Die Vorrichtung besteht aus einem *verstellbaren Halter* (1), zum Einspannen von Messern verschiedener Dicke und aus einem *verstellbaren Anschlag* (2). Die Vorrichtung wird mit der *Schraube* (3) an die Stärke des Messers angepasst. Das Messer mit der *Feststellschraube* (4) festschrauben.

Die Vorrichtung ruht auf der Universalstütze. Die Feineinstellung des Winkels erfolgt durch Drehung des Anschlags oder mit der Feinjustierung der Universalstütze.

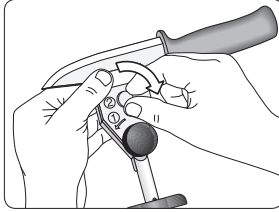
Die Universalstütze wird normalerweise zum Gegenschleifen vertikal montiert. Kurze Messer können auch mit der Schneide geschliffen werden. Dabei wird die Universalstütze horizontal montiert. Siehe Seite 59.



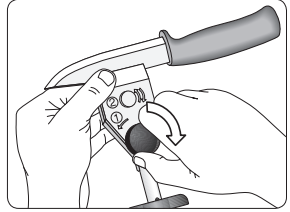
Einstspannen des Messers



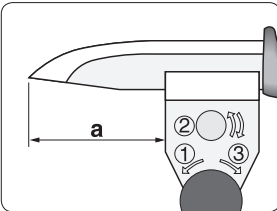
Der Einstellknopf muss gelöst (nicht angezogen) sein.



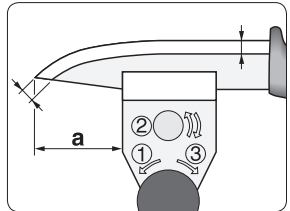
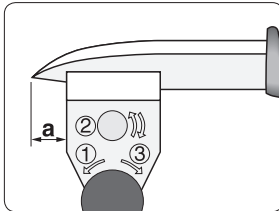
Stellen Sie die Vorrichtung mit der kleinen Schraube auf die Dicke des Messers ein.



Ziehen Sie den Einstellknopf fest. Das Messer ist jetzt in der Vorrichtung fest eingespannt.

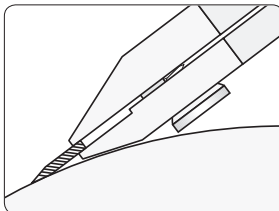
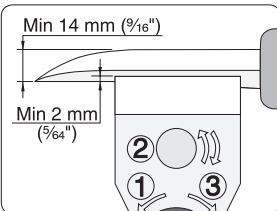


Der Schneidenwinkel der Spitze hängt davon ab, wie das Messer eingespannt wird (a). Wenn es auf den Anschlag zu eingespannt wird, vermindert sich der Schneidenwinkel der Spitze. Wenn die Vorrichtung auf die Spitze zu eingespannt wird, vergrößert sich der Schneidenwinkel der Spitze.



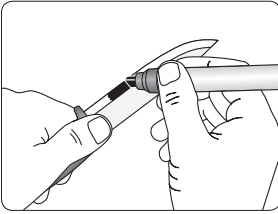
Richtig eingespannt (a), werden Schleiffase und Schneidenwinkel über die gesamte Klinge gleich bleiben.

Minimum Klingebreite

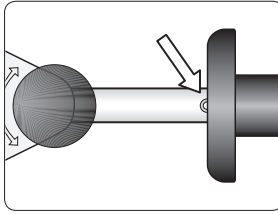


Die Vorrichtung muss das Messer mindestens 2 mm greifen. Messer können, bei einem Schneidenwinkel von 25°, bis auf eine Breite von 14 mm geschliffen werden. Messer mit schmalere Klinge werden freihändig geschliffen.

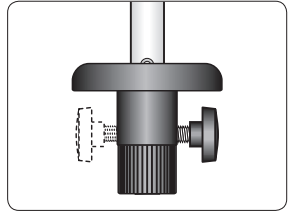
Wiederholung eines vorhandenen Schneidenwinkels



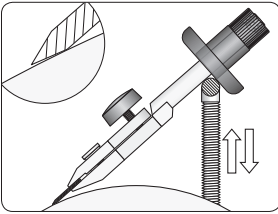
Die Schleiffase mit einem Filzschreiber einfärben, damit Sie deutlich sehen, wo das Schärfen erfolgt.



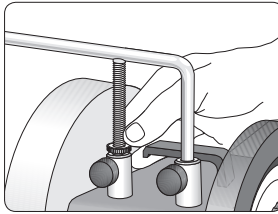
Drehen Sie den Anschlag der Vorrichtung auf 0.



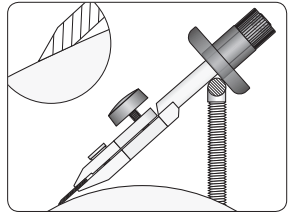
Bisheriges Design mit Feststellschraube. (Das neue Design ist selbstarretierend.)



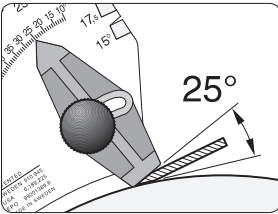
Stellen Sie die Universalstütze so ein, dass die obere Kante der Schleiffase am Stein anliegt.



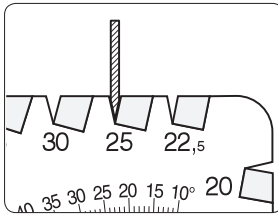
Erhöhen Sie die Universalstütze mittels der Feinjustierung bis die gesamte Fase am Schleifstein anliegt. Den Stein von Hand drehen und beobachten, wo das Schleifen erfolgt.



Einstellung eines neuen Schneidenwinkels und Messen eines Winkels



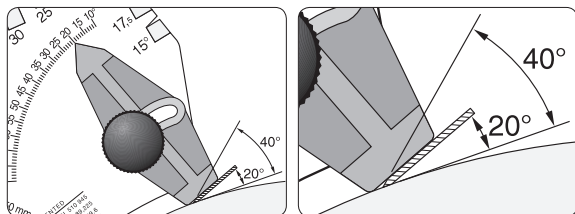
Den gewünschten Schneidenwinkel auf der Winkellehre einstellen. Die ganze Fase soll am Winkelanzeiger anliegen.



Sie können in den Nuten der Winkellehre den Schneidenwinkel messen.

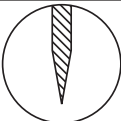

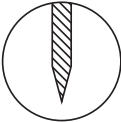
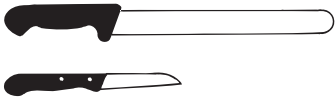

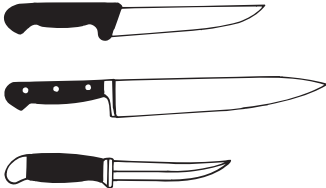
Dünne Messer

Beim Einstellen des Schneidenwinkels dünner Messer ist die Schleiffase kurz, und es kann deshalb schwierig sein, die Fasse am Winkelanzeiger genau einzustellen. In diesem Fall lassen Sie die ganze Klinge den Winkelanzeiger, statt nur die Schleiffase, berühren. Der Winkelanzeiger soll dann die Hälfte des gewünschten Schneidenwinkels angeben.

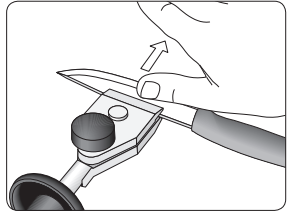
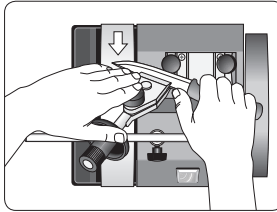
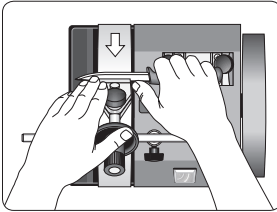


Der richtige Schneidenwinkel

Wählen Sie den richtigen Schneidenwinkel je nach Messertyp und Anwendungsbereich aus. Bei einem kleinen Schneidenwinkel (20°) schneidet das Messer sehr leicht, die Schneide ist aber nicht sehr dauerhaft. Ein grösserer Schneidenwinkel (40°) ergibt eine stärkere und dauerhaftere Schneide, die aber nicht so leicht schneidet.

20–25°		Schnitzmesser	
25–30°		Gemüse-, Filetier- und Schinkenmesser	
30–40°		Metzger- und Küchenmesser Jagd- und Sportmesser	

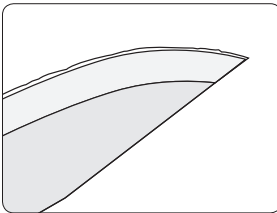
Schleifen



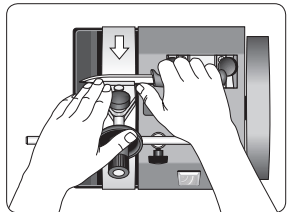
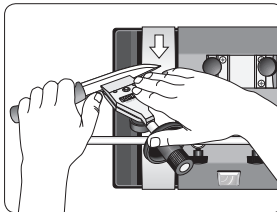
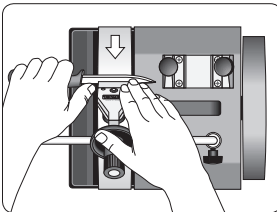
Halten Sie Messer und Vorrichtung wie gezeigt. Drücken Sie mit Ihrem Daumen (oder Handteller) auf die Vorrichtung, damit diese immer gegen die Universalstütze gepresst wird. Bewegen Sie das Messer langsam über den Stein hin und her. Achten Sie darauf, dass die Klinge mit der gesamten Breite des Steins in Berührung kommt. Beim Schleifen der Messerspitze heben Sie das Messerheft an.

Schleifen Sie solange, bis sich auf der oberen Klingenseite ein Grat bildet. Das können Sie fühlen, wenn Sie leicht über die Klinge von hinten nach vorne streichen.

Hinweis Das Messer so halten, dass das Wasser über die ganze Klinge spült. Dann ist die Klinge über die ganze Breite mit dem Stein in Kontakt, was für eine gleichmäßige Schleiffase wichtig ist.



Bei guter Beleuchtung ist der Grat als Lichtlinie zu erkennen. Wenn sich der Grat über die gesamte Klinge gebildet hat, ist die erste Seite fertig geschliffen.



Wenn die erste Seite geschliffen worden ist, drehen Sie die Vorrichtung herum und schleifen Sie die andere Seite. Da der Grat sich auf der anderen Seite bereits gebildet hat, erscheint er jetzt sofort. Schleifen Sie ebensoviel wie auf der anderen Seite, damit Sie eine symmetrische Schneide erhalten.

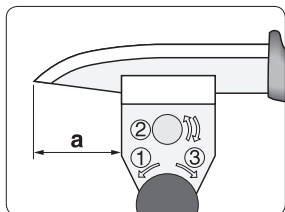
Der Grat wird weicher und lässt sich leichter entfernen, wenn Sie die erste Seite mit leichtem Druck noch einmal schleifen.

Hinweis Beim Schleifen langer Messer, entfernen Sie die Abziehscheibe.

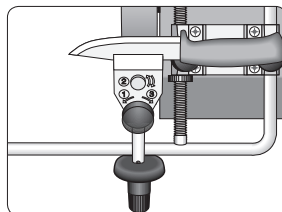
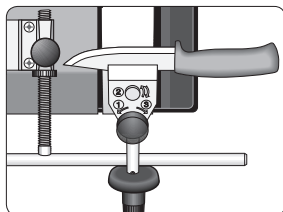
Schleifen in Drehrichtung

Diese Anleitung hat gezeigt, wie, mit der Universalstütze in vertikaler Position, Messer gegen die Schneide zu schleifen sind. Diese Technik gilt für Messer aller Längen. Kurze Messer können auch, mit der Universalstütze in horizontaler Position, mit der Schneide geschliffen werden. Wenn das Messer nur geringfügig geschliffen werden muss, kann dies von Vorteil sein, da beim Mitschleifen ein geringerer Schleifdruck erzeugt wird. Bei dieser Schleifrichtung kann das Messer beim Abziehen auf der Lederabziehscheibe in der Vorrichtung bleiben. So wird der Winkel automatisch kontrolliert.

Lange Messer können nicht auf diese Art geschliffen werden, da die Vorrichtung gegen die Beine der Universalstütze stossen wird. (Bei der Maschine T-3 ist das Schleifen mit der Schneide, wegen des zu kurzen Abstandes zwischen Schleifstein und Abziehscheibe, nicht möglich).

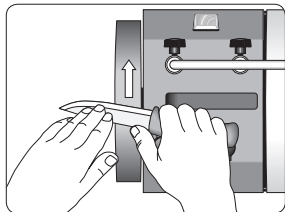


Kurze Messer, die in die Vorrichtung ca 50 mm von der Spitze einzuspannen sind (a), können mit der Schneide geschliffen werden.

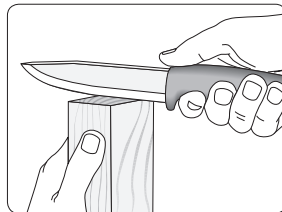
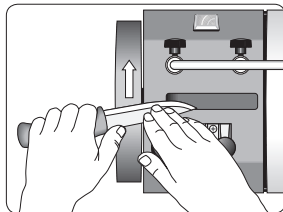


Bringen Sie die Universalstütze auf der Seite der Abziehscheibe an. Die Vorrichtung so einstellen, dass der Abziehwinkel dem Schleifwinkel entspricht.

Abziehen



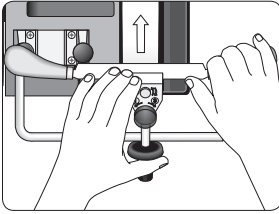
Entfernen Sie den Grat mit der Abziehscheibe. Bewegen Sie das Messer mit leichtem Druck mehrere Male auf beiden Seiten der Klinge hin und her. Halten Sie das Messer so, dass es leicht schräg zur Abziehscheibe aufliegt.



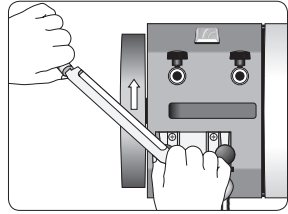
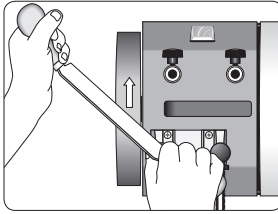
Die letzten Spuren des Grates können entfernt werden, indem man die Schneide sanft durch die Stirnseite eines Holzstückes zieht.

Wichtig Immer in Drehrichtung abziehen. Stellen Sie die Maschine mit der Abziehscheibe auf der linken Seite so auf, dass sich die Scheibe von Ihnen weg bewegt.

Zugmesser



Die Vorrichtung nach unten drücken, damit sie immer in Kontakt mit der Universalstütze ist. Sehen Sie zu, dass auf der ganzen Breite des Steins geschliffen wird.



Freihändig abziehen. Das Messer diagonal führen, damit es nicht an den Stein anstößt. Beide Seiten wechselweise abziehen.