

ZWILLING® V-Edge



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Bezpieczeństwo	4 - 5
Cechy	6 - 7
Przegląd	8
Przed pierwszym użyciem	9
Wymiana wkładów i adapterów	10 - 11
Ostrzenie noży - podstawy	12
Ostrzenie noży - instrukcje	13 - 14
Ostrzenie zaawansowane	15 - 16
Czyszczenie	17
Ekologiczna utylizacja	18



Ważne uwagi dla Twojego bezpieczeństwa są specjalnie oznaczone. Konieczne jest przestrzeganie tych instrukcji, aby uniknąć wypadków, obrażeń i uszkodzeń:

OSTRZEŻENIE!

Wskazuje informacje, których zignorowanie może spowodować obrażenia lub śmierć.

UWAGA!

Wskazuje informacje, których zignorowanie może spowodować uszkodzenie mienia.

INFORMACJA:

Podkreśla praktyczne wskazówki i inne informacje.

Chcemy, aby ostateczna ZWILLING V-Edge utrzymała ostrość noży w Twojej kuchni przez wiele lat. Należy pamiętać, że nieprzestrzeganie tych instrukcji użytkowania może spowodować obrażenia lub uszkodzenia, za które nie ponosimy odpowiedzialności.

Dlatego przed użyciem ostrzałki V-Edge należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania.

INFORMACJA:

Instrukcję użytkowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Jeśli przekazujesz V-Edge osobom trzecim, najlepiej jest zawsze dołączyć instrukcję użytkowania.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia lub noża.

UWAGA!

Upewnij się, że zawsze ostrożnie przesuwasz nóż przez środek szczeliny prowadzącej. Kontakt z plastikową obudową może zarysować ostrze noża i plastikową obudowę.

Dzieci i inne określone grupy ludzi

W przypadku niektórych grup osób istnieje zwiększone ryzyko obrażeń:

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.

Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i/lub wiedzy, które znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.

Konserwacji i czyszczenia urządzenia nie mogą przeprowadzać dzieci. Trzymaj dzieci z dala od materiałów opakowaniowych. Istnieje ryzyko uduszenia.

Po użyciu przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Jeśli odkryjesz wadę

Wadliwe urządzenie może prowadzić do szkód materialnych i obrażeń: W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast skontaktować się z producentem lub działem obsługi klienta lub osobą o podobnych kwalifikacjach. Nigdy nie używaj wadliwego urządzenia lub wadliwych akcesoriów.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zawsze mocno trzymaj obudowę podczas korzystania z V-Edge. Palce powinny zawsze znajdować się z boku szczeliny prowadzącej, a nie przed lub za nią, w przeciwnym razie mogą wystąpić obrażenia.

Jak i do czego możesz używać urządzenia

Ostrzałka V-Edge może być używana wyłącznie do ostrzenia dostępnych w handlu noży. Więcej informacji na temat prawidłowego użytkowania można znaleźć w rozdziale Instrukcja ostrzenia. Należy pamiętać, że nieprawidłowe użytkowanie produktu może prowadzić do zagrożeń.

Z urządzeniem należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych lub zakupionych u nas w ramach ponownego zamówienia. Nie używaj V-Edge tam, gdzie będzie wystawiony na działanie żywności. Upewnij się, że podczas wyboru miejsca instalacji jest wystarczająca ilość miejsca.

ZWILLING V-Edge

Cechy



ZWILLING V-Edge szybko, prosto i bez wysiłku ostrzy noże europejskie i japońskie do standardu jakości i ostrości porównywalnej tylko z profesjonalnym ostrzeniem osetką. Noże o ząbkowanej krawędzi nie mogą być ostrzone za pomocą V-Edge.

V-Edge łączy w sobie zalety konwencjonalnych ostrzałek do noży i osetek, aby zagwarantować prostotę w użyciu i zapewniać szybkie, doskonałe rezultaty. Ceramiczne kamienie ostrzące w kształcie litery V ostrzą równomiernie na całej długości ostrza bez ryzyka jego uszkodzenia.

- Doskonałe i niezawodne rezultaty ostrzenia
- Utrzymuje dokładny kąt krawędzi tnącej
- Gama kamieni do ostrzenia o różnych ziarnach
- Łatwe w użyciu
- Do ostrzy z profilem europejskim i japońskim (z wyłączeniem ostrzy ząbkowanych)
- 2 wymienne adaptory kątowe na ostrza europejskie i japońskie
- Oszczędność miejsca na nieużywane adaptory kątowe



Przeгляд



2. Adapter kątowy

- A Europejskie ostrza
- B Japońskie ostrza

3. (Ceramiczne) kamienie do ostrzenia

Niebieski: ziarno ~ F 150 (zgrubne ostrzenie)

Zielony: ziarno ~ F 360 (średnio-dokładne ostrzenie)

Zarówno niebieskie, jak i zielone kamienie ostrzące można w razie potrzeby stosować z obydwojema adapterami kątowymi.

Przed pierwszym użyciem



1. Usun wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Zutilizuj materiały opakowaniowe w sposób przyjazny dla środowiska lub zachowaj je do przyszłego przechowywania V-Edge.
3. Sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny (patrz Rys. 1. – 3.) i nienaruszony.



UWAGA!

Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, nie używaj urządzenia. Natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą, od którego kupiłeś urządzenie.

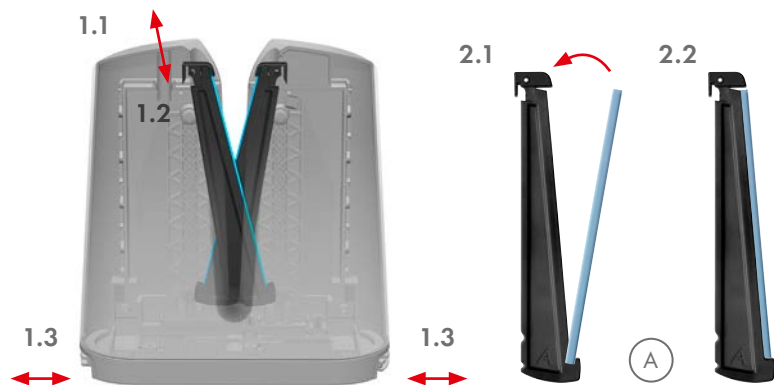
Przygotowanie urządzenia do użycia

Umieść V-Edge na płaskiej, równej powierzchni. Powinno być ono czyste, suche i odporne na ciepło i tłuszcz.

Wymiana wkładów i adapterów



Różne kamienie ostrzące pasują do wszystkich adapterów kątowych. Użyj adaptera odpowiedniego do typu ostrza, w zależności od tego, czy ostrzysz ostrza europejskie, czy japońskie. Wybierz kamień do ostrzenia w zależności od tego, czy ostrza wymagają tylko podostrzenia, czy są już dość tępe. Im bardziej tępy nóż, tym grubsze powinno być ziarno. Należy pamiętać, że ceramika jest delikatna i wymaga ostrożnego obchodzenia się.



- Zdejmowanie/wymiana adaptera kąтового: Wystarczy wyciągnąć od góry (patrz Rys. **1.1**).
- Wymiana ostrzałki/ziarna: Otwórz zatyczkę, włóż żądane ziarno, zamknij zatyczkę (patrz Rys. **2.1 - 2.2**).
- Zakładanie adaptera kąтового: Popchnij wzdłuż prowadnicy, aż usłyszysz słyszalne kliknięcie i adapter wyraźnie zatrzaśnie się na swoim miejscu (patrz Rys. **1.2**).
- Delikatny nacisk palcem powinien teraz z łatwością wepchnąć adapter na miejsce pod obudowę.
- Przechowywanie: Nieużywany adapter kątowy (**A** lub **B**) można przechowywać w dolnej części V-Edge, aby zaoszczędzić miejsce (patrz rys. **1.3**).



UWAGA

Ceramika może pęknąć, gdy spadnie lub zostanie uderzona.

Wymienne adaptery kątowe do ostrzy europejskich i japońskich

Dostępne są wymienne adaptery kątowe do ostrzy europejskich i japońskich.

Nieużywany adapter można wygodnie przechowywać w podstawie V-Edge, aby zaoszczędzić miejsce.

Noże europejskie

Na przykład: nóż do obierania ZWILLING, nóż do wędlin ZWILLING, nóż szefa kuchni ZWILLING. Bez ząbkowanych ostrzy.

A



Noże japońskie

Na przykład: ZWILLING Santoku, ZWILLING Nakiri i wszystkie noże Miyabi. Bez ząbkowanych ostrzy.

B



Ostrzenie noży - podstawy

Każde ostrze ze stali nierdzewnej z czasem się tępi i wymaga ostrzenia. Szybkość stępienia ostrza zależy od warunków, takich jak rodzaj cięcia i rodzaj użytej deski do krojenia.

Co definiuje nóż jako tępy?

Profesjonaliści określają nóż jako tępy, gdy krawędź tnąca staje się zaokrąglona i nie ma już widocznego klina wzdłuż krawędzi. Tępe noże nie mogą być już skutecznie ostrzone za pomocą stali ostrzącej. Takie noże trzeba przeszlifować. Zwykle wiąże się to z usunięciem materiału z obu stron ostrza w celu uzyskania nowej, cienkiej krawędzi.



Jak mogę sprawdzić, czy mój nóż wymaga naostrzenia?

Za pomocą "testu pomidorowego". Jest to standardowy test określający ostrość noża. Jeśli jesteś w stanie bez wysiłku pokroić dojrzały pomidor bez zgniatania go, nóż jest nadal wystarczająco ostry.



Tępy
nóż

Ostry
nóż

Ostrzenie noży - instrukcje



Ostrzałka V-Edge usuwa materiał z noża, w zależności od używanego adaptera kąтового. Jeśli noże są bardzo tępe, użyj grubej ostrzałki. W przypadku lekko tępych noży właściwym wyborem jest drobniejsza ostrzałka. Im drobniejsza ostrzałka, tym mniejsza ilość usuwanego materiału.

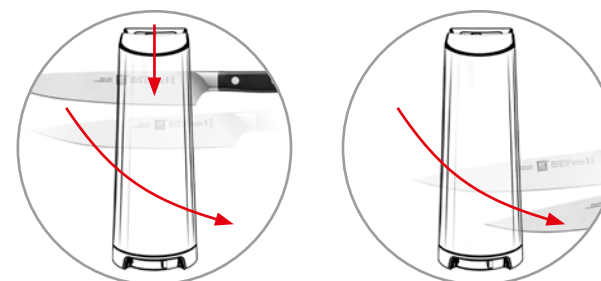
1. Umieść V-Edge na płaskiej, antypoślizgowej powierzchni.
2. Wybierz ostrzałkę i adapter kątowy.
3. Trzymaj V-Edge jedną ręką, a nóż drugą.



UWAGA!

Przeciągaj nóż przez środek, aby zapobiec zarysowaniu ostrza.

4. Trzymaj nóż poziomo i pociągnij go w dół do siebie pod kątem $\sim 45^\circ$.
5. Powtórz krok 4 kilka razy.
(W zależności od początkowego stanu noża i używanej ostrzałki).
6. W razie potrzeby zmień ostrzałkę na ostrzejszą, aby uzyskać jeszcze lepsze rezultaty. Alternatywnie przejdź na grubszą ostrzałkę, gdy nóż wymaga usunięcia więcej materiału.



Krok 1

Krok 2



INFORMACJA:

Noży o ząbkowanej krawędzi nie wolno ostrzyć za pomocą V-Edge.

Ostrzenie noży - instrukcje

Nie ostrz noży trzymając je w następujący sposób:



Jak sprawdzić, czy nóż jest teraz ostry?

Najlepszym sposobem jest "test pomidorowy". Szczegóły na str. 12.



INFORMACJA:

Po zakończeniu ostrzenia nóż należy opłukać pod bieżącą wodą, aby usunąć resztki z ostrzenia.

Jeśli po pewnym czasie nie zauważysz zauważalnej różnicy w ostrości noża, kąt ostrzenia jest znacznie większy niż zastosowany adapter kątowy. Oznacza to, że stosunkowo duża ilość materiału wymaga usunięcia. Jeśli używasz adaptera kątowego B, przełącz się na adapter kątowy A. Jeśli jest już używany, kontynuuj ostrzenie noża, aż stanie się zauważalnie ostrzejszy. Jest to konieczne tylko raz, jeśli nadal regularnie używasz V-Edge do ostrzenia noży - ponieważ teraz ostrze ma idealny kąt V-Edge.



INFORMACJA:

Umieść V-Edge na kuchennej powierzchni roboczej w zasięgu ręki i włóż kamień ostrzący o drobnym ziarnie (taką jak zielony kamień). W ten sposób możesz po prostu przeciągnąć noże przez krawędź V-Edge kilka razy przed każdym użyciem i upewnić się, że pozostaną ostre przez długi czas.

Ostrzenie zaawansowane

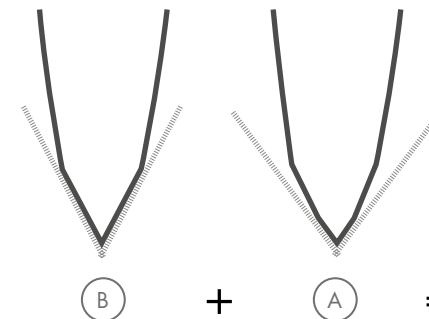


Poniższe informacje są przeznaczone dla każdego, kto ma już doświadczenie w ostrzeniu noży lub chce je nabyć.

Kąt wtórny

Po naostrzeniu noża za pomocą adaptera kątowego B, zalecamy ostrzenie go 3-5 razy drobną ostrzałką przy użyciu większego kąta ostrzenia adaptera A.

Ta kombinacja kątów B-A jest bardzo korzystna. Zastosowanie adaptera B nadaje ostrzu bardzo cienką krawędź tnącą. Późniejsze ostrzenie za pomocą adaptera A zapewnia krawędzi większą stabilność (patrz przekrój). Dzięki temu krawędź jest bardziej wytrzymała, a nóż dłużej pozostanie ostry.



Przekrój (uproszczony i nie w skali) noża z kątem wtórnym

Całkowite gratowanie po ostrzeniu

Ostrzenie może spowodować powstanie drobnych zadziórów wzdłuż ostrza, które uniemożliwiają odczuwanie ostrego ostrza. Aby usunąć ten zadziór i w pełni przywrócić krawędź tnącą, zalecamy przeciągnięcie noża po naostrzeniu przez skórzany pas (np. ZWILLING, nr SKU: 32501-100).

Możesz również po prostu nałożyć pastę polerską na kamień ostrzący V-Edge. Ostrzenie ostrza pastą polerską zwykle zapobiega konieczności gratowania i daje szczególnie gładką powierzchnię.

Ostrzenie zaawansowane

Jak sprawdzić, czy nóż jest teraz ostry?

Strona 12 zawiera szczegółowe informacje na temat "testu pomidorowego".

Jednak ten test jest niewystarczający do identyfikacji odcinków wzdłuż krawędzi tnącej, które nie zostały naostrzone. Zamiast tego użyj "testu papierowego". Dobrze naostrzony nóż nie utknie w papierze.

Przeprowadź "test papieru" w następujący sposób: Trzymaj arkusz papieru (np. standardowy papier do drukarki) w powietrzu i spróbuj przeciąć go w odległości około 5 cm od dłoni. Jeśli nóż bez wysiłku przecina papier, nie blokując się ani nie rozrywając papieru, nóż jest ostry.



Krok 1



Krok 2



Krok 3



OSTRZEŻENIE!

Nie umieszczaj noża zbyt blisko dłoni. Ryzyko zranienia!

Czyszczenie



Czyszczenie obudowy

Ostrzenie może skutkować osadzeniem się drobnego pyłu na obudowie i w rowku V-Edge. Może to zarysować ostrze noża, jeśli zetknie się z nim podczas ostrzenia. Dlatego zalecamy utrzymywanie szczeliny w czystości nieściernym, suchym ręcznikiem. W razie potrzeby wyczyść obudowę V-Edge miękką, suchą lub wilgotną ściereczką i delikatnym detergentem. Do wnętrza V-Edge nie może przedostać się wilgoć.

Czyszczenie wnętrza

Kurz powstający podczas ostrzenia jest bardzo drobny i zwykle nie zakłóca procesu ostrzenia. Czyszczenie wnętrza V-Edge nie jest więc konieczne. Jeśli jednak zabrudzi się szczególnie, możesz poluzować i zdjąć obudowę za pomocą standardowego śrubokręta. Po zdjęciu obudowy V-Edge można dokładnie wyczyścić suchą szczotką lub ręcznikiem.

- Nie można myć w zmywarce
- Nie jest wodoodporny – proszę przechowywać w suchym miejscu



INFORMACJA:

Poluzowanie śrub na V-Edge i zdjęcie obudowy unieważnia gwarancję.

Czyszczenie kamieni ostrzących

Regularne stosowanie w końcu doprowadzi do zużycia powierzchni ostrzącej. Można jednak użyć wszystkich czterech boków kwadratowych kamieni ostrzących. W przypadku nadmiernego zużycia można po prostu obrócić kamienie ostrzące o 90° i użyć innej strony.

Jeśli kamienie ostrzące wykazują słabą wydajność, można je po prostu spłukać pod bieżącą wodą i wyczyścić miękką gąbką. Nie należy używać wełny stalowej ani podobnych.

Kamienie ostrzące można zamówić z różnymi ziarnistościami w celu wymiany lub jako dodatkowe, w zależności od potrzeb.

Więcej informacji na temat V-Edge można znaleźć na stronie www.zwilling.pl.



UWAGA

Prawidłowa utylizacja oznacza wniesienie ważnego wkładu w ochronę środowiska.

- Części V-Edge można zwykle wyrzucić razem ze standardowymi odpadami domowymi.
- Pozbądź się różnych części V-Edge, oddzielając je według materiału.
- Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy utylizować we właściwy sposób.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących utylizacji odpadów. W razie wątpliwości zapytaj władze lokalne.

No. 01030-76YI-0 · © 2019 ZWILLING J.A. Henckels AG



ZWILLING J.A. Henckels AG

Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Salingen
Germany · www.zwilling.com