

KitchenIQ™

diamond edge 2




Elektryczna ostrzałka do noży



• Instrukcja obsługi •

WAŻNE WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Przed użyciem niniejszej ostrzałki do noży konieczne jest przeczytanie instrukcji użytkownika.

Niniejsze urządzenie posiada następujące dopuszczenia:    Jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy stale przestrzegać następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa:

1. Nie używać urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
2. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.
3. Niniejsze urządzenie nie może być używane przez dzieci. Jeśli urządzenie to jest używane przez dzieci lub w pobliżu dzieci, niezbędny jest ścisły nadzór.
4. W przypadku nieużywania oraz przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
5. Unikać kontaktu z elementami ruchomymi.
6. Przed użyciem ostrzałki do noży rozwinąć przewód i ułożyć go prosto, aby nie było załamań.
7. Nigdy nie uruchamiać urządzenia, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone, po nieprawidłowym działaniu urządzenia, gdy upadnie ono na ziemię lub zostało uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W takich przypadkach należy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do KitchenIQ.
8. Nie stosować żadnych akcesoriów, które nie są zalecane lub oferowane przez producenta. Mogłyby to skutkować pożarem, porażeniem elektrycznym lub zranieniem.
9. Nie używać na wolnym powietrzu.
10. Podczas ostrzenia przewód nie może zwisać nad krawędziami szafek lub stołu, ani mieć kontaktu z ostrzonym właśnie nożem, gorącą powierzchnią lub płytą kuchenną.
11. Urządzenie to jest przeznaczone tylko do ostrzenia ostrzy noży. Nie wolno próbować ostrzyć na tym urządzeniu innych ostrzy.
12. Nie próbować ostrzyć noży lub nożyczek, których ostrza nie pasują do szczeliny prowadzącej ostrza.
13. Nie stosować smarów, wody ani olejów szlifierskich.
14. Urządzenie to jest wyposażone w spolaryzowaną wtyczkę elektryczną (jeden bolec wtyczki jest szerszy niż drugi). Może być ona włożona do gniazda tylko w jednym kierunku. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, nie należy próbować modyfikować lub pomijać tę funkcję ochronną. Należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OSTRZEŻENIE! Niniejsza elektryczna ostrzałka do noży sprawia, że ostrze staje się niezwykle ostre. Dlatego po ostrzeniu z nożem należy obchodzić się bardzo ostrożnie. W celu przetestowania ostrości noża nie przeciągać palcem ani inną częścią ciała wzdłuż ostrza noża. Aby uniknąć zranień z naostrzonymi nożami należy obchodzić się zawsze z największą ostrożnością.

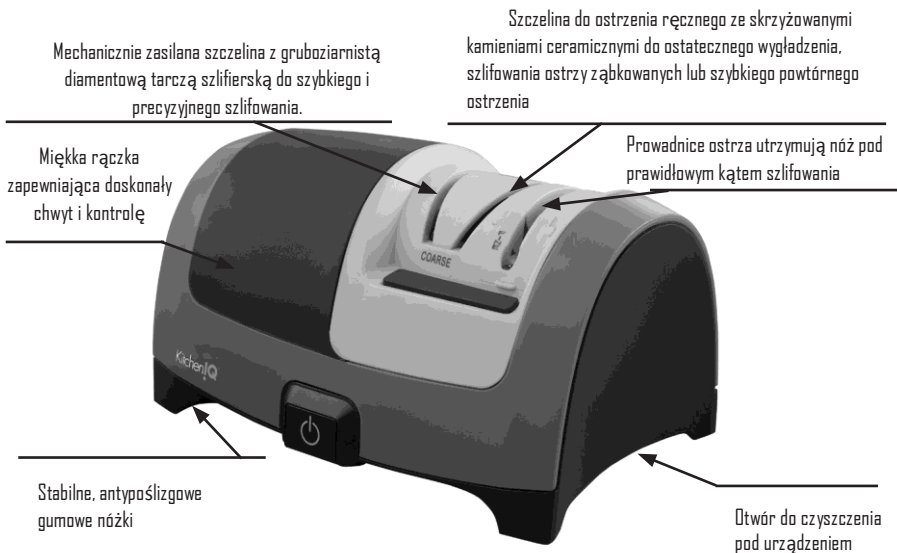
KitchenIQ elektryczna ostrzałka do noży

Firma Kitchen IQ jest dumna z tego, że może zaoferować Państwu prostą w obsłudze i efektywną ostrzałkę elektryczną do noży, łączącą w kompaktowym urządzeniu zarówno ręczne, jak i mechaniczne elementy ostrzące. Ta jedyna w swoim rodzaju kombinacja oferuje szerokie możliwości łatwego ostrzenia tępych ostrzy oraz utrzymania ostrzy ostrzych jak brzytwa.

Mechanicznie zasilana szczelina ostrzenia wyposażona jest w powleczone diamentem tarcze szlifierskie i prowadnice ostrza, które podczas ostrzenia mechanicznego utrzymują Państwa nóż pod właściwym kątem. Mikronowej wielkości monokrystaliczne diamenty zastosowane do powleczenia tarczy szlifierskiej zostały wybrane ze względu na ich niezwykłą wydajność szlifierską. Podczas wysokozaawansowanego technologicznie procesu są one nanoszone na tarczę szlifierską, co zapewnia jakiegokolwiek uszkodzeniu lub obciążeniu ostrza.

KitchenIQ zaleca, aby po ostrzeniu obydwu stron ostrza za pomocą diamentowej tarczy szlifierskiej zastosować skrzyżowane kamienie ceramiczne w szczelinie obsługiwanej ręcznie w celu uzyskania ostatecznego wygładzenia krawędzi. Skrzyżowane kamienie ceramiczne szlifują pod ustawionym wstępnie kątem szlifowania i delikatnie wygładzają obydwie strony ostrza jednocześnie. Kamienie ceramiczne usuwają wszelkie nierówności, które pozostały na ostrzu po mechanicznym ostrzeniu oraz umożliwiają uzyskanie krawędzi ostrej jak brzytwa. Poza tym mogą być one użyte do szybkiego ponownego naostrzenia już ostrzych noży lub do ostrzenia ostrzy ząbkowanych.

Za pomocą elektrycznej ostrzałki do noży KitchenIQ można ostrzyć noże ze stopów metali, stali węglowej lub stali szlachetnej. Urządzenie to jest zaprojektowane do ostrzenia noży kuchennych i sportowych. Nie należy próbować ostrzyć nożyczek lub innych ostrzy, które nie pasują do szczeliny prowadzących ostrza.



ZASTOSOWANIE

Ostrzenie elektryczne - ostrzenie tylko gładkich ostrzy

Krok 1 Usunąć z ostrza resztki produktów spożywczych i zabrudzenia. Nigdy nie ostrzyć brudnego ostrza noża. Ostrzałka do noży mogłaby w takim przypadku zawieść lub tarcze szlifujące mogłyby ulec uszkodzeniu.

Krok 2 Włożyć wtyczkę przewodu do standardowego gniazda zasilającego.

Krok 3 Postawić urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni i je włączyć. W tym celu wcisnąć przycisk WŁ/WYŁ. Widoczne są dwie szczeliny do szlifowania elektrycznego, jedna dla każdej strony ostrza.

Należy wybrać szczelinę, z której najpierw chcemy skorzystać.

Krok 4 Nóż należy trzymać pewnie za rękojeść i umieścić trzpień nad wybraną szczeliną. Włożyć ostrze w górną część szczeliny i przekręcić rękojeść na dół (unosząc przy tym lekko wierzchołek ostrza), aż trzpień ostrza będzie dotykał tarczy szlifującej (Rys. 1).



Rys. 1

Gdy tylko nastąpi kontakt i będzie słyszalny charakterystyczny dźwięk szlifowania, przeciągnąć ostrze przez szczelinę ostrzenia z równomierną prędkością, lekko naciskając.

Aby naostrzyć wierzchołek ostrza, lekko unosić rękojeść przeciągając wygiętą część ostrza przez prowadnice ostrza. (Rys. 2)



Rys. 2

WSKAZÓWKA: W przypadku niektórych noży ze względu na design rękojeści przy mechanicznej tarczy szlifującej może ewentualnie być ostrzona nie cała długość ostrza. W takich rzadkich przypadkach KitchenIQ zaleca stosowanie szlifowania ręcznego.

UWAGA: Ostrze należy ciągnąć zawsze od trzpienia do wierzchołka. Nigdy nie wkładać najpierw wierzchołka noża do prowadnic ostrza ani zaczynać od przesuwania wierzchołka przez szczelinę. Ostrzałka do noży i/lub nóż mogłyby w takim przypadku ulec uszkodzeniu.

Prędkość, z jaką przeciągane jest ostrze przez szczelinę ostrzenia determinuje ilość usuwanego z ostrza noża metalu. Przy przeciąganiu powolnym usuwane jest więcej metalu niż przy przeciąganiu szybkim. Przeciąganie ostrza przez szczelinę powinno trwać ok. 1 sekundę na 25 mm długości ostrza. Przykład: Przy ostrzeniu noża o długości ostrza 152 mm jedno przeciągnięcie powinno trwać ok. 6 sekund.

Krok 5 Zmienić szczelinę i powtórzyć ten proces, aby naostrzyć drugą stronę ostrza.

Krok 6 W dalszym ciągu przeciągać ostrze z zalecaną prędkością na przemian przez obydwie szczeliny, aż będzie ono ostre. Aby osiągać optymalne rezultaty i redukować zużycie tarczy, obydwie strony ostrza należy przeciągać z podobną częstotliwością. Normalnie wystarczy 10 przeciągnięć po każdej stronie noża do zaostrenia tępego ostrza. Ostrza ze szczególnie twardej stali trzeba ew. przeciągnąć więcej razy z każdej strony, aby osiągnąć odpowiednią ostrość.

Krok 7 Przeciągnąć ostrze 10-krotnie lub do momentu, aż będzie ostre, przez szczelinę do ostrzenia ręcznego. (Zob. wskazówki dot. szlifowania ręcznego poniżej.) **Krok 8** Sprawdzić ostrość noża, krojąc kawałek papieru, owocu lub warzywa.

Proces należy w razie potrzeby powtarzać dotąd, aż nóż będzie ostry. Upewnić się, że nóż został uprzednio wyczyszczony. Kiedy nóż jest dostatecznie ostry, urządzenie należy wyłączyć.

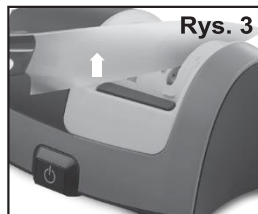
Ręczne wygładzanie ostrzy gładkich lub ząbkowanych

Elektryczna ostrzałka do noży KitchenIQ wyposażona jest w szczelinę do ręcznego wygładzania, która poprawia elastyczność systemu mechanicznego. Ten element do ostrzenia może być używany do powtórnego szlifowania ostrza niezależnie od mechanicznych tarcz szlifierskich. Może być jednak również używany w połączeniu z mechaniczną ostrzałką do noży, aby osiągnąć szybsze i dokładniejsze rezultaty szlifowania. W ten sposób można na przykład poprzez kilka krótkich pociągnięć przez szczelinę do ostrzenia ręcznego ostatecznie wyszlifować ostrzony już nóż.

KitchenIQ zaleca używanie szczeliny do ostrzenia ręcznego w celu wygładzania i ponownego ostrzenia wcześniej ostrzonych noży, do polerowania ostrza po ostrzeniu z pomocą tarcz diamentowych lub do ostrzenia ostrzy ząbkowanych. Szczelina do ręcznego ostrzenia wyposażona jest w dwa trójkątne kamienie ceramiczne, które zostały tak zaprojektowane specjalnie do lekkiego wygładzania obu stron ostrzy prostych lub do szlifowania ostrzy ząbkowanych, nie uszkadzając przy tym linii ząbkowania. Kamienie ceramiczne podczas przeciągania noża przez szczelinę dopasowują się do kształtu linii ząbkowania. Charakterystyczne dla ostrzy ząbkowanych wyrzuszenia w formie muszli są szlifowane zazwyczaj tylko z jednej strony. Z tego względu odradza się ostrzenie obydwu stron ząbkowanego ostrza za pomocą mechanicznej tarczy szlifierskiej. W ten sposób oryginalna geometria ostrza zostaje w istotny sposób zmieniona.

Przy używaniu szczeliny do ostrzenia ręcznego, służącej do wygładzania i ponownego ostrzenia już ostrego ostrzy lub do polerowania ostrzy

po ostrzeniu za pomocą tarczy diamentowej skrzyżowane kamienie ceramiczne ustawiają ostrze, przez co przy każdym przeciągnięciu przez szczelinę obydwie strony są wygładzane. Zaleca się, aby po szlifowaniu za pomocą tarczy diamentowej ostrza prostego, po zakończeniu szlifowania zastosować szczelinę do ręcznego ostrzenia w celu wygładzenia.



Krok 1 Proszę trzymać nóż idealnie prosto i do dołu oraz umieścić trzpień ostrza w środku pomiędzy krzyżującymi się kamieniami ceramicznymi.

Krok 2 Ciągnąć ostrze lekko naciskając od trzpienia do czubka przez skrzyżowane kamienie ceramiczne (nie przesuwając do przodu i z powrotem). Kończąc pociągnięcia lekko unosić nóż, aby naostrzyć czubek ostrza (rys. 3).

Krok 3 Powtórzyć ten proces 10-krotnie lub tak długo, dopóki ostrze nie będzie ostre.

Konserwacja i pielęgnacja

Elektryczna ostrzałka do noży KitchenIQ wymaga bardzo niewielkich prac konserwacyjnych. Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej obudowy należy wyjąć wtyczkę z gniazda oraz przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką.

- Ostrzałki do noży nie wolno czyścić proszkami do szorowania.
- Nie dopuścić, aby na tarczę szlifierską dostały się smary lub woda.
- Nie dopuścić, aby smar dostał się do innych elementów.

Drzwiczki na spodniej stronie ostrzałki do noży powinny być regularnie otwierane i opróżniane. Przed ponownym nałożeniem drzwiczek należy także usunąć wszystkie części pozostałe w części przechwyty w obudowie.

Czyszczenie lub wymiana kamieni ceramicznych

Kamienie ceramiczne powinny być regularnie czyszczone szczotką do szorowania i zwykłym kuchennym proszkiem do czyszczenia, aby odświeżyć ich jakość szlifierską. Jeśli po czyszczeniu kamienie ceramiczne nadal nie dają optymalnego efektu szlifowania, należy je wymienić. W celu zamówienia części zamiennych oraz uzyskania wskazówek dot. instalacji należy zadzwonić do działu obsługi klienta KitchenIQ pod numer (+1) 501-321-2244 lub wejść na stronę www.kitcheniq.com

Informacje obsługi klienta

W przypadku pytań dot. eksploatacji Państwa elektrycznej ostrzałki do noży KitchenIQ lub jeśli ostrzałka wymaga konserwacji, proszę zwrócić się do naszego działu obsługi klienta pod nr tel. (+1) 501-321-2244 lub odwiedzić naszą stronę internetową pod adresem www.kitcheniq.com w celu uzyskania dalszych danych kontaktowych.

Do wszystkich zwrotów dokonanych bez zezwolenia na zwrot musi być załączony krótki opis problemu lub uszkodzenia, z podaniem aktualnego adresu wysyłki, numeru telefonu lub adresu e-mail. Ostrzałkę do noży proszę wysłać na adres:

KitchenIQ

CS Dept. 50387

747 Mid-America Boulevard

Hot Springs, AR 71913-8414 USA

LOKALIZACJA USTEREK

Problem: Ostrzałka po włożeniu wtyczki do gniazda nie włącza się. **Przyczyna:** Ostrzałka lub przewód elektryczny są uszkodzone lub nie działają. **Rozwiązanie:** Dostarczyć urządzenie wraz z dowodem zakupu z powrotem do sklepu i poprosić o wymianę na urządzenie zastępcze.

Problem: Podczas ostrzenia urządzenie się wyłącza.

Przyczyna: Silnik urządzenia jest wyposażony w przełącznik zabezpieczający przed przegrzaniem. Ochrania on ostrzałkę do noży przed przegrzaniem, kiedy ta przez przypadek pozostaje przez długi czas włączona lub jest używana nieprawidłowo. **Rozwiązanie:** Jeśli przełącznik zabezpieczający przed przegrzaniem wyłącza silnik, wyłączyć wtyczkę urządzenia z gniazda i odczekać godzinę, aż silnik się schłodzi. Następnie można ponownie rozpocząć użytkowanie ostrzałki do noży. Jeśli silnik nie daje się ponownie uruchomić, ostrzałkę do noży należy zwrócić do sklepu, w którym została ona kupiona.

Problem: Tarcza diamentowa nie usuwa już kawałeczków metalu.

Rozwiązanie: Prędkość tarczy diamentowych - początkowo agresywna prędkość szlifowania przez tarcze diamentowe z czasem stała się nieco wolniejsza. Jednak jednocześnie powierzchnia szlifowania jest optymalizowana. Ten proces dostosowywania prędkości jest normalny i nie stanowi powodu do zmartwień. Tarcze diamentowe NIE zużywają się, lecz jedynie dostosowują do optymalnych osiągnięć.

Problem: Kamienie ceramiczne już nie ostrzą.

Przyczyna: Kamienie ceramiczne z czasem tracą swoje właściwości ostrzące, przez co z czasem efekty są słabsze.

Rozwiązanie: Kamienie ceramiczne należy wyczyścić lub wymienić. Szczegóły znajdują Państwo w rozdziale „Czyszczenie lub wymiana kamieni ceramicznych” w niniejszej instrukcji.

FAQ

P: Jak często powinienem ostrzyć swoje noże?

O: Aby utrzymać nóż ostry jak brzytwa, należy

ostrzyć go przed każdym użyciem. Jeśli po dłuższym używaniu i ręcznym szlifowaniu ostrza nóż nie tnie już bez problemu produktów spożywczych, należy zastosować elektryczną tarczę szlifierską oraz szczelinę do ręcznego ostrzenia w celu wygładzenia, aby ostrze było ponownie ostre jak brzytwa.

P: Skąd mam wiedzieć, czy mój nóż jest ostry?

O: Należy sprawdzić krojąc produkty spożywcze. Jeśli nie można ich już bez problemu pokroić za pomocą noża, musi być on naostrzony.

P: Chociaż przestrzegałem dokładnie wskazówek dot. ostrzenia, mój nóż nadal nie jest ostry. Co robię źle?

O: W rzadkich przypadkach może się zdarzyć, że trzeba kilkakrotnie powtarzać obydwa etapy ostrzenia lub nóż częściej ostrzyć w szczelinie do ostrzenia mechanicznego. Może się to zdarzyć przy pierwszym ostrzeniu noża, lub jeśli nóż został źle naostrzony w trakcie innego procesu. Poza tym taka sytuacja może wystąpić przy ostrzeniu szczególnie twardych ostrzy z hartowanej stali.

Tego rodzaju noże można ostrzyć ostrzałką elektryczną KitchenIQ, przy czym proces należy powtarzać wielokrotnie lub ostrze noża należy przeciągać wielokrotnie przez szczelinę do ostrzenia mechanicznego (przynajmniej 20-krotnie lub w ekstremalnych przypadkach nawet częściej). Dłuższy proces jest jednak konieczny tylko przy pierwszym szlifowaniu tego ostrza. Później ostrze można ostrzyć według normalnego procesu ostrzenia.

P: Czasem zdarza się, że podczas przeciągania noża przez prowadnicę ostrza tarcze szlifierskie je blokują. Czym jest to spowodowane?

O: Ostrzałka do noży jest zbudowana w ten sposób, aby ostrze przy lekkim nacisku można było ciągnąć przez szczelinę do ostrzenia. Jeśli jednak podczas przeciągania przez szczelinę do ostrzenia nacisk jest zbyt silny, tarcze szlifierskie blokują.

P: Jak osiągnę równomierny szlif mojego noża?

O: W celu osiągnięcia optymalnych rezultatów obydwie strony ostrza powinny być ostrzone tyle samo razy. Ostrze należy przy tym ciągnąć zawsze od trzpienia do wierzchołka - nie do przodu i z powrotem. Należy pamiętać także o tym, aby lekko unosić rękojeść przeciągając wygiętą część ostrza przez szczelinę do ostrzenia.

P: Czasem podczas ostrzenia mojego noża widzę wylatujące iskry. Czym jest to spowodowane?

O: W profesjonalnym punkcie usługowym ostrzenia noży w przypadku ostrzy o dużej zawartości węgla (normalnie są to noże wyższej jakości), powstają iskry lub strumienie iskier podczas kontaktu ostrza z tarczą szlifierską. Ponieważ Państwa elektryczna ostrzałka do noży KitchenIQ jest wyposażona w profesjonalną tarczę szlifierską,

podczas ostrzenia ostrzy o dużej zawartości węgla mogą powstawać iskry. Jest to normalne.

P: Czy za pomocą mojej elektrycznej ostrzałki KitchenIQ mogę ostrzyć ostrza ząbkowane, nożyczki lub inne ostrza?

O: Za pomocą elektrycznej ostrzałki do noży KitchenIQ można ostrzyć właśnie noże ze stopów metali, stali węglowej lub stali szlachetnej, używając szczelin do ostrzenia mechanicznego lub ręcznego. Ostrza ząbkowane mogą być również ostrzone, jednak tylko w szczelinie do ostrzenia ręcznego. Nie należy próbować ostrzyć nożyczek lub innych ostrzy, które nie pasują do szczeliny.

P: Moja ostrzałka wydaje głośny wibrujący dźwięk. Dlaczego się tak dzieje? **O:** Państwa elektryczna ostrzałka do noży KitchenIQ wyposażona jest w szybkoobrotową szlifierską tarczę diamentową. Ze względu na prędkość obrotową może być słyszalny wibrujący dźwięk. Jest to normalne i nie stanowi powodu do zmartwień.

O firmie Smith's®

Firma Smith's® oferuje użytkownikom wydajne ostrzałki do noży, które zadowolają nawet najbardziej wymagających klientów. Firma Smith's jest nastawiona przede wszystkim na jakość i jest ukierunkowana specjalnie na klientów detalicznych. Firma Smith's® została założona w roku 1886 w Hot Springs, w Arkansas, jest wiodącym na rynku światowym producentem ostrzałek i oferuje szeroki asortyment ostrzałek do noży i nożyczek, które są obecnie dostępne na rynku. Przedsiębiorstwo posiada ponad 125-letnie doświadczenie w produkcji innowacyjnych produktów do ostrzenia oraz akcesoriów gospodarstwa, artykułów sportowych i artykułów żelaznych. Więcej informacji znajdą Państwo na naszej stronie internetowej www.smithsproducts.com oraz

www.kitcheniq.com.

