

ZWILLING® V-Edge



GEBRAUCHSANLEITUNG | USER MANUAL
INSTRUCTIONS | INSTRUCCIONES | MANUALE D'USO
BRUGSANVISNING | GEBRUIKSAANWIJZING





D	Zur Ihrer Sicherheit	4-6	Cambiar las varillas de afilado y los adaptadores de ángulo	66-67
	Vor dem ersten Gebrauch / Umweltgerecht entsorgen	7	Afilado - evaluación inicial	68-69
	Innovative Eigenschaften	8-9	Afilado - instrucciones	70-71
	Übersicht V-Edge Bestandteile	10	Dudas y problemas	72-73
	Messerkunde	11	Limpieza	74-75
	Wechseln der Schleifleisten und Winkeladapter	12-13		
	Schärfen - Ihre Ausgangslage	14-15	IT	Per la vostra sicurezza
	Schärfen - Anleitung	16-17		Prima del primo utilizzo / Smaltimento ecologico
	Fragen & Probleme	18-19		Caratteristiche innovative
	Reinigung	20-21		Panoramica delle componenti di V-Edge
				Conoscenza dei coltelli
EN	For your safety	22-24		Cambiare le pietre per affilatura e gli adattatori angolari
	Before using for the first time / Eco-friendly disposal	25		Affilatura - Stato iniziale
	Innovative features	26-27		Affilatura - Istruzioni
	Overview of V-Edge components	28		Domande & problemi
	The science of knives	29		Pulizia
	Changing the sharpening rods and angle adapters	30-31		
	Sharpening - your starting situation	32-33	DK	For din egen sikkerhed
	Sharpening - instructions	34-35		Før du tager i brug / Miljøvenlig bortskaffelse
	Questions & problems	36-37		Innovative funktioner
	Cleaning	38-39		Dette indeholder V-Edge
				Viden om knive
FR	Pour votre sécurité	40-42		Udskiftning af slibestave og adapter
	Avant la première utilisation / Eco-responsabilité	43		Slibning - Sådan kommer du i gang
	Des fonctionnalités innovantes	44-45		Slibning - Instruktioner
	Présentation du V-Edge	46		Spørgsmål & svar
	La science des couteaux	47		Rengøring
	Remplacement des bandes d'affûtage et des adaptateurs d'angle	48-49		
	Affûtage - votre situation de départ	50-51	NL	Voor uw veiligheid
	Affûtage - Instructions	52-53		Voor het eerste gebruik / Afgedankte producten op milieuvriendelijke wijze weggooien
	Affûtage - instructions / FAQ	54-55		Innovatieve eigenschappen
	Entretien	56-57		Overzicht onderdelen V-Edge
				Messen: een woordje uitleg
ES	Para su seguridad	58-60		Wisselen van de slijpstaafjes en de hoekadapter
	Antes de usarlo / Respetuoso con el medioambiente	61		Slijpen - Uw uitgangssituatie
	Características innovadoras	62-63		Slijpen - Werkwijze
	Componentes del V-Edge	64		Vragen & Problemen
	El arte de los cuchillos	65		Reinigen

Zu Ihrer Sicherheit



Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle, Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

WARNUNG!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.

VORSICHT!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.

HINWEIS:

Hebt praktische Tipps und weitere Informationen hervor.

Wir möchten, dass der ZWILLING V-Edge in Ihrer Küche viele Jahre lang für scharfe Messer sorgt. Bitte beachten Sie, dass die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung zu Verletzungen oder Schäden führen kann, für die wir keine Haftung übernehmen.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung darum aufmerksam durch, bevor Sie den V-Edge benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät oder Messer führen.

VORSICHT!

Bitte achten Sie darauf, das Messer immer vorsichtig mittig durch den Führungsschlitz zu bewegen. Bei Berührungen mit dem Kunststoffgehäuse kann es zu Kratzern auf der Messerklinge sowie auf dem Kunststoffgehäuse kommen.

VORSICHT!

Die Keramik-Schleifleisten können zerbrechen, wenn sie herunterfallen oder Stößen ausgesetzt werden.

Kinder und bestimmte Personengruppen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Wartung und Reinigung des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Lagern Sie das Gerät nach dem Gebrauch an einem für Kinder unzugänglichen Ort. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Falls Sie einen Defekt feststellen

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen: Falls Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an ZWILLING oder unseren Kundendienst. Benutzen Sie niemals ein defektes Gerät oder defekte Zubehörteile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Zu Ihrer Sicherheit

WARNUNG!

Halten Sie den V-Edge immer gut am Gehäuse fest, während Sie ihn benutzen. Ihre Finger sollten dabei immer seitlich vom Führungsschlitz sein und nicht davor oder dahinter, da es sonst zu Verletzungen kommen kann.

Wie und wofür Sie das Gerät einsetzen dürfen

Der V-Edge darf ausschließlich zum Schärfen von handelsüblichen Messern mit glatter Schneide eingesetzt werden. Weitere Informationen zur richtigen Anwendung finden Sie im Kapitel „Schärfen – Anleitung“. Bitte beachten Sie, dass durch den falschen Einsatz des Schleifgerätes Gefahren entstehen können.

Verwenden Sie ausschließlich mitgelieferte oder von uns durch Nachbestellung erworbene Zubehörteile mit dem Gerät. Verwenden Sie den V-Edge nicht an Orten, an denen er Witterungseinflüssen ausgesetzt ist. Achten Sie bei der Wahl des Aufstellortes auf ausreichend Platz und sicheren Stand (insbesondere bei der Anwendung).

Vor dem ersten Gebrauch



1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien umweltgerecht oder heben Sie diese für eine spätere Lagerung des V-Edge auf.
3. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.

VORSICHT!

Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb. Wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben.

Gerät für den Gebrauch vorbereiten

Stellen Sie den V-Edge auf eine ebene, glatte Fläche. Beachten Sie, dass diese sauber und trocken ist.

Umweltgerecht entsorgen

HINWEIS:

Durch eine fachgerechte Entsorgung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

- In der Regel können die Teile des V-Edge über den Hausmüll entsorgt werden.
- Entsorgen Sie die verschiedenen Teile des V-Edge getrennt nach Materialien.

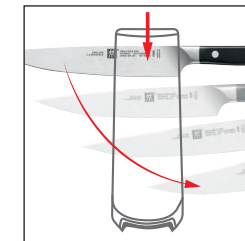
ZWILLING V-Edge

Innovative Eigenschaften



Der ZWILLING V-Edge schleift schnell und einfach europäische und japanische Messer mit glatter Schneide und verleiht ihnen die Schärfe und Qualität, die sonst nur mit dem professionellen Schärfen auf einem Wetzstein vergleichbar sind.

Der revolutionäre V-Edge verbindet die Vorteile von herkömmlichen Durchziehschärfen und Wetzsteinen: eine einfache Benutzung und hervorragende Ergebnisse in kürzester Zeit.



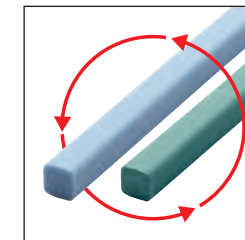
Einfache Anwendung. Der Kraftaufwand ist unerheblich für das Ergebnis.



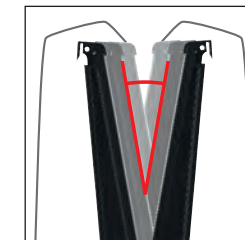
Hervorragendes und zuverlässiges Schärf-Ergebnis.



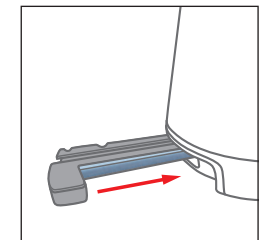
Für europäische und japanische Klingen dank verschiedener Adapter (ausgenommen Wellenschliff und einseitig geschliffene Klingen).



Verschiedene Schleifleisten in unterschiedlichen Körnungen, vier Seiten nutzbar.



Hält den exakten Winkel der Schneidkante während der gesamten Anwendung.



Platzsparende Aufbewahrung der nicht verwendeten Adapter.



Scannen Sie den QR-Code für unsere V-Edge Video-Anleitung.

Übersicht V-Edge Bestandteile



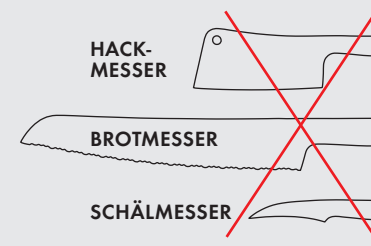
Messerkunde



Um ein Messer richtig schleifen zu können, ist es wichtig zu wissen, welche Klingenform das zu schleifende Messer besitzt.

ACHTUNG

Messer mit einseitig geschliffener Klinge sind für das Schärfen mit dem ZWILLING V-Edge nicht geeignet. Ebenso die rechts durchgestrichenen Messertypen.



Europäische Messer besitzen üblicherweise einen symmetrischen Schliff. Der Schneidwinkel ist somit auf beiden Seiten gleich. Bei Messern von ZWILLING liegt dieser bei ca. 15 Grad pro Seite.

Beispiele sind das chinesische Kochmesser, Fleischmesser oder das Kochmesser (Abbildung A).

Japanische Messer besitzen eine dünnere Klinge als europäische Messer. Eine dünne Klinge hat den Vorteil, dass sie einfacher durch Lebensmittel gleitet, allerdings ist sie auch empfindlicher gegenüber falscher Handhabung.

Alle japanischen Messer von ZWILLING und MIYABI besitzen einen kleineren Schleifwinkel von ca. 10 Grad pro Seite. Dieser Abzug ist durch die fein geschliffene Wate (Schneide) besonders scharf.

Beispiele sind ein Santoku und ein Nakiri und alle MIYABI-Messer (Abbildung B).



Wechsel der Schleifleisten und Winkeladapter

Wenn Sie den V-Edge zum ersten Mal aus der Verpackung nehmen, dann sind europäische Winkeladapter (A) und grobe Schleifleisten (blau) eingesetzt.

! VORSICHT!

Die Keramik-Schleifleisten können zerbrechen, wenn sie herunterfallen oder Stößen ausgesetzt werden.

Entnehmen/Wechseln der Adapter: Greifen Sie in den V-Edge und ziehen Sie die Adapter einfach nach oben heraus.



Wechseln der Schleifleisten/Körnungen: Am oberen Ende des Adapters befindet sich eine Kappe mit einer Kippfunktion. Kippen Sie die Kappe, nehmen Sie die eingelegten Schleifleisten heraus und setzen Sie die gewünschten Schleifleisten ein. Danach die Kappe wieder schließen.



AUF EINEN BLICK

- Adapter A für europäische Messerklingen
- Adapter B für japanische Messerklingen
- Blaue Schleifleisten sind grob
- Grüne Schleifleisten sind mittelfein

Einsetzen der Winkeladapter: Schieben Sie den Adapter an der Führung entlang nach unten, bis Sie ein Klickgeräusch hören und der Adapter spürbar einrastet. Achten Sie darauf, dass Sie für beide Seiten den gleichen Adaptertyp verwenden (A/A oder B/B) und nicht (A/B).



Verstauen: Nicht genutzte Winkeladapter (A oder B) lassen sich mit eingelegten und ebenfalls nicht genutzten Schleifleisten im Boden des V-Edge platzsparend verstauen. VORSICHT! Bei unvorsichtiger Handhabung kann die Schleifleiste aus dem Adapter fallen.



Schärfen – Ihre Ausgangslage



I. Ihr Messer ist ganz neu oder wurde kürzlich professionell geschärft.

Haben Sie ein neues Messer, dann erhalten Sie Ihre nahezu perfekte Schärfe, indem Sie ganz einfach vor jedem Schneiden Ihr Messer mit den feinen Schleifleisten (siehe Seite 10) ca. 3–4 Mal durch den V-Edge ziehen. Säubern Sie das Messer kurz mit einem trockenen Tuch und beginnen Sie mit dem Schneiden. Vor dem nächsten Gebrauch wiederholen Sie den Vorgang.



II. Ihr Messer schneidet noch gut, aber es könnte schärfer sein.

Bereitet das Schneiden mehr Mühe oder haben Sie das Gefühl, die Klinge könnte einfacher durch Ihr Schneidgut gleiten? Prüfen Sie die Schärfe Ihres Messers doch mit dem Tomatentest. Wenn die Messerklinge eine reife Tomate nur noch quetscht, ist sie nicht mehr scharf genug.



Nun lohnt es sich, die Klinge mit etwas mehr Aufwand zu schleifen. Die feinen Schleifleisten werden jetzt nicht mehr ausreichend sein, weil zu wenig Material von der verrundeten Klinge abgetragen wird.

Verwenden Sie zum Schärfen erst die groben Schleifleisten und ziehen Sie die Klinge ungefähr 10 Mal durch den V-Edge – kontrollieren Sie das Ergebnis mit der Tomate. Sind Sie noch nicht zufrieden, dann wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie ein zufriedenstellendes Ergebnis erreicht haben. Zum Schluss wechseln Sie auf die feinen Schleifleisten und machen einen Feinabzug, ca. 10 Mal. Die feinen Schleifleisten können Sie jetzt eingesetzt lassen, um wie unter dem Abschnitt „Ihr Messer ist ganz neu“ zu verfahren.



III. Ihre Messer sind stumpf und schneiden nicht mehr.

Sehr stumpfe Messerklingen können entstehen, weil sie schon sehr oft benutzt und nicht nachgeschärft wurden oder beispielsweise eine falsche Schneidunterlage benutzt wurde. Selbst diese dadurch entstandenen verrundeten Klingen können mit dem V-Edge wieder geschärft werden. Der Aufwand ist höher als bei der Ausgangslage „II“: Verdoppeln Sie den Schleifvorgang, indem Sie die Klinge ca. 20 Mal durch den V-Edge ziehen, und testen Sie das Ergebnis. Wechseln Sie auch hier wieder zum Schluss auf die feinen Schleifleisten und machen einen Feinabzug.



IV. ZWILLING Schleifservice

Selbstverständlich bietet ZWILLING Ihnen auch einen professionellen Schleifservice an. Wir empfehlen das professionelle Nachschärfen beispielsweise bei stark beschädigten Klingen mit Ausbrüchen oder Scharten. Sie finden dazu online unter www.zwilling.com nähere Informationen.



TIPP:

Platzieren Sie Ihren V-Edge griffbereit auf der Küchenarbeitsfläche und setzen Sie Schleifleisten mit einer feinen Körnung ein. So können Sie Ihre Messer vor jeder Benutzung einfach einige Male durch den V-Edge ziehen und sie bleiben lange scharf.

Schärfen – Anleitung



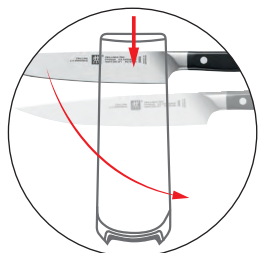
Die austauschbaren Schleifleisten des V-Edge tragen, je nach Abstumpfungsgrad, gezielt Material am Messer ab. Sind die Messer stark abgestumpft, nehmen Sie die groben Schleifleisten. Bei weniger abgestumpften Messern sind die feineren Schleifleisten die richtige Wahl. Je feiner die Schleifleisten, desto weniger Material wird abgetragen.

1. Stellen Sie den V-Edge auf eine flache, rutschfeste Oberfläche.
2. Wählen Sie Schleifmaterial und Adapter.
3. Halten Sie mit einer Hand den V-Edge, mit der anderen das Messer.
4. Halten Sie das Messer waagrecht und ziehen Sie es, wie in den Abbildungen zu sehen, abwärts in Ihre Richtung.

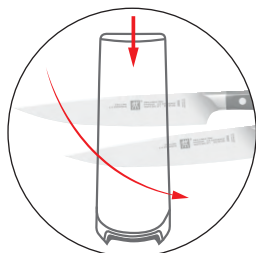
! VORSICHT!

Mittig durchziehen, sonst kann es zu Kratzern auf der Messerklinge kommen.

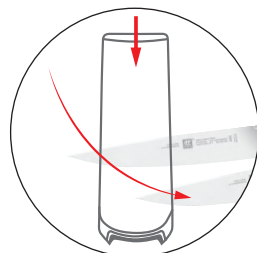
5. Wiederholen Sie Punkt 4 (die Häufigkeit ist abhängig von der Ausgangslage des Messers und des verwendeten Schleifmaterials, siehe Seite 14). Durch den Tomatentest können Sie prüfen, ob das Ergebnis zufriedenstellend ist oder ob Sie weiter schleifen müssen.
6. Wenn gewünscht, wechseln Sie auf feinere Schleifleisten für ein noch besseres Ergebnis. Wird ein höherer Materialabtrag nötig, setzen Sie gröbere Schleifleisten ein.



Step 1



Step 2



Step 3

! VORSICHT!

Messer mit Wellenschliff können mit dem V-Edge nicht geschliffen werden.



Schauen Sie sich auch ein Video für die richtige Anwendung an, das Sie unter www.zwilling.com finden. Sie können auch einfach den QR-Code mit Ihrer Kamera einscannen.



Folgende Messerhaltungen dürfen nicht angewendet werden:



Wie prüfe ich, ob das Messer scharf geworden ist?

Am besten mit dem Tomatentest. Erfahren Sie mehr dazu auf Seite 14. Haben Sie keine Tomate zur Hand, können Sie selbstverständlich auch an anderen Gemüsesorten oder Früchten die Schärfe Ihres Messers testen.

i HINWEIS:

Nach dem Schärfen sollte das Messer vorsichtig unter fließendem Wasser vom feinen Schleifstaub gereinigt werden.



1. Ich weiß nicht, ob ich den Adapter für europäische oder japanische Klingen auswählen soll.

Auf Seite 11 wird der Unterschied erklärt. Wenn Ihnen das nicht weiterhilft, können Sie auch einfach selbst entscheiden, ob Ihr Messer mit Adapter A oder – tendenziell schärfer – mit Adapter B geschärft werden soll. Berücksichtigen Sie hierbei, dass ein Wechsel von A auf B eine deutlich längere Bearbeitungszeit erfordert. Mit Adapter A erhalten Sie immer schneller eine scharfe Schneide, da weniger Material abgetragen werden muss.

2. Ist mein Messer evtl. zu stumpf, um es überhaupt schärfen zu können? Oder besteht evtl. sogar die Gefahr, dass ich mit einem zu stumpfen Messer den V-Edge beschädige?

Ein stumpfes Messer kann dem V-Edge keinen Schaden zufügen. Das Gerät ist zum Schärfen gemacht. Sehr stumpfe Messer erfordern für das Nachschärfen einen hohen Materialabtrag. In einem solchen Fall sollte das Messer evtl. zum Schleifservice eingeschickt werden.

3. Woran merke ich, dass die Schleifleisten abgenutzt sind?

Die Schleifleisten setzen sich bei längerem Einsatz etwas zu, haben aber eine sehr lange Lebensdauer. Sie können alle vier Seiten der Schleifleisten verwenden. Außerdem können die Schleifstäbe mit einem Spülschwamm gereinigt werden, um wieder etwas mehr Material abzutragen.

4. Wird nicht zu viel Material abgetragen, wenn ich das Messer vor jeder Benutzung schleife?

Der Materialabtrag ist sehr gering, daher ist eine dauerhafte Anwendung nicht schädlich. Das Gerät ist dafür ausgelegt.

5. Kann man auch ein Hackmesser mit dem V-Edge schärfen?

Das geht nicht, weil der Winkel weder den westlichen noch den japanischen Klingen zuzuordnen ist. Das Hackmesser hat einen stumpferen Winkel und kann deswegen nicht mit dem V-Edge geschärft werden.

6. Wo erhalte ich nähere Informationen zum ZWILLING Schleifservice?

Sie finden online unter www.zwilling.com nähere Informationen dazu.

7. Können die Schleifleisten nachgekauft werden? Welche Typen sind verfügbar?

Schleifleisten können als Zubehör nachgekauft werden:

Blau		32605-100-0
Grün		32605-200-0
Weiß		32605-300-0

Ebenso die Winkelhalter, falls diese defekt sind:

A		99970-426-0
B		99970-427-0

Sie finden sie online unter www.zwilling.com.



Weitere Informationen zum V-Edge auf www.zwilling.com

Reinigung



Reinigung des Gehäuses

Beim Schleifen kann sich feiner Schleifstaub auf dem Gehäuse und im Führungsschlitz des V-Edge absetzen. Kommt der beim Schleifen mit der Messerklinge in Berührung, kann sie zerkratzen. Wir raten daher, den Führungsschlitz mit einem kratzfreien, trockenen Tuch sauber zu halten. Reinigen Sie das Gehäuse des V-Edge nach Bedarf mit einem kratzfreien, trockenen oder feuchten Spültuch und einem milden Spülmittel. Dabei sollte jedoch keine Feuchtigkeit ins Innere gelangen.

Reinigung innen

Der Schleifstaub, der beim Nachschärfen entsteht, ist extrem fein und stört normalerweise nicht beim Schleifen. Sie müssen den V-Edge daher nicht von innen reinigen. Sollte es dennoch zu extremer Verschmutzung kommen, können Sie das Gehäuse mit einem handelsüblichen Schraubenzieher lösen und entfernen. Sobald das Gehäuse entfernt wurde, kann der V-Edge vorsichtig mit einem trockenen Pinsel oder Tuch gereinigt werden.

- Nicht spülmaschinengeeignet
- Nicht wassergeschützt, daher bitte trocken halten



HINWEIS:

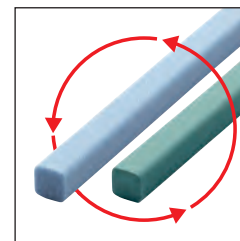
Wenn Sie die Schrauben des V-Edge lösen und das Gehäuse entfernen, erlischt die gesetzliche Gewährleistung.

Reinigung Schleifleisten

Bei regelmäßiger Benutzung nutzt sich die Schleiffläche mit der Zeit etwas ab. Allerdings kann jede Seite der quadratischen Schleifleiste bis zu 100.000 Mal verwendet werden. Sollte eine Seite extrem abgenutzt sein, können Sie die Schleifleiste einfach um 90 Grad drehen und eine „neue“ Seite zum Schleifen benutzen.

Wenn die Abtragsleistung der Schleifleisten nachlässt, können sie einfach unter fließendem Wasser mit einem weichen Schwamm gesäubert werden. Bitte verwenden Sie keine Stahlwolle oder Ähnliches.

Bei Bedarf können Schleifleisten in verschiedenen Körnungen nachgekauft oder zusätzlich erworben werden.



Vier Seiten nutzbar

For your safety



Important information for your safety is specially labelled. Please heed this information to prevent accidents, injuries and damage:

WARNING!

Indicates information which, if not followed, may cause injury or death.

CAUTION!

Indicates information which, if not followed, may cause damage to property.

IMPORTANT:

Highlights useful tips and other information.

The ZWILLING V-Edge is designed to keep your kitchen knives sharp for many years to come. Please note that failure to follow this user manual may lead to injury or damage, for which we cannot accept liability.

For this reason, please read this user manual carefully before using the V-Edge. Failure to heed this manual may result in injury or damage to your appliance or knives.

CAUTION!

Please ensure that the knife is always moved carefully through the middle of the guiding slot. Contact with the plastic housing may result in scratches to the knife blade and the plastic housing.

CAUTION!

The ceramic sharpening rods may break from falling or being knocked.

Children and vulnerable adults

Increased risk of injury exists for certain categories of people:

This appliance may not be used by children.

This appliance may only be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lacking experience and/or knowledge when under careful supervision or after having been instructed on its safe operation and after having been made aware of the resulting risks.

Maintenance or cleaning work on the appliance may not be carried out by children. Keep packaging materials out of reach of children. Risk of suffocation.

After use, store the appliance out of reach of children. Children may not play with this appliance.

If you discover a defect

A faulty appliance can lead to damage and injury: If you discover damage, immediately contact ZWILLING or our Customer Service. Never use a faulty appliance or defective accessories.

Do not attempt to repair the appliance yourself.

For your safety

WARNING!

Always maintain a firm hold on the V-Edge's housing when using the appliance. Your fingers should always be to the side of the guiding slot – never in front or behind – to prevent risk of injury.

How and what you can use this appliance for

The V-Edge may only be used for sharpening standard retail knives with a smooth cutting edge. Additional information on its correct use is available under the section "Sharpening – instructions". Please note that incorrect use of the sharpening appliance may risk injury.

Use only those accessories supplied with delivery, or later reordered, with this appliance. Do not use the V-Edge in places where it is subjected to weather exposure. When choosing where to place this appliance, ensure that it offers sufficient space and a secure footing (especially when using it).

Before using for the first time



1. Remove all packaging materials.
2. Dispose of packaging materials in an environmentally friendly manner or keep them for future storage of your V-Edge.
3. Check that the delivery is complete and intact.

CAUTION!

If any parts are missing or damaged, do not use the appliance. Immediately contact the retailer you purchased the appliance from.

Preparing the appliance for use

Place the V-Edge on a flat, even surface. Please ensure that the surface is clean and dry.

Eco-friendly disposal

NOTE:

Correct disposal means making an important contribution to protecting the environment.

- The V-Edge's parts can usually be disposed of along with standard household waste.
- Dispose of the V-Edge's different parts by separating them by material.

ZWILLING V-Edge

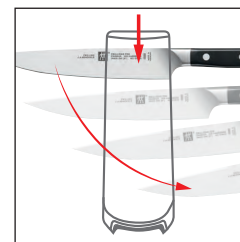
Innovative features

The ZWILLING V-Edge quickly and simply sharpens European and Japanese knives (with smooth cutting edges) to a standard of quality and sharpness comparable only to professional sharpening with a sharpening stone.

The revolutionary V-Edge combines the advantages of conventional pull-through knife sharpeners with those of sharpening stones. It is both simple to use and it delivers quick, professional-level results.



The V-shape ceramic sharpening rods evenly sharpen the blade regardless of the applied force. In contrast to conventional pull-through knife sharpeners, this results in no risk of damage to the blade.



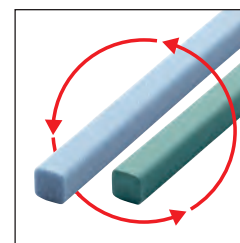
Easy to use. The applied force is irrelevant to the result.



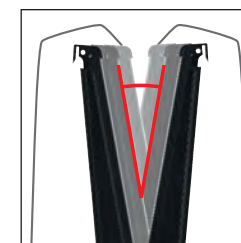
Outstanding and reliable sharpening results.



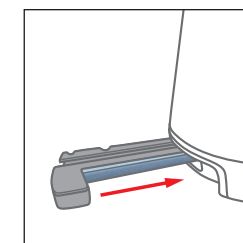
A range of adapters allow sharpening of both European and Japanese blades. (excluding serrated blades and blades sharpened on only one side).



Range of sharpening rods with different grains – four sides usable.



Maintains the exact angle of the cutting edge throughout use.



Space-saving storage for unused adapters.



Scan the QR code for our V-Edge video tutorial.

Overview of V-Edge components



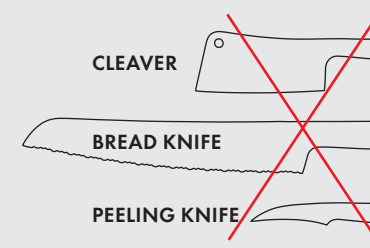
The science of knives



In order to correctly sharpen a knife, it is important to know the blade shape of the knife that requires sharpening.

PLEASE NOTE

Knives with only one side sharpened are not suitable for sharpening with the ZWILLING V-Edge. This also applies to the knife types crossed through on the right.



European knives usually possess a symmetrical edge. This means that the cutting angle is the same on both sides. This is approx. 15 degrees on each side among ZWILLING knives.

Examples are the Chinese chef's knife, carving knife and chef's knife (fig. A).

Japanese knives have a thinner blade than European knives. A thinner blade offers the advantage that they glide more easily through food. However, they are more sensitive to incorrect use.

All Japanese knives offered by ZWILLING and Miyabi have a smaller grinding angle of approx. 10 degrees on each side. This edge is extremely sharp due to the finely honed cutting edge.

Examples are the Santoku and Nakiri and all MIYABI knives (fig. B).



Changing the sharpening rods and angle adapters

When you remove the V-Edge from its packaging for the first time, the European angle adapter (A) and the coarse sharpening rods (blue) are already installed.

! CAUTION!

The ceramic sharpening rods may break from falling or being knocked.

Removing/changing the angle adapter: Reach into the V-Edge and simply pull the adapter up and out.



Changing the sharpening rods/grains: The upper end of the adapter features a cap with a tilt function. Tilt the cap open, remove the installed sharpening rods and insert the desired sharpening rods. Then tilt the cap closed again.



AT A GLANCE

- Adapter A European knife blades
- Adapter B for Japanese knife blades
- Blue sharpening rods are coarse
- Green sharpening rods are medium-fine

Inserting the angle adapter: Push the adapter down along the guide until you hear an audible click and the adapter distinctly clicks into place. Please ensure that you use the same type of adapter for both sides (A/A or B/B) and not (A/B).



Storing: The unused angle adapter (A or B) can be stored along with the inserted (and therefore also unused sharpening rods) in the base of the V-Edge to save space. **CAUTION!** Careless handling can cause the sharpening rod to fall out the adapter.



Sharpening – your starting situation



I. Your knife is brand new or has been recently sharpened professionally.

If you have a new knife than you'll achieve almost perfect sharpness by simply pulling your knife through the V-Edge, with the fine sharpening rods inserted (see page 28) three to four times before each use. Briefly clean your knife with a dry towel and begin cutting. Repeat this process before next use.



II. Your knife cuts well but could be sharper.

Does cutting exact greater effort or do you have the feeling that the blade could glide through ingredients more easily? Test the sharpness of your knife with the tomato test. If the knife blade only squashes a ripe tomato, then it is no longer sufficiently sharp.

It's now worth putting a little more work into sharpening the blade. The fine sharpening rods are no longer sufficient because too little material is removed from the dull blade.

Sharpen your blade by first using the coarse sharpening rods – pulling the blade approximately ten times through the V-Edge – before again testing the result with a tomato. If you are still not satisfied, then repeat the process until you achieve a satisfactory result. Complete the process by switching to the fine sharpening rods and finely hone the edge by pulling the blade through approx. 10 times. The fine sharpening rods can now be left installed for use as described in Starting Situation I "Your knife is brand new".



III. Your knives are blunt and no longer cut.

Very blunt knives can result from frequent use and a lack of sharpening or, for example, from using an improper cutting board. However, even the dulllest blades can be sharpened with the V-Edge. The work involved here is greater than that describe in Starting Situation II. Double the sharpening process by pulling the blade approx. 20 times through the V-Edge before testing the result. Again, complete the process by switching to the fine sharpening rods and finely honing the edge.



IV. ZWILLING sharpening service

Naturally, ZWILLING also offers you a professional sharpening service. We recommend professional sharpening for blades that are badly damaged and feature breaks or nicks. More information on this is available at www.zwilling.com

TIP:

Place your V-Edge on your kitchen work surface within reach and insert sharpening rods with a fine grain. That way, you can simply pull your knives through the V-Edge a couple of times before each use and ensure that they stay sharp for a long time.



Sharpening – instructions



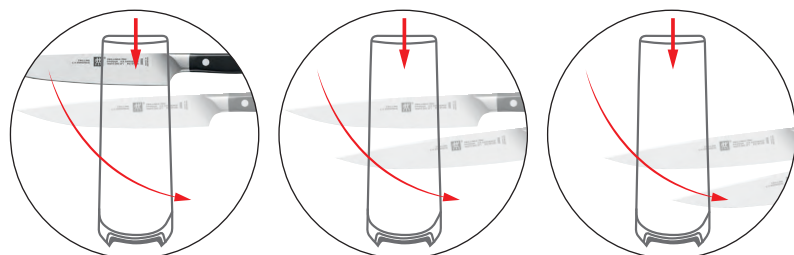
The V-Edge's exchangeable sharpening rods remove the correct amount of material from the blade depending on how blunt it is. If the knives are very blunt, use the coarse sharpening rods. For lightly dull knives, the finer sharpening rods are the correct choice. The finer the sharpening rods, the less material removed.

1. Place the V-Edge on a flat, non-slip surface.
2. Select the sharpening rods and angle adapter.
3. Hold the V-Edge with one hand and the knife with the other.
4. Hold the knife horizontal and pull it downwards towards you as illustrated.

! CAUTION!

Pull through the middle to prevent scratching the blade.

5. Repeat step 4 (frequency is determined by the initial condition of the knife and the sharpening rods used – see page 32). Use the tomato test to check whether the result is satisfactory or if further sharpening is required.
6. If desired, switch to finer sharpening rods for an even better result. If a greater amount of material needs removing from the blade, insert coarser sharpening rods.



Step 1

Step 2

Step 3

! CAUTION!

Knives with a serrated edge may not be sharpened with the V-Edge.



Also watch our video tutorial on correct use at www.zwilling.com. You can also simply scan the QR code with your smartphone camera.



Do not sharpen knives when holding them as follows:



How do I check that the knife is now sharp?

The best way is with the tomato test. Find out more on page 32. If you don't have a tomato handy, then you can use another type of vegetable or fruit to test the sharpness of your knife.

i IMPORTANT:

Once you've finished sharpening your knife, it should carefully be rinsed under running water to remove dust from the sharpening.



1. I don't know if I should choose the adapter for European or Japanese blades.

The difference between these blades is explained on page 29. If this information doesn't clarify the issue for you, you can also decide for yourself if your knife should be sharpened using adapter A or adapter B, which tends to achieve a sharper blade. When deciding, please remember that changing from A to B requires a significantly longer sharpening period. Adapter A always provides a sharp edge faster because less material is removed.

2. Is my knife perhaps too blunt to even be able to sharpen it? Is it possible that there is even the risk that I'll damage the V-Edge with a knife that's too blunt?

A blunt knife cannot damage the V-Edge. The device is made for sharpening. Incredibly blunt knives require a lot of material to be removed to sharpen them. In such cases, the knife you perhaps be sent to a sharpening service.

3. How do I know when the sharpening rods are worn down?

The sharpening rods are somewhat worn down by use over a long time but they do have a very long lifespan. You can use all four sides of the sharpening rods. Moreover, the sharpening rods can be cleaned with a sponge to once again remove a little more material.

4. Won't sharpening my knives before each use remove too much material?

The amount of material removed is very small. No damage results from continued use. The device is made for this.

5. Is it possible to sharpen a cleaver with the V-Edge?

This is not possible. Neither Western nor Japanese blades have an attributable angle. The cleaver has a very blunt angle. This makes it impossible to sharpen with the V-Edge.

6. Where can I find more information about the ZWILLING Sharpening Service?

More information on this is available at www.zwilling.com.

7. Are additional sharpening rods available to buy? Which types are available?

Sharpening rods can be purchase separately as accessories:

Blue		32605-100-0
Green		32605-200-0
White		32605-300-0

The angle adapters are also available in case one become defective:

A		99970-426-0
B		99970-427-0

Information on this is available at www.zwilling.com.



Further information on the V-Edge is available at www.zwilling.com.

Cleaning



Cleaning the casing

Sharpening can result in a fine dust settling on the housing and in the guiding slot of the V-Edge. This can scratch the knife blade if it comes into contact with it when sharpening. We therefore recommend keeping the guiding slot clean with a non-abrasive, dry towel. Clean the V-Edge's housing as needed with a non-abrasive, dry or damp dishcloth and a gentle detergent. No moisture should be allowed into the V-Edge's interior.

Cleaning the interior

The dust that results from sharpening is extremely fine and doesn't usually disrupt the sharpening process. Cleaning the V-Edge's interior is therefore unnecessary. However, should it become especially dirty, you can loosen and remove the housing using a standard screwdriver. Once the housing has been removed, the V-Edge can be carefully cleaned using a dry brush or towel.

- Not dishwasher-safe
- Not water-resistant – please keep dry



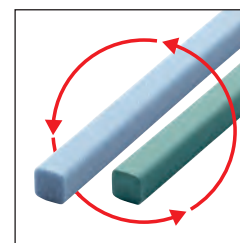
IMPORTANT:

Loosening the screws on the V-Edge and removing the housing invalidates the statutory warranty.

Regular use will eventually wear down the sharpening surface. However, all four sides of the square sharpening rods can be used up to 100,000 times. Should advanced wear occur, you can simply turn the sharpening rod 90° and use a different side.

If the sharpening stones demonstrate reduced performance, you can simply rinse them under running water and clean them with a soft sponge. Please do not use steel wool or similar implements.

The sharpening rods can be ordered with different grains for replacement or to have as extra, as needed.



Four sides usable

Pour votre sécurité



Nous portons tout particulièrement à votre attention des informations importantes pour votre sécurité. Assurez-vous de suivre ces instructions pour éviter accidents, blessures ou autres dommages :



AVERTISSEMENT !

Indique des informations qui, si elles ne sont pas suivies, peuvent provoquer des blessures graves (voire mortelles).



MISE EN GARDE !

Indique des informations qui, si elles ne sont pas suivies, peuvent provoquer des dommages matériels.



IMPORTANT :

Souligne des conseils utiles et plus d'informations.

Nous avons conçu le ZWILLING V-Edge pour que vous gardiez vos couteaux de cuisine affûtés pendant de très nombreuses années. Veuillez noter que le non-respect des instructions de ce manuel d'utilisation peut entraîner des blessures ou des dommages dont nous déclinons toute responsabilité.

Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le V-Edge. Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner des blessures ou endommager votre appareil ou vos couteaux.



MISE EN GARDE !

Veuillez-vous assurer que le couteau est toujours soigneusement placé au centre de la fente de guidage. Le contact avec le boîtier en plastique peut entraîner des rayures sur la lame du couteau et le boîtier en plastique.



MISE EN GARDE !

Les bandes d'affûtage en céramique peuvent se casser, si vous les laissez tomber ou si elles sont heurtées.

Enfants et adultes vulnérables

Un risque accru de blessures existe pour certaines catégories de personnes : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et / ou de connaissances seulement sous une surveillance attentive ou après avoir été instruit sur son fonctionnement en toute sécurité et après avoir été informé des risques qui en résultent.

Les travaux d'entretien ou de nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'étouffement.

Après utilisation, rangez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

En cas de défaut

Un appareil défectueux peut entraîner des dommages et des blessures : si vous constatez des dommages, contactez immédiatement ZWILLING ou notre service client. N'utilisez jamais un appareil défectueux ou des accessoires défectueux.

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

Pour votre sécurité

AVERTISSEMENT !

Maintenez toujours fermement le boîtier du V-Edge lorsque vous utilisez l'appareil. Vos doigts doivent toujours être sur le côté de la fente de guidage - jamais devant ou derrière - pour éviter tout risque de blessure.

Comment utiliser cet appareil

Le V-Edge ne peut être utilisé que pour affûter des couteaux disponibles dans le commerce avec un tranchant lisse. Des informations supplémentaires sur son utilisation correcte sont disponibles dans la section «Affûtage - instructions». Veuillez noter qu'une utilisation incorrecte de l'appareil d'affûtage peut entraîner des blessures.

Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil ou ceux achetés lors d'une nouvelle commande. N'utilisez pas le V-Edge dans des endroits où il est exposé aux intempéries. Lors du choix du site d'installation, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace et un support sûr (en particulier lors de son utilisation).

Avant la première utilisation



1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Jetez les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement ou conservez-les pour ranger votre V-Edge.
3. Vérifier que la livraison est complète et intacte.

MISE EN GARDE !

Si des pièces manquent ou sont endommagées, n'utilisez pas l'appareil. Contactez immédiatement le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

Préparation de l'appareil à l'utilisation

Placez le V-Edge sur une surface plane et uniforme. Veuillez vous assurer que la surface est propre et sèche.

Eco-responsabilité

NOTE :

Trier correctement ses déchets est une contribution importante à la protection de l'environnement.

- Les pièces du V-Edge peuvent généralement être jetées avec les ordures ménagères standard.
- Trier avant de les jeter les différentes pièces du V-Edge en les séparant par matière.

ZWILLING V-Edge

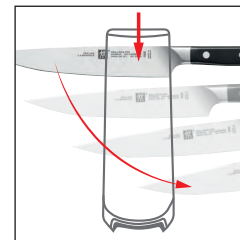
Des fonctionnalités innovantes

Le ZWILLING V-Edge affûte rapidement et simplement les couteaux européens et japonais au tranchant lisse à un niveau de qualité et de netteté comparable uniquement à l'affûtage professionnel avec une pierre à affûter.

Le V-Edge révolutionnaire combine les avantages des aiguiseurs et pierres à aiguiser conventionnels : une utilisation simple et d'excellents résultats dans les plus brefs délais.



Les bandes d'affûtage en céramique en forme de V affûtent uniformément la lame indépendamment de la force appliquée. Cela signifie qu'il n'y a aucun risque d'endommager la lame par rapport aux affûteurs conventionnels.



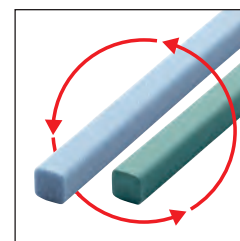
Facile à utiliser. La force appliquée n'est pas pertinente pour le résultat.



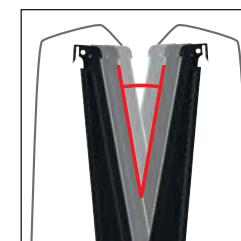
Résultats d'affûtage exceptionnels et fiables.



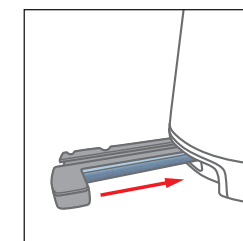
Une gamme d'adaptateurs permet d'affûter les lames européennes et japonaises. (à l'exclusion des lames dentelées et des lames affûtées d'un seul côté).



Différentes bandes d'affûtage interchangeables, avec différents grains - utilisables sur quatre côtés.



Maintient l'angle exact du tranchant tout au long de l'utilisation.



Stockage peu encombrant pour les adaptateurs non utilisés.



Scannez le code QR pour notre didacticiel vidéo V-Edge.

Présentation du V-Edge components



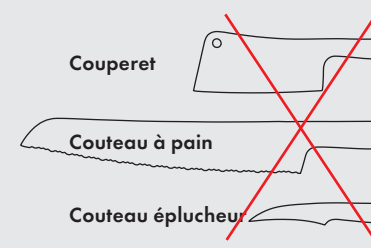
La science des couteaux



Pour affûter correctement un couteau, il est important de connaître les différentes formes de lames qui nécessitent un affûtage régulier.

ATTENTION

le ZWILLING V-Edge n'est pas approprié pour affûter les couteaux à lame asymétriques (1 seul côté affûté). Cela vaut également pour les types de couteaux à la lame non lisse et plane (cf ex ci-contre)



Les couteaux européens possèdent généralement un tranchant symétrique. Cela signifie que l'angle de coupe est le même des deux côtés : env. 15 degrés de chaque côté pour les couteaux ZWILLING.

Exemples couteau de chef chinois, couteau à trancher et couteau de chef (fig. A).

Les couteaux japonais ont une lame plus fine que les couteaux européens. L'avantage d'une lame fine est qu'elle glisse plus facilement dans les aliments, mais elle est également plus sensible aux manipulations incorrectes.

Tous les couteaux japonais proposés par ZWILLING et MIYABI sont aiguisés avec un angle restreint d'env. 10 degrés de chaque côté. Ce bord est extrêmement tranchant en raison de son fil très fin.

Exemples Santoku et Nakiri et tous les couteaux MIYABI (Figure B)



Remplacement des bandes d'affûtage et des adaptateurs d'angle

Lorsque vous sortez le V-Edge de son emballage pour la première fois, l'adaptateur d'angle européen (A) et les bandes d'affûtage grossières (bleues) sont déjà installés.

! ATTENTION !

Les bandes d'affûtage en céramique peuvent se casser, si elles tombent ou sont heurtées.

Retrait / changement de l'adaptateur : tirez simplement l'adaptateur vers le haut en tenant la base du V-Edge.



Changement des bandes d'affûtage : L'extrémité supérieure de l'adaptateur est dotée d'un capuchon avec une fonction « Inclinaison ». Inclinez le capuchon, retirez les bandes d'affûtage insérées et insérez les bandes d'affûtage souhaitées. Refermez ensuite le capuchon.



EN UN COUP D'ŒIL

- Adaptateur A pour couteaux européens
- Adaptateur B pour couteaux japonais
- Bandes céramiques bleues pour affûtage grossier
- Bandes céramiques vertes pour aiguisage moyen-fin

Insertion de l'adaptateur d'angle : poussez l'adaptateur vers le bas le long du guide jusqu'à ce que vous entendiez un clic audible et que l'adaptateur s'enclenche distinctement en place. Veuillez-vous assurer que vous utilisez le même type d'adaptateur pour les deux côtés (A / A ou B / B) et non (A / B).



Rangement : L'adaptateur d'angle inutilisé (A ou B) peut être stocké avec les bandes d'affûtage insérées (et donc également inutilisées) dans la base du V-Edge pour économiser de l'espace.

MISE EN GARDE! Une manipulation imprudente peut faire tomber la bande d'affûtage de l'adaptateur.



Affûtage -

Votre situation de départ



I. Votre couteau est neuf ou a été récemment affûté professionnellement.

Si vous avez un couteau neuf, vous obtiendrez une netteté presque parfaite en tirant simplement votre couteau à travers le V-Edge, avec les bandes d'affûtage vertes (grain fin) déjà insérées (voir page 46) trois à quatre fois avant chaque utilisation. Nettoyez ensuite simplement votre couteau avec une serviette sèche et commencez à couper. Répétez ce processus avant la prochaine utilisation.



II. Votre couteau coupe bien mais pourrait être plus tranchant.

La coupe exige-t-elle un effort plus important ou avez-vous l'impression que la lame pourrait glisser plus facilement à travers les ingrédients ? Testez la netteté de votre couteau avec le test de la tomate. Si la lame du couteau s'écrase sur une tomate mûre, elle n'est plus suffisamment affilée.



Et il grand temps d'affûter sérieusement la lame. Les bandes d'affûtage vertes ne sont plus indiquées car il faut maintenant refaire le fil de la lame émoussée.

Réaffûtez votre lame en utilisant d'abord les bandes d'affûtage bleues (grain grossiers) - en tirant la lame environ dix fois à travers le V-Edge - avant de tester à nouveau le résultat avec une tomate. Si vous n'êtes toujours pas satisfait, répétez le processus jusqu'à ce que vous obteniez un résultat satisfaisant. Terminez le processus en passant aux bandes d'affûtage vertes et affinez finement le bord en tirant la lame à travers env. 10 fois. « Votre couteau est comme neuf ».

Vous pouvez laisser les bandes d'affûtage vertes installées pour une utilisation telle que décrite dans la situation de départ.



III. Vos couteaux sont émoussés et ne coupent plus.

Des couteaux très émoussés peuvent résulter d'une utilisation fréquente et d'un manque d'aiguisage ou, par exemple, de l'utilisation d'une planche à découper impropre. Cependant, même les lames les moins tranchantes peuvent être affûtées avec le V-Edge. Le travail impliqué ici est supérieur à celui décrit dans la situation de départ II. Doublez le processus d'affûtage en tirant la lame env. 20 fois à travers le V-Edge avant de tester le résultat. Encore une fois, terminez le processus en passant aux bandes d'affûtage vertes et en affinant finement le tranchant.



IV. Service d'affûtage ZWILLING

ZWILLING vous propose également un service d'affûtage professionnel. Nous recommandons un affûtage professionnel pour les lames fortement endommagées et présentant des cassures ou des entailles. Plus d'informations à ce sujet sont disponibles sur www.zwilling.com



CONSEIL :
Placez votre V-Edge sur la surface de travail de votre cuisine à portée de main et insérez des bandes d'affûtage à grain fin. De cette façon, vous pouvez facilement refaire le fil à chaque utilisation en passant vos couteaux à travers le V-Edge plusieurs fois et vous assurer qu'ils restent bien affûtés pendant longtemps.

Affûtage - Instructions



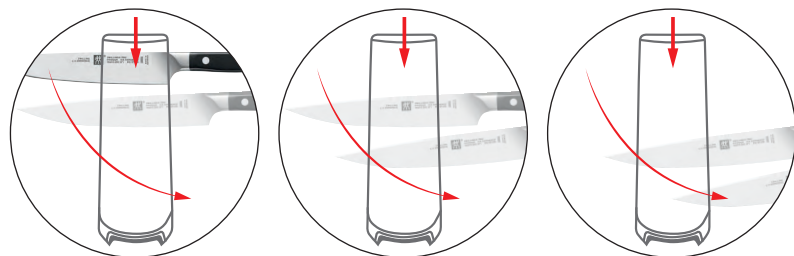
Les bandes d'affûtage interchangeables du V-Edge éliminent la juste quantité de matériau de la lame en fonction de son émoussement. Si les couteaux sont très émoussés, utilisez les bandes d'affûtage bleues. Pour les couteaux légèrement émoussés, les bandes d'affûtage vertes au grain plus fin sont le bon choix. Plus les bandes d'affûtage sont de grain fin, moins il y a de matière enlevée.

1. Placez le V-Edge sur une surface plane et antidérapante.
2. Sélectionnez les bandes d'affûtage et l'adaptateur d'angle.
3. Tenez le V-Edge d'une main et le couteau de l'autre.
4. Tenez le couteau à l'horizontal et tirez-le vers le bas vers vous comme illustré.

! ATTENTION !

Bien placer au centre avant de tirer pour éviter de rayer la lame.

5. Répétez l'étape 4 (choisir la fréquence selon l'état initial du couteau et des bandes d'affûtage utilisées - voir page 50). Faites le test de la tomate pour vérifier si le résultat est satisfaisant ou si un affûtage supplémentaire est nécessaire.
6. Si vous le souhaitez, passez à des bandes d'affûtage plus fines pour un résultat encore meilleur. Si une plus grande quantité de matériau doit être retirée de la lame, insérez des bandes d'affûtage plus grossières.



Etape 1

Etape 2

Etape 3

! ATTENTION !

Les couteaux à lame dentelée ne peuvent pas être affûtés avec le V-Edge.



Visionner également notre tutoriel vidéo sur www.zwilling.com. Vous pouvez également simplement scanner le code QR avec la caméra de votre smartphone.



N'aiguissez pas les couteaux dans les positions suivantes :



Comment vérifier si le couteau est maintenant bien aiguisé ?

Le meilleur moyen est de faire le test de la tomate. En savoir plus sur la page 3. Si vous n'avez pas de tomate à portée de main, vous pouvez utiliser un autre type de légume ou de fruit similaire dans la texture pour tester la netteté de votre couteau.



IMPORTANT :

Une fois que vous avez aiguisé votre couteau, il doit être soigneusement rincé à l'eau courante pour éliminer la poussière de l'affûtage.



1. Je ne sais pas quel adaptateur est le plus adapté à la lame de mon couteau.

La différence entre les lames européennes et japonaises est expliquée en page 47. Si ces informations ne vous permettent pas de déterminer la nature de votre lame, vous pouvez également décider de vous-même si votre couteau doit être affûté à l'aide de l'adaptateur A (angle plus ouvert) ou de l'adaptateur B (angle plus restreint). N'oubliez pas que le passage de A à B nécessite une période d'affûtage considérablement plus longue. L'adaptateur A fournit toujours une arête vive plus rapidement car moins de matière est retirée.

2. Mon couteau peut-il être trop émoussé pour pouvoir l'aiguiser de nouveau ? Est-il possible d'endommager le V-Edge avec un couteau trop émoussé ?

Un couteau émoussé ne peut pas endommager le V-Edge. L'appareil est fait pour l'affûtage. Les couteaux très émoussés nécessitent par contre un réaffûtage extrême qui enlèvera beaucoup de matière. Dans un tel cas, le couteau doit éventuellement être adressé à un professionnel.

3. Comment savoir quand les bandes d'affûtage sont usées ?

Les bandes d'affûtage peuvent s'user avec une utilisation prolongée, mais elles ont une durée de vie très longue. Vous pouvez utiliser les quatre côtés des bandes d'affûtage. De plus, les bandes d'affûtage peuvent être nettoyées avec une éponge pour enlever à nouveau un peu plus de matière.

4. N'enlève-t-on pas trop de matière si j'affûte le couteau avant chaque utilisation ?

La quantité de matière enlevée est très faible. Aucun dommage ne résulte d'une utilisation continue. L'appareil a été conçu pour ça.

5. Est-il possible d'affûter un couperet avec le V-Edge ?

Ce n'est pas possible car l'angle ne correspond ni à celui d'une lame occidentale ni à celui d'une lame japonaise. Le couperet a un angle obtus et ne peut donc pas être affûté avec le V-Edge.

6. Où puis-je trouver plus d'informations sur le service d'affûtage ZWILLING ?

Plus d'informations à ce sujet sont disponibles sur www.zwilling.com.

7. Des bandes d'affûtage supplémentaires sont-elles disponibles à l'achat ? Quels types sont disponibles ?

Les bandes d'affûtage peuvent être achetées séparément comme accessoires:

Bleue		32605-100-0
verte		32605-200-0
Blanche		32605-300-0

Les adaptateurs d'angle sont également disponibles en cas de remplacement :

A		99970-426-0
B		99970-427-0

Disponibles sur www.zwilling.com.



Plus d'informations sur le V-Edge sur www.zwilling.com.



Nettoyage du boîtier

L'affûtage peut entraîner une fine accumulation de poussière sur le boîtier et dans la fente de guidage du V-Edge. Cela peut rayer la lame du couteau si elle entre en contact avec elle lors de l'affûtage. Nous vous recommandons donc de garder la fente de guidage propre avec une serviette sèche non abrasive. Nettoyez le boîtier du V-Edge au besoin avec un torchon non abrasif, sec ou humide et un détergent doux. Attention cependant à ce qu'aucune humidité ne reste à l'intérieur du V-Edge.

Nettoyage de l'intérieur

La poussière résultant de l'affûtage est extrêmement fine et ne perturbe généralement pas le processus d'affûtage. Il n'est donc pas nécessaire de nettoyer l'intérieur du V-Edge.

- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Non résistant à l'eau - veuillez garder au sec



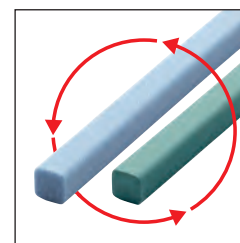
IMPORTANT :

Desserrer les vis du V-Edge et retirer le boîtier annule la garantie légale.

Une utilisation régulière finira par user la surface d'affûtage. Cependant, les quatre côtés des bandes d'affûtage carrées peuvent être utilisés jusqu'à 100 000 fois. En cas d'usure avancée, vous pouvez simplement tourner la bande d'affûtage à 90 ° et utiliser un autre côté.

Si les performances d'abrasion des bandes d'affûtage se dégradent, vous pouvez simplement les rincer à l'eau courante et les nettoyer avec une éponge douce. Veuillez ne pas utiliser de laine d'acier ou similaires.

Les bandes d'affûtage peuvent être commandées avec différents grains pour être remplacées ou pour avoir autant d'extra, selon les besoins.



Quatre côtés utilisables

Para su seguridad



Las informaciones importantes de seguridad están remarcadas. Por favor, présteles atención para evitar daños y accidentes.

¡PRECAUCIÓN!

No seguir esta indicación podría provocar daños e incluso causar la muerte.

¡ADVERTENCIA!

En caso de no seguir estas instrucciones podrían dañarse los materiales.

IMPORTANTE:

Indica consejos y otras informaciones de utilidad.

Esperamos que disfrute cuidando de sus cuchillos con nuestro afilador ZWILLING V-Edge durante muchos años. Recuerde que no seguir las instrucciones de uso puede provocar lesiones o daños de los que no nos hacemos responsables.

Lea las instrucciones detenidamente antes de usar el V-Edge. Un uso indebido del afilador puede causar lesiones o dañar el aparato y los cuchillos.

¡ADVERTENCIA!

Asegúrese de deslizar siempre el cuchillo con cuidado por el centro de la ranura. De otro modo podrían rayarse tanto la carcasa de plástico como la hoja del cuchillo.

¡ADVERTENCIA!

Las varillas para afilar son de cerámica y pueden romperse si se caen o golpean.

Niños y determinados grupos de personas

Existe un mayor riesgo de lesiones para ciertos grupos de personas. Los niños no deben usar este afilador.

Las personas con discapacidad física, sensorial o intelectual solo pueden utilizar este afilador bajo estricta supervisión, una vez se les haya instruido en su uso y advertido de los riesgos de su manipulación.

Los niños no deben realizar el mantenimiento ni la limpieza del afilador. Mantener el embalaje fuera del alcance de los niños ya que existe riesgo de asfixia.

Después de usar el afilador, guárdelo en un lugar fuera del alcance de los niños. Éstos no deben jugar con él.

Si encuentra un defecto

Un aparato defectuoso puede causar daños materiales y lesiones: Si detecta algún defecto, contacte inmediatamente a ZWILLING o a nuestro servicio al cliente. Nunca utilice aparatos ni accesorios defectuosos.

No intente repararlo usted mismo.

Para su seguridad

¡PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la carcasa del V-Edge con firmeza mientras lo utilice. Para evitar riesgo de lesiones, los dedos deben estar siempre a un lado de la ranura, nunca delante ni detrás.

Uso y funcionamiento del afilador

El V-Edge solo puede emplearse para afilar cuchillos con filo liso de uso doméstico. Encontrará más información sobre el uso correcto del afilador en el apartado "Afilado – Instrucciones". Tenga en cuenta que una manipulación indebida puede causar lesiones.

Utilice solamente los accesorios que se suministran con el afilador y que también podrá adquirir posteriormente. No use el V-Edge en el exterior. Sitúelo en un lugar donde haya suficiente espacio y que ofrezca una superficie firme (en especial mientras lo utilice).

Antes del primer uso



1. Retire el material de embalaje.
2. Deseche el embalaje respetando el medio ambiente o consérvelo para guardar el V-Edge.
3. Verifique que el contenido sea el adecuado y esté completo.

¡ADVERTENCIA!

Si falta alguna pieza o está dañada, no utilice el afilador. Contacte de inmediato el establecimiento donde lo adquirió.

Preparación del aparato para su uso

Coloque el V-Edge sobre una superficie plana y uniforme. Asegúrese de que esté limpia y seca.

Respeto al medioambiente

IMPORTANTE:

El reciclaje adecuado de los electrodomésticos contribuye a la protección del medioambiente.

- Por lo general, las piezas del V-Edge pueden desecharse con la basura doméstica.
- Deseche las diferentes piezas del V-Edge según el tipo de material.

ZWILLING V-Edge

Características innovadoras

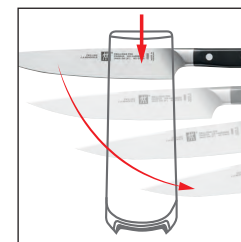


El ZWILLING V-Edge afila de forma rápida y sencilla tanto cuchillos de tipo europeo como japoneses, consiguiendo un filo liso y un estándar de calidad y nitidez comparables al afilado profesional a la piedra.

El revolucionario V-Edge aún las ventajas del afilado a la piedra y de los afiladores convencionales: resulta fácil de usar y ofrece resultados excelentes en muy poco tiempo.



Las varillas de cerámica en forma de V afilan las cuchillas de forma uniforme, independientemente de la fuerza aplicada. A diferencia de los afiladores convencionales, esto evita daños en la hoja.



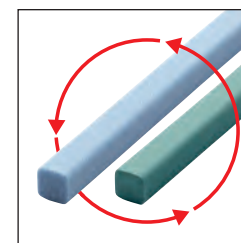
Fácil de usar. La fuerza aplicada es irrelevante para el resultado.



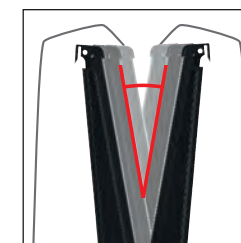
Un afilado excelente y fiable.



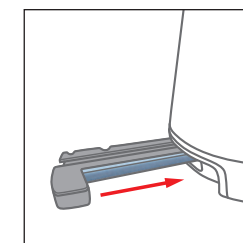
Gama de adaptadores para cuchillos europeos y japoneses (excepto cuchillos de sierra o con el filo en un solo lado).



Gama de varillas con diferente grano. Pueden usarse los 4 lados.



Mantiene el ángulo exacto del filo durante todo el uso.



Espacio para guardar los adaptadores que no se usan.



Escanee el código QR para ver el vídeo tutorial del V-Edge

Componentes V-Edge



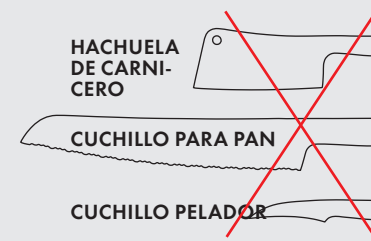
El arte de los chuchillos



Para afilar correctamente un cuchillo es importante saber qué forma tiene su hoja.

ATENCIÓN

El V-Edge de ZWILLING no es apropiado para afilar cuchillos con filo en un solo lado de la hoja, ni para aquellos con sierra a la derecha.



Los cuchillos europeos suelen tener un filo simétrico: el ángulo de corte es el mismo en ambos lados. En los cuchillos ZWILLING es aprox. de 15 grados a cada lado.

Como ejemplo: la hachuela china, el cuchillo de trinchar y el cebollero. (Imagen A).

Los cuchillos japoneses tienen una hoja más delgada que los cuchillos europeos. Ofrecen como ventaja penetrar más fácilmente a través de los alimentos. Sin embargo son más delicados si se usan de forma incorrecta.

Todos los cuchillos japoneses de ZWILLING y Miyabi tienen un ángulo de corte más pequeño, de unos 10 grados a cada lado. Su filo es extremadamente vivo gracias a un afilado preciso.

Como ejemplo: los cuchillos Santoky i Nikiri y todos los Miyabi (Imagen B)



Cambio de las varillas y de los adaptadores de ángulo

El V-Edge se entrega con el adaptador de ángulo europeo(A) y las varillas de grano grueso (azul) ya instaladas.

! ¡ADVERTENCIA!

Las varillas de cerámica pueden romperse si se caen o golpean.

Extracción/cambio del adaptador: sujete el V-Edge y simplemente saque el adaptador tirando hacia arriba.



Cambio de las varillas/selección de grano: Abra la tapa de la parte superior del adaptador. Retire la varilla existente e inserte la varilla deseada. Cierre la tapa de nuevo.



A SIMPLE VISTA

- Adaptador A para cuchillas europeas
- Adaptador B para cuchillas japonesas
- Varillas azules: grano grueso
- Varillas verdes: grano medio-fino

Instalación del adaptador de ángulo: Deslice el adaptador a lo largo de la guía hasta oír un clic y que este encaje en su lugar. Asegúrese de utilizar el mismo tipo de adaptador en ambos lados (A/A o B/B) y no (A/B).



Almacenaje: los adaptadores de ángulo que no se utilizan (A o B) pueden guardarse junto con las varillas de afilado en la base del V-Edge y así ahorrar espacio. ¡Atención! Si no se manejan con cuidado, las varillas pueden caerse del adaptador.



Afilado –

Evaluación inicial



I. El cuchillo es nuevo o ha sido afilado recientemente por un profesional.

Si el cuchillo es nuevo, logrará una nitidez casi perfecta simplemente deslizando el cuchillo 3 o 4 veces por el V-Edge con las varillas de grano fino (ver página 64). Limpie el cuchillo con un trapo seco y ya estará listo para cortar. Repita el proceso antes de cada uso.



II. El cuchillo corta bien, pero podría estar más afilado.

¿Cortar requiere un esfuerzo mayor o nota que la cuchilla podría deslizarse más fácilmente? Compruebe la nitidez del corte con un tomate maduro. Si la cuchilla aplasta el tomate, significa que no está suficientemente afilada.

Es el momento de dedicar un poco más de esfuerzo al afilado. Las varillas de grano medio-fino ya no son suficientes porque liman poco material de la hoja.

Use primero las varillas de grano grueso. Deslice el cuchillo unas 10 veces por la ranura del V-Edge y compruebe el resultado con el tomate. Repita el proceso hasta obtener un resultado satisfactorio. Complete el proceso cambiando las varillas por las de grano fino. Deslice el cuchillo unas 10 veces. Puede dejar colocadas las varillas de afilado fino para seguir el procedimiento descrito en la sección "El cuchillo es nuevo".



III. Los cuchillos están desafilados y ya no cortan.

Los cuchillos pierden el filo como resultado del uso frecuente, la falta de afilado o, por ejemplo, por utilizarlos sobre una superficie inadecuada. Con el V-Edge estos cuchillos pueden afilarse, aunque se requiere un mayor esfuerzo que el descrito en la sección II. Duplique el proceso deslizando la cuchilla unas 20 veces por la ranura del V-Edge antes de probar el resultado. Finalmente, cambie las varillas y, con las de grano fino afine el filo del cuchillo.



IV. Servicio de afilado ZWILLING

ZWILLING ofrece también un servicio de afilado profesional. Está especialmente recomendado para cuchillos con hojas muy dañadas y que presentan roturas o mellas. Encontrará más información en www.zwilling.com



CONSEJO:

Tenga el V-Edge a mano sobre la encimera de la cocina con las varillas de grano fino. De esta forma le será fácil pasar los cuchillos un par de veces por el V-Edge ante de cada uso así aseguro que se mantienen afilados durante largo tiempo.

Afilado - Instrucciones



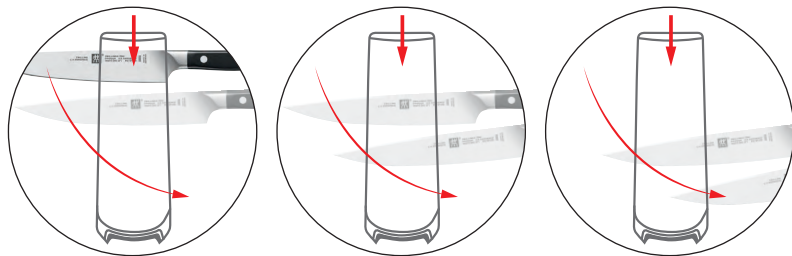
Las varillas del V-Edge liman la cantidad adecuada de material en función del estado de la hoja. Si los cuchillos están muy desafilados use las varillas de grano grueso. Para cuchillos poco desafilados las de grano fino son las idóneas. Cuanto más fino es el grano de las varillas menos material eliminan.

1. Coloque el V-Edge sobre una superficie plana y firme.
2. Seleccione las varillas y el adaptador de ángulo.
3. Sostenga el V-Edge con una mano y el cuchillo con la otra.
4. Mantenga el cuchillo horizontal y deslícelo hacia abajo y hacia usted como se muestra en la imagen.

¡ADVERTENCIA!

Deslice el cuchillo justo por el centro para evitar rayar la hoja.

5. Repita el punto 4 (la frecuencia dependerá del estado del cuchillo y del uso de las varillas, ver página 68). Utilice la prueba del tomate para comprobar si el resultado es satisfactorio o si es necesario continuar afilando.
6. Si es necesario limar mayor cantidad de material inserte las varillas de grano grueso. Para obtener un resultado óptimo finalice el proceso con las varillas de grano fino.



Paso 1

Paso 2

Paso 3

¡ADVERTENCIA!

Los cuchillos de sierra no deben afilarse con el V-Edge.



Consulte también nuestro vídeo sobre el uso correcto del V-Edge en www.zwilling.com. o simplemente escanee el código con la cámara de su teléfono móvil



Los cuchillos no deben utilizarse de la siguiente forma:



¿Cómo saber si se ha afilado bien el cuchillo?

La mejor manera es con un tomate. Encontrará más información en la página 68. Si no tiene uno a mano puede probar la precisión de la hoja en otras frutas o verduras.

¡IMPORTANTE:

Una vez afilado, el cuchillo debe enjuagarse cuidadosamente bajo el grifo para eliminar restos del afilado.



1. No sé si debo elegir el adaptador para cuchillos de hoja europea o japonesa.

La diferencia entre estas hojas se explica en la página 65. También puede decidir usted mismo si usar el adaptador A o el B, que tiende a conseguir una cuchilla más afilada. Tenga en cuenta que usar el adaptador B incrementa de forma significativa el tiempo de afilado, mientras que con el adaptador A se obtiene un resultado más rápido ya que se lima menor cantidad de material.

2. ¿Puede afilarse un cuchillo con la hoja muy desgastada? ¿Podría dañarse el V-Edge al afilar un cuchillo sin filo?

Un cuchillo sin filo no puede causar daños al V-Edge ya que está hecho para afilar. Sin embargo, restituir el filo a cuchillos muy desafilados requiere eliminar mucho material y en estos casos es aconsejable llevarlos a un servicio de afilado.

3. ¿Cómo saber si las varillas están desgastadas?

Las varillas de afilado tienen una vida útil larga ya que se utilizan por los cuatro lados aunque se van desgastando con el uso. Pueden limpiarse con una esponja para así eliminar un poco más de material.

4. ¿No limaremos demasiado material si afilamos los cuchillos antes de cada uso?

La cantidad de metal eliminada es mínima. El uso continuado no causa daños ya que el afilador está diseñado para ello.

5. ¿Puede afilarse una hachuela de cocina con el V-Edge?

No es posible. El ángulo de las hachuelas, tanto occidentales como japonesas, es muy obtuso. No es apto para el afilado con el V-Edge.

6. ¿Dónde puedo encontrar más información sobre el servicio de afilado ZWILLING?

Encontrará más información en www.zwilling.com.

7. ¿Pueden adquirirse varillas de afilado adicionales? ¿De qué características?

Las varillas son accesorios que pueden adquirirse por separado:

Azul		32605-100-0
Verde		32605-200-0
Blanco		32605-300-0

Los adaptadores de ángulo también pueden comprarse si alguno se estropea:

A		99970-426-0
B		99970-427-0

Encontrará más información en www.zwilling.com.



Más información sobre el V-Edge en www.zwilling.com.



Limpieza de la carcasa

Al afilar se produce un polvo fino que se deposita en la carcasa y en el interior de la ranura del V-Edge. Este polvillo puede rayar la hoja durante el proceso de afilado. Por tanto, se recomienda mantener limpia la ranura con un trapo suave. La carcasa del V-Edge puede limpiarse con un trapo suave y seco o pasar un trapo húmedo y un detergente no abrasivo. Evite que entre humedad en el interior de la ranura.

Limpieza del interior

El polvillo resultante del afilado es extremadamente fino y no suele interferir en el proceso de afilado. Por tanto, no es necesario limpiar el interior del V-Edge excepto en casos muy excepcionales, si ha entrado suciedad. Afloje y retire la carcasa con un destornillador. Seguidamente limpie cuidadosamente el V-Edge con un cepillo o un trapo seco.

- No apto para lavavajillas
- No es resistente al agua; manténgalo seco.



IMPORTANTE:

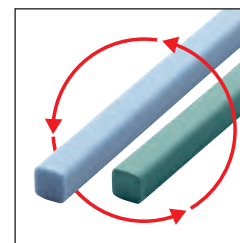
Aflojar los tornillos y retirar la carcasa anula la garantía.

Limpieza de las varillas de afilado

Con el tiempo, las varillas de afilado se irán desgastando. Usando sus cuatro lados puede llegar a emplearse hasta unas 100.000 veces. Cuando se desgaste de un lado, simplemente gire la varilla 90° y utilice otro de los lados.

Si las varillas pierden efectividad, enjuáguelas bajo el grifo y frótelas con una esponja suave. No use un estropajo ni otro material similar.

Es posible adquirir recambios y varillas adicionales de diferentes tipos de grano.



Cuatro lados útiles

Per la vostra sicurezza



Le informazioni importanti per la vostra sicurezza sono debitamente segnalate. Vi preghiamo di prestare attenzione per evitare incidenti, infortuni e danni:

AVVERTENZA!

Indica che il mancato rispetto delle indicazioni può causare infortuni o la morte.

ATTENZIONE!

Indica che il mancato rispetto delle indicazioni può causare danni alle cose.

IMPORTANTE:

Mette in evidenza consigli utili e altre informazioni.

Desideriamo che Zwilling V-Edge garantisca l'affilatura dei coltelli della vostra cucina per molti anni. Vi preghiamo di notare che il mancato rispetto delle indicazioni del presente manuale d'uso può provocare infortuni e danni, per i quali decliniamo ogni responsabilità.

Pertanto, vi invitiamo a leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di utilizzare V-Edge. Il mancato rispetto delle indicazioni contenute in questo manuale può provocare infortuni o danni al vostro apparecchio o ai vostri coltelli.

ATTENZIONE!

Vi preghiamo di assicurarvi che il vostro coltello sia mosso accuratamente attraverso il vano centrale di guida. Il contatto con l'alloggiamento in plastica potrebbe provocare graffi al coltello e all'alloggiamento in plastica stesso.

ATTENZIONE!

Le pietre per affilatura in ceramica possono rompersi in caso di caduta o urti.

Bambini e adulti vulnerabili

Il rischio di infortunio è maggiore per alcune categorie di soggetti:

Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini.

Questo apparecchio può essere utilizzato da soggetti con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperti e / o non informati esclusivamente quando sottoposti ad attenta supervisione o dopo essere stati istruiti sulla sua messa in funzione in sicurezza ed essere stati informati sui rischi derivanti dal suo uso.

La manutenzione e le operazioni di pulizia non possono essere effettuate dai bambini. Tenete il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Rischio di soffocamento.

Conservate l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, dopo l'uso. I bambini non possono giocare con questo apparecchio.

Se rilevate un difetto

Un apparecchio difettoso può provocare danni e infortuni: se rilevate un danno, contattate immediatamente ZWILLING o il nostro Servizio Clienti. Non utilizzate un apparecchio malfunzionante o accessori difettati.

Per la vostra sicurezza

AVVERTENZA!

Mantenete saldamente l'alloggiamento del V-Edge quando utilizzate l'apparecchio. Le vostre dita devono posizionarsi sempre sul lato del vano di guida - mai dietro o davanti - per evitare rischi di infortunio.

Come utilizzare questa apparecchiatura e a quale scopo

Il V-Edge può essere utilizzato esclusivamente per coltelli con lama liscia. Ulteriori informazioni sul suo uso corretto si trovano al capitolo "Affilatura - Istruzioni". Vi preghiamo di notare che l'uso scorretto dell'affilacoltelli può provocare infortuni.

Utilizzate esclusivamente gli accessori originali forniti alla consegna o ordinati in un secondo momento. Non utilizzate il V-Edge in ambienti che lo espongono agli agenti atmosferici. Nella scelta della collocazione di questo apparecchio, assicuratevi che siano disponibili spazio a sufficienza e un appoggio sicuro (specialmente durante l'uso).

Prima del primo utilizzo



1. Rimuovete i materiali di imballaggio.
2. Smaltite i materiali di imballaggio rispettando l'ambiente o conservateli per riporre il V-Edge
3. Verificate che la consegna sia completa e intatta.

ATTENZIONE!

In caso di mancanza o danno di qualunque componente, non utilizzate l'apparecchio. Contattate immediatamente il rivenditore dal quale è stato acquistato.

Preparazione dell'apparecchio all'uso

Posizionate l'apparecchio su una superficie piana e liscia. Assicuratevi che la superficie sia pulita e asciutta.

Smaltimento ecologico

NOTA:

Lo smaltimento corretto contribuisce in modo significativo a proteggere l'ambiente.

- Le componenti di V-Edge possono essere normalmente smaltite con i rifiuti domestici standard.
- Smaltite le diverse componenti di V-Edge separandole in base al materiale.

ZWILLING V-Edge

Caratteristiche innovative

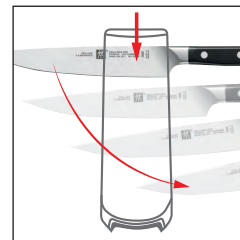


ZWILLING V-Edge affila in modo semplice e veloce i coltelli europei e giapponesi (con lama liscia), raggiungendo uno standard qualitativo e di affilatura paragonabile solo all'affilatura professionale effettuata con una pietra affilacoltelli.

Il rivoluzionario V-Edge unisce i vantaggi degli affilacoltelli a trascinamento convenzionali a quelli delle pietre affilacoltelli. È facile da usare e offre, allo stesso tempo, risultati rapidi e di livello professionale.



Le pietre per affilatura disposte a forma di V affilano le lame in modo uniforme, indipendentemente dalla forza applicata. Contrariamente a quanto avverrebbe con un affilacoltelli convenzionale, questa caratteristica annulla il rischio di danni alla lama.



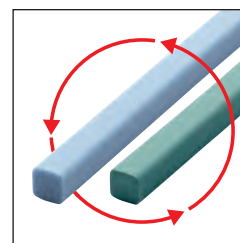
Facile da usare. La forza applicata non influisce sul risultato.



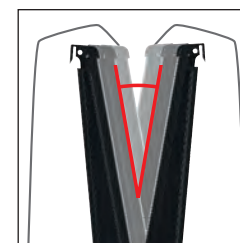
Risultati di affilatura eccezionali e affidabili.



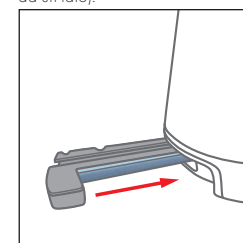
Una serie di adattatori consente l'affilatura sia dei coltelli europei, sia di quelli giapponesi. (tranne dei coltelli con lama seghettata e di quelli con la lama affilata solo da un lato).



Serie di pietre per affilatura a grana variabile - utilizzabili su tutti e quattro i lati.



Mantiene l'angolo corretto del filo per tutto il periodo di utilizzo.



Vano salvaspazio per riporre gli adattatori inutilizzati.



Leggete il codice QR per il nostro video tutorial su V-Edge.

Panoramica delle componenti di V-Edge



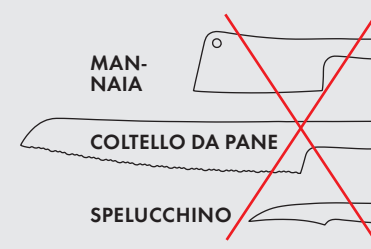
Conoscenza dei coltelli



Per affilare correttamente un coltello è importante conoscere la forma della lama che necessita dell'affilatura.

NOTA BENE

I coltelli affilati da un solo lato non sono adatti all'affilatura con V-Edge. Ciò vale anche per i coltelli barrati qui a destra.



I coltelli europei di solito presentano un filo simmetrico. Questo significa che l'angolo di taglio è uguale su entrambi i lati. Per i coltelli Zwilling, è di circa 15 gradi su ciascun lato.

Tra gli esempi vi sono il coltello cinese da cuoco, il coltello da carne e il coltello da cuoco (fig. A).

I coltelli giapponesi hanno una lama più sottile di quella dei coltelli europei. Una lama più sottile offre il vantaggio di far scivolare il coltello più facilmente attraverso gli alimenti. Tuttavia, le lame sottili sono più sensibili all'uso scorretto.

Tutti i coltelli giapponesi ZWILLING e Miyabi presentano un angolo di affilatura minore, di circa 10 gradi su ciascun lato. Questo bordo è particolarmente tagliente grazie al filo finemente affilato.

Tra gli esempi vi sono i coltelli Santoku e Nakiri e tutti i coltelli MIYABI (fig. B).



Cambiare le pietre per l'affilatura e gli adattatori angolari

Quando si rimuove il V-Edge dall'imballaggio, gli adattatori angolari (A) e le pietre a grana grossolana (blu) sono già montati.

! ATTENZIONE!

Le pietre per affilatura possono danneggiarsi in caso di caduta o urti.

Rimuovere/cambiare gli adattatori angolari: afferrate gli adattatori all'interno della fessura del V-Edge e tirate verso l'alto per estrarli.



Cambiare le pietre per affilatura/la grana: L'estremità superiore dell'adattatore presenta un tappo pieghevole. Aprite il tappo, rimuovete le pietre per affilatura montate e inserite quelle desiderate. Richiudete il tappo.



IN BREVE

- Adattatore A per lame di coltelli europei
- Adattatore B per lame di coltelli giapponesi
- Pietre per affilatura blu a grana grossolana
- Pietre per affilatura verdi a grana medio-fine

Inserire l'adattatore angolare: premete l'adattatore verso il basso lungo la guida fino a sentire distintamente un click che indica che l'adattatore è posizionato correttamente. Assicuratevi di aver utilizzato lo stesso tipo di adattatore per entrambi i lati (A/A oppure B/B) e non A/B.



Riporre: Gli adattatori angolari inutilizzati (A o B) possono essere riposti insieme alle pietre per affilatura montate (e quindi inutilizzate) nella base del V-Edge, per risparmiare spazio. ATTENZIONE! Maneggiare questi oggetti con superficialità può provocare la fuoriuscita e la caduta della pietra dall'adattatore.



Affilatura –

Situazione iniziale



I. Il vostro coltello è nuovo oppure è stato affilato di recente, in modo professionale.

Se possedete un coltello nuovo, potrete ottenere un'affilatura praticamente perfetta, trascinando semplicemente il vostro coltello attraverso il V-Edge, dalle tre alle quattro volte prima dell'uso, utilizzando le pietre a grana fine (vedere pagina 82). Pulite velocemente il coltello con un panno asciutto e iniziate a tagliare. Ripetete questo procedimento prima del successivo utilizzo.

II. Il vostro coltello taglia bene ma potrebbe essere più affilato.

Il taglio richiede più sforzo o avete l'impressione che la lama potrebbe scivolare più facilmente attraverso gli ingredienti? Verificate l'affilatura del coltello con il taglio di un pomodoro. Se la lama schiaccia il pomodoro, ciò vuol dire che non è più affilato a sufficienza.

È quindi il momento di affilare la lama in modo più accurato. Le pietre per affilatura a grana fine non sono più sufficienti perché rimuovono poco materiale dalla lama smussata.

Affilate il vostro coltello utilizzando inizialmente una pietra per affilatura a grana grossolana – trascinando la lama circa dieci volte attraverso il V-Edge – prima di verificare nuovamente il risultato con un pomodoro. Se non siete ancora soddisfatti, ripetete il processo fino a ottenere il risultato desiderato. Completate la procedura con le pietre a grana fine per un'affilatura più precisa, trascinando il coltello circa 10 volte. Le pietre per affilatura a grana fine possono rimanere montate per l'utilizzo, come descritto nel paragrafo "Situazione iniziale I Il vostro coltello è nuovo".



III. I vostri coltelli sono smussati e non tagliano più.

I coltelli risultano molto smussati a causa dell'uso frequente e della mancata affilatura oppure, per esempio, a causa dell'uso di un tagliere non adeguato. Ciononostante anche i coltelli più smussati possono recuperare la propria affilatura con V-Edge. Il processo in questo caso è più impegnativo di quello descritto nella Situazione iniziale II. Raddoppiate il processo di affilatura, trascinando la lama almeno 20 volte attraverso il V-Edge prima di verificare il risultato. Come già indicato, il processo può proseguire utilizzando le pietre per affilatura a grana fine per un'affilatura più precisa.



SUGGERIMENTO:

Collocate il V-Edge sulla superficie di lavoro in cucina, a portata di mano, e inserite le pietre per affilatura a grana fine. In questo modo potrete affilare i coltelli appena prima dell'uso, trascinandoli un paio di volte all'interno del V-Edge, garantendone l'affilatura a lungo termine.



Affilatura – Istruzioni



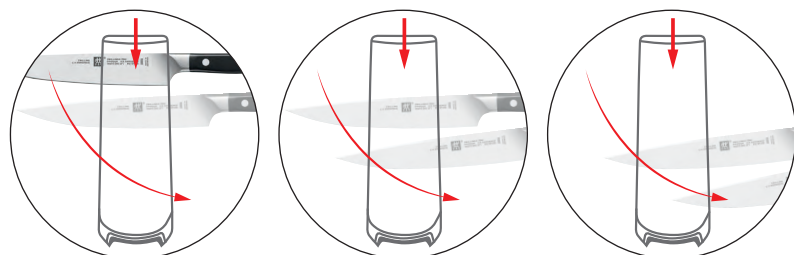
Le pietre per affilatura intercambiabili del V-Edge rimuovono la giusta quantità di materiale a seconda di quanto la lama è smussata. Se i coltelli sono molto smussati, utilizzate le pietre a grana grossolana. Per coltelli leggermente smussati la scelta giusta è quella delle pietre a grana fine. Più fine è la grana delle pietre, meno sarà il materiale rimosso.

1. Posizionate il V-Edge su una superficie piana anti-scivolo.
2. Selezionate le pietre per affilatura e gli adattatori angolari.
3. Mantenete il V-Edge con una mano e il coltello con l'altra.
4. Mantenete il coltello in posizione centrale e trascinatelo a voi verso il basso come illustrato.

! ATTENZIONE!

Trascinate attraverso il centro per evitare che il coltello si rompa.

5. Ripetete il passaggio 4 (la frequenza è determinata dalla condizione iniziale del coltello e dalle pietre per affilatura utilizzate – vedere pagina 86). Effettuate la prova del pomodoro per capire se il risultato è soddisfacente o se è necessario continuare ad affilare.
6. Se lo desiderate, cambiate le pietre con quelle a grana fine, per risultati ancora migliori. Se volete rimuovere più materiale dalla lama, inserite le pietre a grana grossolana.



Fase 1

Fase 2

Fase 3

! ATTENZIONE!

I coltelli con lama seghettata non devono essere affilati con il V-Edge.



Guardate anche il nostro video tutorial sull'uso corretto su www.zwilling.com. Potete semplicemente leggere il codice QR con la fotocamera del vostro smartphone.



Non affilate i coltelli se li mantenete nei modi illustrati di seguito:



Come posso verificare l'affilatura del coltello?

Il metodo migliore è la prova del pomodoro. Scoprirete di più a pagina 86. Se non avete un pomodoro a portata di mano potete utilizzare un altro tipo di ortaggio o frutto per effettuare la verifica dell'affilatura.



IMPORTANTE:

Una volta terminato il processo di affilatura del vostro coltello, dovrete sciacquarlo accuratamente sotto l'acqua corrente per eliminare la polvere creata dall'affilatura.



1. Non so se scegliere l'adattatore per coltelli europei o giapponesi.

La differenza tra questi due tipi di coltello è spiegata a pagina 83. Se questa informazione non chiarisce la questione, potete valutare autonomamente se affilare il vostro coltello con l'adattatore A o B, il quale tende ad affilare maggiormente la lama. Al momento di decidere, considerate che passare dall'adattatore A all'adattatore B comporta un tempo di affilatura più lungo. L'adattatore A rende il bordo affilato più rapidamente perché la quantità di materiale rimossa è minore.

2. Il mio coltello può essere a tal punto smussato da non consentirmi di affilarlo? Vi è il rischio che possa perfino danneggiare il V-Edge con un coltello troppo smussato?

Un coltello smussato non può danneggiare il V-Edge. L'apparecchio è fatto per affilare. I coltelli estremamente smussati necessitano della rimozione di molto materiale per essere di nuovo affilati. In tale situazione i coltelli possono essere affidati a un servizio di affilatura.

3. Come posso capire se le pietre per affilatura sono consumate?

Le pietre per affilatura possono consumarsi con un uso prolungato, ma hanno un ciclo di vita molto lungo. Potete utilizzare tutti e quattro i lati delle pietre per affilatura. Inoltre, le pietre per affilatura possono essere pulite con una spugna per poter di nuovo rimuovere più materiale.

4. L'affilatura prima di ogni uso non rimuove troppo materiale?

La quantità di materiale rimosso è piuttosto ridotta. Non si verificano danni con l'uso continuato. L'apparecchio è progettato per questo.

5. Si può affilare una mannaia con V-Edge?

Non è possibile. Né le lame giapponesi, né quelle europee hanno un angolo predefinito. Questo rende impossibile l'affilatura con V-Edge.

6. Si possono acquistare altre pietre per affilatura? Quali tipologie sono disponibili?

Le pietre per affilare possono essere acquistate separatamente come accessori:

7. Si possono acquistare pietre per l'affilatura aggiuntive? Quali tipologie sono disponibili?

Le pietre per affilatura possono essere comprate separatamente. Qui di seguito le tipologie disponibili:

Blu		32605-100-0
Verde		32605-200-0
Bianca		32605-300-0

Sono disponibili anche gli adattatori angolari, nel caso in cui diventino difettosi:

A		99970-426-0
B		99970-427-0

Informazioni a riguardo sono disponibili sul sito www.zwilling.com.



Ulteriori informazioni su V-Edge sono disponibili su www.zwilling.com.



Pulizia dell'alloggiamento

L'affilatura può produrre una polvere fine che si deposita sull'alloggiamento e nel vano centrale del V-Edge. Questa polvere può graffiare la lama del coltello se viene a contatto con essa durante l'affilatura. Consigliamo, pertanto, di pulire il vano centrale con un panno asciutto liscio. Pulite l'alloggiamento del V-Edge a seconda della necessità con uno strofinaccio asciutto o umido, liscio, e un detergente delicato. Evitate di inumidire l'interno del V-Edge.

Pulizia della parte interna

La polvere prodotta è estremamente fine e non interrompe il processo di affilatura. Pertanto, pulire l'interno del V-Edge non è necessario. Tuttavia, qualora dovesse essere particolarmente sporco, potete allentare le viti dell'alloggiamento e rimuoverlo, utilizzando un normale cacciavite. Una volta rimosso l'alloggiamento, il V-Edge può essere pulito accuratamente con una spazzola o un panno asciutto.

- Non lavabile in lavastoviglie
- Non resistente all'acqua – tenere asciutto



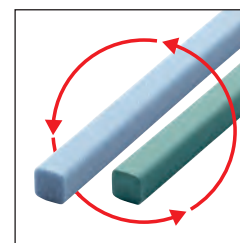
IMPORTANTE:

Allentare le viti del V-Edge e rimuovere l'alloggiamento annulla la garanzia legale.

L'uso regolare finisce per consumare la superficie di affilatura. È però possibile utilizzare tutti e quattro i lati delle pietre per affilatura fino a 100.000 volte. Nel caso di un consumo delle pietre avanzato, è possibile ruotarle di 90° e utilizzarle su un altro lato.

Se le pietre per l'affilatura offrono performance ridotte, potete sciacquarle sotto l'acqua corrente e pulirle con una spugna morbida. Non utilizzate retine metalliche o utensili simili.

Si possono ordinare pietre per affilatura con diversa grana in sostituzione o come riserva, a seconda delle esigenze.



Quattro lati utilizzabili

For din egen sikkerhed

Vigtige henvisninger vedrørende din sikkerhed er forsynet med markering. Disse henvisninger skal altid overholdes for at forebygge uheld samt person- og materiale skader:

ADVARSEL!

Særlige henvisninger, hvis manglende overholdelse betyder risiko for personskade eller livsfare

PAS PÅ!

Særlige henvisninger, hvis manglende overholdelse betyder risiko for materialeskader.

BEMÆRK:

Fremhæver praktiske tips og andre informationer.

ZWILLING V-Edge er designet til at holde dine køkkenknive skarpe i mange år. Bemærk, at manglende overholdelse af denne brugermanual kan føre til personskade eller skader, som vi ikke kan tage ansvar for.

Læs derfor manualen godt igennem inden brug.



PAS PÅ!

Sørg for at kniven bevæges langsomt gennem midten af ZWILLING V-Edge. Kontakt med selve ZWILLING V-Edge kan medføre ridser i både knivblad og sliberedskab

PAS PÅ!

Slibestavene kan knække, hvis du taber dem på gulvet

Børn og særlige persongrupper

Særlige persongrupper har forhøjet risiko for at komme til skade:

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de dermed forbundne risici.

Børn må ikke varetage vedligeholdelsen og rengøringen af apparatet. Hold emballagen uden for børns rækkevidde. Risiko for kvælning.

Opbevar apparatet på et utilgængeligt sted for børn. Børn må ikke lege med apparatet.

Hvis du opdager en defekt

Et defekt apparat kan medføre materiale- og personskader: Hvis du opdager en skade på apparatet, skal du omgående kontakte ZWILLINGs kundeservice

Forsøg ikke selv at reparere apparatet.

For din egen sikkerhed

ADVARSEL!

Hold altid godt fast i selve kabinettet på V-Edge under brug. Din hånd skal altid befinde sig ved siden af styreslidsen, aldrig foran eller bagved, da du ellers kan komme til skade.

Hvordan og hvad kan du bruge apparatet til

V-Edge må udelukkende bruges til slibning af almindelige knive. Du finder yderligere oplysninger om korrekt anvendelse i kapitlet: Slibning – Sådan kommer du i gang.

Vær opmærksom på, at fejlagtig anvendelse af slibereds-kabet kan medføre farlige situationer.

Anvend udelukkende medfølgende eller originale tilbehørsdele sammen med apparatet. Anvend ikke V-Edge under ekstreme vejrforhold. Sørg for tilstrækkelig arbejdsplads under brug.

Inden første brug



1. Fjern samtlige emballagematerialer.
2. Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis, eller gem den til senere opbevaring af V-Edge.
3. Tjek at leveringen er fuldstændig og intakt

PAS PÅ!

Ved manglende eller beskadigede dele må du ikke tage apparatet i brug. Kontakt øjeblikkeligt forhandleren

Forbered apparatet til brug

Anbring V-Edge på en tør og plan overflade

Miljøvenlig

BEMÆRK:

Når du bortskaffer V-Edge på korrekt vis, er du med til at passe godt på miljøet

- I de fleste tilfælde kan V-Edge og dennes dele bortskaffes via husholdningsaffaldet.
- Overhold reglerne for affaldssortering, og bortskaf de forskellige dele af V-Edge sorteret efter materiale.

ZWILLING V-Edge

Innovative egenskaber

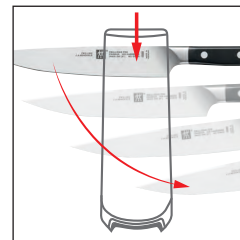


ZWILLING V-Edge sliber let og ubesværet europæiske og japanske knive, hvorved de opnår en skarphed og kvalitet, man ellers kun kender fra professionelle knivsliberier med slibesten, og så er processen endda både hurtig og enkel. Knive med bølgeskær kan ikke slibes på V-Edge.

V-Edge forbinder fordelene ved almindelige knivafrækkere og slibesten: Den er hurtig at anvende og viser flotte professionelle resultater.



De keramiske slibestave i V-form sliber klingens jævnt uanset den påførte kraft. I modsætning til konventionelle knivslibere er der ingen risiko for skader på klingens.



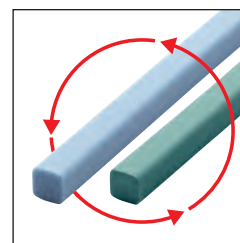
Nem at anvende. Den anvendte kraft er uden betydning for resultatet.



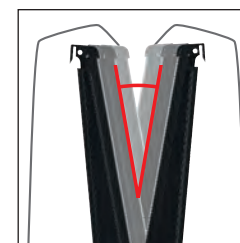
Fremragende resultater



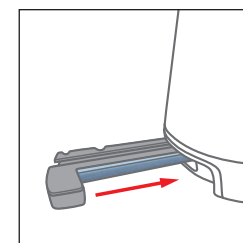
En række adaptore gør det muligt at slibe både europæiske og japanske klinger. (bortset fra klinger, der er skærpet på kun den ene side).



Udvalg af forskellige slibestave. 4 sider er brugbare



Opretholder denne nøjagtige vinkel



Pladsbesparende opbevaring til adaptore og slibestave der ikke er i brug.



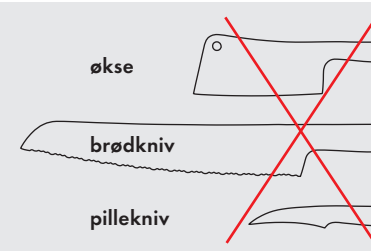
Scan QR koden og se
How to videoer



For korrekt slibning er det vigtigt at kende til knivvinkel på den pågældende kniv, som skal slibes.

BEMÆRK

Knive hvor kun den ene side er skærpet er ikke egnet til slibning med ZWILLING V-Edge. Fx. Santoku knive ell. brødknive



Europæiske knive har normalt en symmetrisk kant. Dette betyder, at skærevinklen er den samme på begge sider. 15 grader på ZWILLING knive.

Fx. en kokkekniv (fig. A).

Japanske knive har et tyndere blad end europæiske knive. Et tyndere blad giver den fordel, at de lettere glider gennem mad. De er dog mere følsomme over for forkert brug.

Alle japanske knive, der hører under ZWILLING og MIYABI, har en mindre slibevinkel på ca. 10 grader på hver side.

eksempler Santoku og Nakiri og alle MIYABI knive (fig. B).



Udskiftning af slibestave og vinkel - adapter

De europæiske vinkeladaptore (A) og de blå slibestave er installeret i produktet, når du køber det.

! PAS PÅ!

De keramiske slibestave kan knække, hvis de tabes eller udsættes for slag.

Udskiftning af vinkeladapter: Hiv op i toppen af vinklen og træk op og ud.



Udskriftning af slibestave: I toppen af adapteren sidder en hætte. Vip hæppen op og udskift slibestavene og luk hæppen igen.



I KORTE TRÆK

- Vinkel A er til europæiske knive
- Vinkel B er til japanske knive
- Blå slibestave er grove
- Grønne slibestave er medium/fin

Sådan sættes vinkeladapteren i: Skub adapteren ned langs siden, indtil du hører et klik, og adapteren klikker på plads. Sørg for, at du bruger den samme type adapter til begge sider (A / A eller B / B) og ikke (A / B).



Opbevaring: Den ubrugte vinkeladapter (A eller B) kan opbevares sammen med ubrugte slibestave i bunden af V-Edge. ADVARSEL! Skødesløs håndtering kan medføre, at slibestavene falder ud af adapteren.



Slibning - vejledning



I. Din kniv er splinterny eller er for nylig blevet slebet professionelt.

Træk blot din kniv gennem V-Edge, med de fine slibestave indsat (se side 100) tre til fire gange før hver brug. Rengør din kniv kort med et tørt viskestykke. Gentag denne proces før næste brug.



II. Din kniv skærer fint, men kan være skarpere.

Test din knivs skarphed med tomattesten. Hvis knivbladet kun klemmer en moden tomat, er den ikke længere tilstrækkelig skarp.

Det er tid til at slibe skæret. De fine slibestave er ikke længere tilstrækkelige, brug i stedet de grove slibestave - træk kniven cirka ti gange gennem V-Edge - inden du igen tester resultatet med en tomat. Hvis du stadig ikke er tilfreds, skal du gentage processen.

Afslut processen ved at skifte til de fine slibestave og trække kniven gennem V-Edge 10 gange.



III. Dine knive er sløve og er ikke længere skarpe.

Knive bliver sløve over tid og efter megen brug. Selv de sløve knive kan skærpes med V-Edge. Dog er processen lidt anderledes end det der beskrives i udgangssituation II.

Træk kniven gennem V-Edge ca. 20 gange før resultatet testes. Fuldfør processen ved at skifte til de fine slibestænger.



IV. ZWILLING service

Naturligvis tilbyder ZWILLING dig også en professionel slibning. Vi anbefaler professionel slibning til knive, der er hårdt beskadiget og har brud. Mere information om dette findes på www.zwilling.com

TIP:

Place your V-Edge on your kitchen work surface within reach and insert sharpening rods with a fine grain. That way, you can simply pull your knives through the V-Edge a couple of times before each use and ensure that they stay sharp for a long time.



Slibning – instruktioner



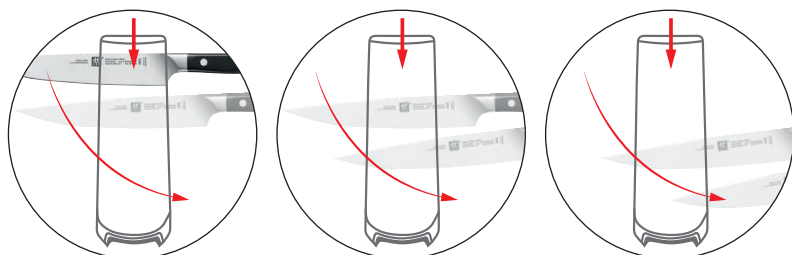
V-Edge fjerner målrettet materiale på begge sider af knivbladet. Vinklen afhænger af den anvendte vinkeladapter. Hvis knivene er meget sløve, skal du bruge grove slibestave. Er knivene mindre sløve, skal du vælge et medium/fin slibestave. Jo finere slibestave, jo mindre slibes af kniven.

1. Placer V-Edge på en tør og stabil overflade.
2. Vælg rette slibestave og slibevinkel.
3. Hold fast i V-Edge med den ene hånd, mens den anden holder fast i kniven.
4. Hold kniven vandret, og træk den nedad i en $\sim 45^\circ$ mod dig selv.

! PAS PÅ!

Træk kniven igennem i midten, ellers kan der komme ridser på knivbladet.

5. Gentag punkt 4 flere gange. (afhængigt af knivens tilstand og de anvendte slibestave. Se side 104). Udfør tomattesten for se om resultatet er tilfredsstillende.
6. Du kan skifte til finere slibestave undervejs for et endnu bedre resultat. Hvis en større mængde materiale skal fjernes fra kniven, skal du indsætte de grove slibestave.



Trin 1

Trin 2

Trin 3

! BEMÆRK!

Knive med bølgeskær kan ikke slibes på V-Edge.



Se også vores How to video på www.zwilling.com. Eller blot scan QR koden med din telefon.



Sådan skal du IKKE holde kniven, når du sliber:



Hvordan tjekker jeg om min kniv er skarp?

Den bedste metode er tomattesten. Se mere på side 50

i VIGTIGT:

Når du er færdig med at slibe kniven, skal den rengøres for finstøv under rindende vand.



1. Jeg er usikker på om jeg skal vælge adapteren til europæisk eller japansk vinkel.

Jeg er usikker på om jeg skal vælge adapteren til europæiske eller japanske.

Forskellen mellem vinkler er forklaret på side 101. Det er vigtigt, du er klar over hvilken type kniv, du skal i gang med at slibe.

2. Kan min kniv være for sløv til at slibe den?

En sløv kniv kan ikke beskadige V-Edgen. V-edgen er fremstillet til at gøre kniven skarpere. Meget sløve knive kræver muligvis en professionel slibning.

3. Hvordan ved jeg, hvornår slibestavene er nedslidt?

Slibestavene bliver nedslidt efter lang tids brug, men husk du kan anvende alle fire sider af slibestavene. Derudover kan slibestavene rengøres med en svamp for at forlænge holdbarheden.

4. Hvis jeg anvender V-Edge dagligt, vil der så ikke fjernes for meget materiale fra kniven?

Der fjernes meget lidt hver gang, og kan derfor bruges flittigt. Produktet er lavet til at bruge ofte.

5. Kan jeg slibe en kødøkse (cleaver)?

Det er ikke muligt, da øksen har en helt anden vinkel.

6. Hvor ser jeg mere information om ZWILLINGs slibeservice?

Se mere information på www.zwilling.com.

7. Kan jeg købe andre slibestave? Hvilke?

Slibestave kan købes separat

BLÅ		32605-100-0
GRØN		32605-200-0
HVID		32605-300-0

Vinkler kan også tilkøbes:

A		99970-426-0
B		99970-427-0

Se mere information - www.zwilling.com.



Se flere informationer om V-Edge på www.zwilling.com.

Rengøring



Rengøring af kabinettet

Når kniven slibes, kan fint slibestøv lægge sig på kabinettet og i slidsen på V-Edge. Hvis finstøvet kommer i berøring med klingens underslibning, kan klingens ridset. Vi anbefaler derfor at rengøre slidsen med en blød tør klud. Rengør ydersiden med en blød fugtig karklud og et mildt opvaskemiddel. Der må ikke kunne trænge fugt ind i apparatets indre.

Indvendig rengøring

Støvet fra finslibningen er ekstremt fint og udgør normalt ikke noget problem under slibningen. Derfor behøver du ikke at rengøre V-Edge indefra. Skulle V-Edge alligevel blive ekstremt snavset, kan du åbne og fjerne skruerne i kabinettet med en almindelig skruetrækker. Så snart du har fjernet kabinettet, kan V-Edge forsigtigt rengøres med en tør pensel eller klud.

- Tåler ikke opvaskemaskine
- Er ikke beskyttet mod vand og skal derfor holdes tør

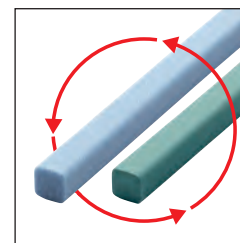


VIGTIGT:

Hvis du løsner skruerne på V-Edge og fjerner kabinettet, bortfalder købelovens garantidækning.

Ved regelmæssig brug bliver slibefladen med tiden nedslidt en smule. Dog kan alle 4 sider bruges op til 100,000 gange.

Skulle en af siderne været slidt helt i bund, kan du bare dreje den 90° og tage en "ny" side i brug. Hvis slibestavene slibeevne aftager, kan du rengøre dem under rindende vand med en blød svamp. Undlad at bruge ståluld eller lignende. Ved behov kan slibestavene bestilles i forskellige kornstørrelser købes ved siden af.



Alle 4 sider er brugbare

Voor uw veiligheid



Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid zijn extra aangeduid. Geef ze voldoende aandacht om ongevallen, verwondingen en beschadigingen te vermijden:

WAARSCHUWING!

Deze melding wijst op richtlijnen waarvan de niet-naleving tot verwondingen of zelfs de dood kan leiden.

OPGELET!

Wijst op richtlijnen waarvan de niet-naleving materiële schade kan veroorzaken.

OPMERKING:

Wijst op praktische tips en extra informatie.

Het is onze bedoeling om met de ZWILLING V-Edge jarenlang voor scherpe messen in uw keuken te zorgen. Denk eraan dat het niet-naleven van deze gebruiksaanwijzing tot verwondingen of materiële schade kan leiden, waarvoor wij niet verantwoordelijk kunnen worden gesteld.

Lees de gebruiksaanwijzing daarom aandachtig door voor u de V-Edge begint te gebruiken. Het niet-naleven van deze gebruiksaanwijzing kan tot verwondingen of schade aan het toestel of uw messen leiden.

OPGELET!

Let erop dat u het mes altijd voorzichtig, keurig in het midden door de geleidingsleuf haalt. Bij contact met de plastic omkasting kunnen er krassen ontstaan op het lemmet en op de plastic omkasting zelf.

OPGELET!

De keramische slijpstafjes kunnen breken als ze vallen of wanneer ertegen gestoten wordt.

Kinderen en bepaalde categorieën van personen

Voor bepaalde categorieën van personen is het gevaar op verwondingen groter: zo mag dit toestel niet worden gebruikt door kinderen.

Het toestel mag enkel gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis wanneer ze onder toezicht staan of wanneer ze een duidelijke uitleg hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en wanneer ze begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.

Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Houd kinderen uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Ze zouden erin kunnen stikken.

Bewaar het toestel na gebruik op een plaats waar kinderen niet bij kunnen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

In geval van een defect

Een defect toestel kan materiële schade en verwondingen veroorzaken. Neem onmiddellijk contact op met ZWILLING of onze klantendienst indien u een defect vaststelt. Gebruik nooit een defect toestel of defecte accessoires.

Probeer het toestel niet zelf te repareren.

Voor uw veiligheid

WAARSCHUWING!

Houd de V-Edge tijdens het gebruik steeds stevig vast aan de omkasting. Houd uw vingers daarbij steeds naast de geleidingssleuf en niet ervoor of erachter, om verwondingen te vermijden. Houd de V-Edge tijdens het gebruik steeds stevig vast aan de omkasting. Houd uw vingers daarbij steeds naast de geleidingssleuf en niet ervoor of erachter, om verwondingen te vermijden.

Hoe en waarvoor u het toestel mag gebruiken

De V-Edge mag uitsluitend gebruikt worden voor het slijpen van in de handel verkrijgbare messen met een gladde snijkant. Meer informatie over het correcte gebruik vindt u in het hoofdstuk 'Slijpen - Werkwijze'. Denk eraan dat een verkeerd gebruik van het toestel gevaren met zich mee kan brengen.

Gebruik uitsluitend meegeleverde of bij ons bestelde accessoires. Gebruik de V-Edge niet op plaatsen waar het toestel blootgesteld is aan de weersomstandigheden. Plaats het toestel op een veilige plaats waar er genoeg ruimte is (zeker wanneer u het toestel gebruikt).

Voor het eerste gebruik



1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Gooi het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier of bewaar het om de V-Edge later in te bewaren.
3. Controleer of alle onderdelen erin zitten en of het toestel niet beschadigd is.

OPGELET!

Ontbreken er onderdelen of zijn ze beschadigd, dan mag u het toestel niet gebruiken. Wend u meteen tot de handelaar waar u het toestel gekocht heeft.

Het toestel klaarmaken voor gebruik

Plaats de V-Edge op een egale, vlakke ondergrond. Let erop dat die droog en proper is.

Afgedankte producten op milieuvriendelijke wijze weggooien

OPMERKING:

Door uw afgedankt toestel correct te weg te gooien draagt u bij tot het beschermen van het milieu.

- In principe mogen alle onderdelen van de V-Edge bij het huisvuil.
- Sorteer de verschillende onderdelen van de V-Edge volgens hun materiaal.

ZWILLING V-Edge

Innovatieve eigenschappen

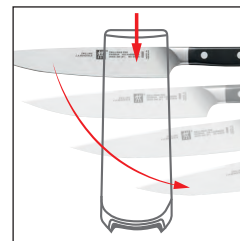


De ZWILLING V-Edge slijpt snel en eenvoudig Europese en Japanse messen met een gladde snijkant en zorgt voor een scherpte en kwaliteit die normaal gezien alleen realiseerbaar zijn door messen professioneel te laten slijpen met een wetsteen.

De revolutionaire V-Edge combineert de voordelen van gangbare doortrek messenslijpers met die van wetstenen: gebruiksgemak en uitstekende resultaten in een oogwenk.



Door de in V-vorm geplaatste keramische slijpstaafjes wordt het lemmet gelijkmatig geslepen zonder dat de gebruikte kracht het resultaat beïnvloedt. In tegenstelling tot gangbare doortrek messenslijpers is er dus geen gevaar dat het lemmet beschadigd raakt.



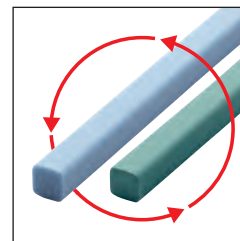
Gebruiksvriendelijk. De gebruikte kracht heeft geen invloed op het resultaat.



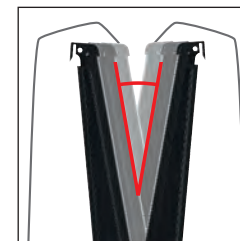
Uitstekende en betrouwbare slijpresultaten.



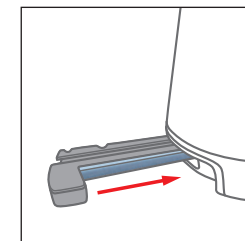
Dankzij de adapter geschikt voor zowel Europese als Japanse messen. (met uitzondering van gekartelde lemmeten en eenzijdig geslepen lemmeten).



Verschillende slijpstaafjes met verschillende korreling, vierzijdig bruikbaar.



Houdt de snijkant in de correcte hoek tijdens het hele slijpproces.



Plaatsbesparend opbergvak voor niet gebruikte adapter.



Scan de QR-code voor onze V-Edge videohandleiding.

Overzicht onderdelen V-Edge



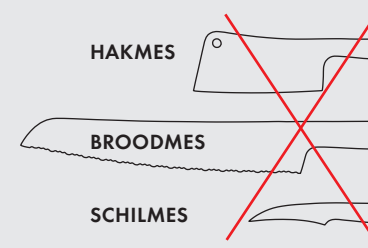
Messen: een woordje uitleg



Om een mes correct te kunnen slijpen is het belangrijk om te weten welke lemmetvorm het mes in kwestie heeft.

OPGELET

Messen met eenzijdig geslepen lemmet kunnen niet worden geslepen met de ZWILLING V-Edge. Dat geldt ook voor de doorstreepte messoorten rechts.



Europese messen zijn over het algemeen symmetrisch geslepen. Dat betekent dat de snijkanthoek aan beide kanten gelijk is. Bij messen van ZWILLING is dat ca. 15 graden per kant.

Voorbeelden zijn het Chinese koksmes, vleesmessen en koksmessen (afb. A).

Japanse messen hebben een dunner lemmet dan Europese. Een dun lemmet heeft het voordeel dat het gemakkelijker door levensmiddelen glijdt, maar het nadeel is dat het gevoeliger is voor een verkeerd gebruik.

Alle Japanse messen van ZWILLING en MIYABI hebben een kleinere slijphoek van ca. 10 graden per kant. Daardoor zijn ze uitermate scherp.

Voorbeelden zijn santoku- en nakirimessen en alle MIYABI-messen (afb. B).



Wisselen van de slijpstaafjes en de hoekadapter

Wanneer u de V-Edge voor de eerste keer uit de verpakking haalt, zijn de Europese hoekadapter (A) en de grove slijpstaafjes (blauw) geïnstalleerd.

! OPGELET!

De keramische slijpstaafjes kunnen breken als ze vallen of wanneer ertegen gestoten wordt.

Verwijderen/wisselen van de adapter: Reik met uw hand in de V-Edge en trek de adapter naar boven om hem te verwijderen.



Wisselen van de slijpstaafjes/korreling: Aan het bovenste uiteinde van de adapter bevindt zich een kapje dat open kan worden geklikt. Open het kapje, verwijder het slijpstaafje en plaats het nieuwe slijpstaafje. Sluit het kapje terug.



OVERZICHT

- Adapter A voor Europese messen
- Adapter B voor Japanse messen
- Blauwe slijpstaafjes met grove korrel
- Groene slijpstaafjes met middelfijne korrel

Plaatsen van de hoekadapter: Schuif de adapter langs de geleiding naar beneden tot er een klikgeluid weerklinkt en de adapter duidelijk vastklikt. Let erop dat u aan beide kanten dezelfde adapter gebruikt (A/A of B/B) en niet (A/B).



Opbergen: De niet gebruikte hoekadapter (A of B) kan samen met de slijpstaafjes die op dat moment niet worden gebruikt plaatsbesparend worden opgeborgen in de basis van de V-Edge. OPGELET! Let erop dat de slijpstaafjes niet uit de adapter vallen.



Slijpen – Uw uitgangssituatie



I. Uw mes is splinternieuw of werd onlangs professioneel geslepen.

Is uw mes nieuw, dan krijgt u de nagenoeg perfecte scherpte door uw mes gewoon voor ieder gebruik 3-4 keer door de V-Edge met de fijne slijpstaafjes (zie p. 118) te halen. Veeg het mes even schoon met een droge doek en begin te snijden. Herhaal dit telkens wanneer u het mes opnieuw gaat gebruiken.



II. Het mes snijdt nog goed, maar zou scherper kunnen zijn.

Kost snijden moeite of hebt u het gevoel dat het mes toch iets vlotter door uw voedingsmiddelen zou kunnen gaan? Controleer de scherpte dan met de tomatentest. Als uw mes een rijpe tomaat enkel indrukt, dan is het niet meer scherp genoeg.

In dat geval is het aangeraden om het lemmet iets grondiger te slijpen. De fijnkorrelige slijpstaafjes volstaan dan niet meer, omdat er te weinig materiaal van de bot geworden snijkant zal worden geslepen.

Gebruik voor het slijpen eerst de grove slijpstaafjes en haal het mes ongeveer 10 keer door de V-Edge – controleer het resultaat met de tomatentest. Bent u nog niet helemaal tevreden, herhaal dezelfde werkwijze dan tot u tevreden bent. Tot slot plaatst u de slijpstaafjes met de fijne korrel en haalt u het mes om af te werken nog ca. 10 keer door de V-Edge. De fijnkorrelige slijpstaafjes kunt u achteraf laten zitten zodat u later verder kunt zoals beschreven in hoofdstuk "Uw mes is splinternieuw".



III. Uw mes is bot en snijdt niet meer.

Messen kunnen bot worden als ze erg vaak worden gebruikt en niet regelmatig worden geslepen of wanneer u ze op een verkeerde ondergrond gebruikt. Zelfs die messen kunnen met de V-Edge weer scherp worden gemaakt. Er gaat wel wat meer werk mee gepaard dan bij uitgangssituatie II. Slijp dubbel zo lang: haal het mes ca. 20 keer door de V-Edge en test het resultaat. Wissel ook nu weer van de grove naar de fijne korrel om af te werken.



IV. ZWILLING Slijpdienst

Vanzelfsprekend biedt ZWILLING ook een professionele slijpdienst aan. We raden aan om messen die sterk beschadigd zijn en bijvoorbeeld inkepingen of kerfjes hebben in het lemmet, professioneel te laten slijpen. Meer informatie hierover vindt u op www.zwilling.com.



TIP:

Zet uw V-Edge binnen handbereik op uw werkblad en plaats de fijnkorrelige slijpstaafjes erin. Zo kunt u uw messen voor ieder gebruik enkele keren door de V-Edge halen zodat ze langer scherp blijven.

Slijpen – Werkwijze



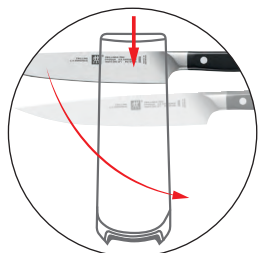
In functie van hoe bot het mes is, slijpen de verwisselbare slijpstaafjes van de V-Edge doelgericht de juiste hoeveelheid materiaal van het mes af. Voor erg botte messen gebruikt u de grove slijpstaafjes. Minder botte messen slijpt u beter met de fijnere slijpstaafjes. Hoe fijner de slijpstaafjes, hoe minder materiaal er wordt afgeslepen.

1. Plaats de V-Edge op een vlakke, slipvrije ondergrond.
2. Kies de juiste slijpstaafjes en adapter.
3. Houd met de ene hand de V-Edge vast en met de andere het mes.
4. Houd het mes loodrecht en trek het neerwaarts naar u toe, zoals u op de afbeeldingen kunt zien.

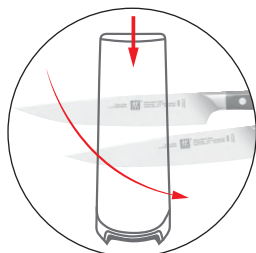
! OPGELET!

Plaats het mes mooi in het midden, want anders kunnen er krassen op het lemmet komen.

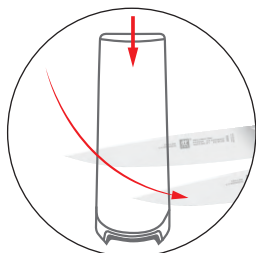
5. Herhaal punt 4 (hoe vaak is afhankelijk van hoe scherp of bot het mes is en van het materiaal waaruit het is gemaakt, zie p. 122). Met de tomatentest kunt u controleren of het resultaat voldoende is, dan wel of u nog wat meer moet slijpen.
6. Indien gewenst kunt u daarna de fijne slijpstaafjes plaatsen voor een nog beter resultaat. Als er meer materiaal moet worden afgeslepen, plaatst u de slijpstaafjes met grove korrel.



Stap 1



Stap 2



Stap 3

! OPGELET!

Gekartelde messen kunnen niet met de V-Edge geslepen worden.



Bekijkt u liever een video over hoe u de V-Edge moet gebruiken? Surf dan snel naar www.zwilling.com. Of scan de QR-code met uw smartphone.



Slijp uw messen niet in de volgende posities:



Hoe controleer ik of mijn mes scherper is geworden?

Best met de tomatentest. Meer daarover leest u op p. 3. Geen tomaten in huis? Dan kunt u de scherpste van uw mes uiteraard ook testen met andere groenten of fruit.

i OPMERKING:

Spoel uw mes na het slijpen voorzichtig af onder stromend water om fijn slijpstof te verwijderen.



1. Ik weet niet of ik de adapter voor Europese of Japanse messen moet gebruiken.

Op p. 119 wordt het verschil verklaard. Helpt dat u niet verder, dan kunt u ook gewoon zelf kiezen of u uw mes wil slijpen met adapter A of met adapter B (die levert meestal scherpere resultaten op). Houd er daarbij rekening mee dat het met adapter B aanzienlijk langer duurt om uw mes te slijpen. Met adapter A krijgt u altijd sneller resultaat, aangezien daarmee minder materiaal wordt weggeslepen.

2. Kan het zijn dat mijn mes te bot is om het nog te kunnen slijpen? Of kan een té bot mes de V-Edge beschadigen?

Een bot mes kan de V-Edge niet beschadigen. Het toestel is immers net gemaakt om messen te slijpen. Bij echt botte messen moet gewoon meer materiaal worden weggeslepen om ze weer scherp te krijgen. In zulke gevallen is het beter om het mes eventueel te laten slijpen door onze slijpdienst.

3. Hoe weet ik of de slijpstaafjes versleten zijn?

De slijpstaafjes kunnen na langdurig gebruik eventueel wel wat afslijten, maar toch hebben ze een heel lange levensduur. U kunt ook de vier zijkanten van de slijpstaafjes gebruiken. Bovendien kunnen de slijpstaafjes worden gereinigd met een afwassponsje, zodat ze weer wat meer materiaal kunnen afslijpen.

4. Wordt er niet te veel materiaal afgeslepen als ik het mes voor ieder gebruik slijp?

Er wordt maar heel weinig materiaal afgeslepen, waardoor een langdurig gebruik niet schadelijk is. Het toestel is daarop voorzien.

5. Kan ik ook mijn hakmes slijpen met de V-Edge?

Nee, omdat de hoek niet onder de Japanse of Europese lemmeten valt. Een hakmes heeft een stompere hoek en kan daarom niet met de V-Edge worden geslepen.

6. Waar vind ik meer informatie over de slijpdienst van ZWILLING?

Meer informatie hierover vindt u op www.zwilling.com

7. Kan ik achteraf nieuwe slijpstaafjes bijkopen? Welke soorten zijn er verkrijgbaar?

Slijpstaafjes zijn als accessoires verkrijgbaar:

blauw		32605-100-0
groen		32605-200-0
wit		32605-300-0

Dat geldt ook voor de adapters, als die kapot zouden zijn:

A		99970-426-0
B		99970-427-0

U vindt ze online op www.zwilling.com.



Meer informatie over de V-Edge vindt u op www.zwilling.com



Het toestel reinigen

Bij het slijpen kan zich fijn slijpstof afzetten op de omkasting en in de geleidingssleuf van de V-Edge. Als dat tijdens het slijpen in contact komt met het lemmet, kan dat krassen veroorzaken. Daarom raden we aan om de geleidingssleuf schoon te houden met een niet-schurende, droge doek. Reinig de omkasting van de V-Edge als dat nodig is met een niet-schurende, droge of vochtige doek en wat mild afwasmiddel. Let er daarbij op dat er geen vocht in het toestel terechtkomt.

Reinigen van de binnenkant

Het slijpstof dat bij het slijpen ontstaat, is extreem fijn en stoort normaal gezien niet bij het slijpen. De V-Edge hoeft daarom niet aan de binnenkant te worden gereinigd. Is de binnenkant toch extreem vuil, dan kunt u de omkasting met een gewone schroevendraaier losmaken en verwijderen. Zodra de omkasting is verwijderd, kunt u de V-Edge voorzichtig reinigen met een droog penseel of een droge doek.

- Mag niet in de vaatwasmachine
- Niet waterdicht, daarom droog houden



OPMERKING:

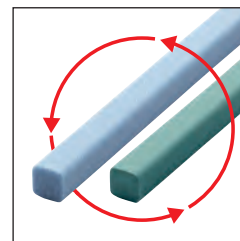
Als u de schroeven van de V-Edge losschroeft en de omkasting verwijdert, vervalt de wettelijke garantie.

Reinigen van de slijpstaafjes

Bij een regelmatig gebruik raakt het slijpvlak na verloop van tijd wat afgesleten. Toch kan iedere zijde van de vierkante slijpstaafjes tot wel 100.000 keer worden gebruikt. Raakt een van de zijanten extreem afgesleten, dan kunt u het slijpstaafje gewoon 90 graden draaien en een 'nieuwe' zijkant gebruiken om te slijpen.

Als u merkt dat een slijpstaafje niet meer zo goed slijpt, dan kunt u het even onder stromend water houden en afvegen met een zachte spons. Gebruik daarvoor geen staalwol of iets dergelijks.

Indien nodig kunt u extra slijpstaafjes met verschillende korreldiktes bijkopen.



Vier zijkanten bruikbaar