

PREMIKANJE BLOKA ZA NOŽE

Pred premikanjem bloka odstranite vse nože. Blok ima na dnu štiri priseske, ki ga med ostrenjem nožev stabilizirajo. Če želite blok premakniti proti sebi, nežno dvignite eno stran bloka in nato še drugo. Položite ga nazaj na pult in pritisnite navzdol, da aktivirate priseske. Če priseski ne držijo, očistite pult in sesalnike, da odstranite ostanke.

ČIŠČENJE BRUSILNEGA KOLESA

Na kamnitem brusilnem kolesu se sčasoma med uporabo brusilnika nabirajo kovinski ostružki. Če nože ostrite vsaka dva tedna (priporočljivo), je priporočljivo kolo očistiti vsakih 6 mesecev. Za odstranitev kolesa sledite korakom v spodnjem razdelku. Kolo sperite pod tekočo vodo in krtačo z mehкими ščetinami odstranite morebitne kovinske ostružke. Kolesce takoj posušite z brisačo, preden ga ponovno namestite v brusilnik.

ZAMENJAVA BRUSILNEGA KOLESA

Kamenski brusilni kolut v brusilniku je sestavni del, ki ostri rob rezila. Sčasoma se kolo obrablja in ga je treba zamenjati. Če nože ostrite vsaka dva tedna, je priporočljivo zamenjati kolo vsaki dve leti. Če želite kupiti nadomestno kolo, obiščite spletno stran ninjakitchen.co.uk.

ZA ZAMENJAVO BRUSILNEGA KOLESA

- 1 Iz bloka odstranite vse nože.
- 2 Ročico brusilnika premaknite v spodnji položaj. Zavrtite blok in nagnite naprej, da boste zlahka dostopali do zadnje strani. Odprite vratca za dostop do kamnitega brusilnega kolesa. **OPOMBA:** V brusilniku so lahko kovinski ostružki. Za odstranitev jih obrišite z brisačo.
- 3 Medtem ko z levo roko držite vzvod v položaju navzdol, z desno roko potegnite držalo kolesa navzdol in proti sebi. Nosilec kolesa se mora povezati z zaskočnim elementom, da se zadrži na mestu. **OPOMBA:** Držalo kolesa je lahko mastno in/ali oljnat.
- 4 Kolesa odstranite tako, da odvijete in zavrtite sponko kolesnega zatiča za 90 stopinj navzgor. Kolesni zatič izvlecite in odstranite kolo. Kolo zavrzite, zatič kolesa pa obdržite.
- 5 Zamenjajte kolo tako, da novo kolo vstavite v držalo kolesa. Namestite ga lahko v obeh smereh. Čep kolesa vstavite skozi kolo in zaskočite sponko za čep kolesa.
- 6 Z vrtenjem kolesa preverite, ali je kolo pravilno nameščeno. Kolo se mora vrteti v držalu kolesa. Če je kolo zataknjeno, niha ali zlahka , ponovite korak 5, dokler se ne začne prosto vrteti. **OPOMBA:** Kolo naj bi bilo v nosilcu kolesa nameščeno pod kotom.
- 7 Nežno dvignite držalo kolesa nazaj v prvotni položaj v brusilniku. Odstranite levo roko z vzvoda. Zaprite vratca za dostop do kolesa za brušenje kamna.
- 8 Blok nagnite nazaj, da bo na pultu stal pokonci. Trikrat premaknite ročico navzgor in navzdol, da se brusilnik ne zatakne. Če je, ponovite korake od 2 do 8. Nože shranite nazaj v za to namenjene reže.

NINJA Foodi™

SISTEM NOŽEV STAYSHARP**NAVODILA ZA UPORABO IN NEGO**

Zahvaljujemo se vam za nakup sistema nožev Ninja™ Foodi™ StaySharp in vas lepo pozdravljamo v družini Ninja! Upamo, da vam bodo noži všeč in da bodo navdihnili za ustvarjanje nečesa novega v vaši kuhinji.

Ta priročnik vsebuje predloge za vzdrževanje nožev.

⚠ OPOZORILO ZA ZMANJŠANJE NEVARNOSTI**POŠKODBE:**

- Nože hranite stran od otrok.
- **NE** dotikajte se ostrega roba rezila noža.
- Nožev **NE uporabljajte** kot izvijačev ali odpiralcev za pločevinke. To ni njihov predvideni namen in lahko upognete ali zlomite rezilo ter povzročite telesne poškodbe.
- **NIKOLI ne** poskušajte ujeti padajočega noža.
- **NIKOLI ne** polagajte noža v umivalnik, poln vode.
- Nože hranite stran od roba delovne plošče.
- Nože nosite tako, da je rob rezila obrnjen navzdol.
- Operite po en nož . Umivajte z rezilom, obrnjenim stran od vas.
- Rezajte na stabilni površini, najbolje na leseni, bambusovi ali plastični deski za rezanje.
- Po ravnanju z nožem ga odložite na prostem prostoru, tako da je rezilo stran od telesa in na varni razdalji od roba rezalne površine.
- **Ne** segajte po nožu na slepo, temveč premišljeno segajte po ročaju.
- Nože pravilno shranite v blok za nože Ninja.
- Oster nož je varen in omogoča boljši nadzor. Tupi nož lahko zdrsne zaradi dodatnega pritiska, ki je potreben za rezanje.
- Med ostrenjem držite nož na mestu.

PRED PRVO UPORABO

Pozorno preberite vsa navodila. Nože operite v vroči milnici, nato jih temeljito sperite in posušite. Noži pridejo ostri. Vsak nož naostrite šele po dveh tednih uporabe, nato pa upoštevajte priporočene postopke vzdrževanja.

PRIPOROČILA ZA UPORABO

- Uporabite ustrezno velikost in vrsto noža za delo.
- Uporabljajte nože z leseno, bambusovo ali plastično desko za rezanje.
- **NE uporabljajte** noža za zabadanje, vlečenje ali dvigovanje materialov.
- Če je mogoče, rezite stran od telesa.

VZDRŽEVANJE ROBOV NOŽEV

Noži sami po sebi ne ostanejo ostri za vedno. Z uporabo se rob noža sčasoma izkrivlja, zaradi česar je nož tup. Pomembno je, da redno vzdržujete rob noža in tako obnovite njegovo rezalno zmogljivost. Za ohranjanje ostrine nožev uporabljajte brusilnik StaySharp In-Block (za več podrobnosti glejte poglavje **UPORABA BRUSILNIKA**).

SHRANJEVANJE

Nože je treba hraniti na varnem mestu, da se zaščiti rezalni rob in preprečijo poškodbe. Blok za nože Ninja je priporočljiv za enostavno shranjevanje ter za varnost vas in vaših nožev.

REZALNE POVRŠINE

- Z deskami za rezanje lahko zagotovite stabilno površino, zaščitite delovne površine, servirate hrano in jo prenašate od rezanja do kuhanja.
- Lesene ali bambusove deske za rezanje so priporočljive bolj kot polietilenske deske za rezanje, saj ščitijo rob noža.
- Rezalne površine morajo biti gladke, lahko jih je čistiti in se morajo ob stiku z robom noža "podajati".
- Izogibajte se naslednjim rezalnim površinam, da ne poškodujete ali potopite robov nožev: marmor, steklo, keramika, porcelan, ploščice, granit, nerjavni pulti, porcelan, laminat, kovina.

SKRBR

- Nobena kovina ni popolnoma nerjavna. Po uporabi na rezilu noža ne puščajte kislih živil, kot so paradižnik, limone in gorčica. To lahko povzroči poldenitev rezila.
- Če se na rezilu noža pojavijo znaki madežev, za čiščenje uporabite neabrazivno polirno sredstvo za kovine ali pa z neabrazivno gobo nežno zdrgnite mešanico belega kisa in vode v razmerju 1 : 1. Takoj sperite in posušite.
- Z noži **NE** režite kosti in **ne uporabljajte** nožev za prebadanje, prebadanje ali ločevanje zamrznjenih živil.
- Nožev **NE uporabljajte** kot izvijačev ali odpiralcev za pločevinke. To ni njihov predvideni namen in lahko upognete ali zlomite rezilo ter povzročite telesne poškodbe.

ČIŠČENJE

- Za najboljše rezultate nože operite ročno z milom in vodo ter jih takoj posušite z brisačo, da preprečite nastanek madežev in rjavenja. Sušenje na zraku lahko povzroči nastanek vodnih znamenj in madežev na rezilih.

- Nožev **NE** polagajte v pomivalni stroj. Vročina in detergent lahko povzročita zarezje in korozijo na rezilih ter poškodbe ročajev.
- Površino bloka za nože očistite s krpo ali papirnato brisačo, navlaženo z milom in vodo.
- **NE** uporabljajte blazinic za čiščenje, saj lahko povzročijo praske.
- Škarje lahko razstavite za lažje čiščenje.

OSTRENJE STAYSHARP V BLOKU

Ostrenje StaySharp In-Block enostavno obnovi rob nožev in zagotavlja optimalno ostrino pri vsaki uporabi. Vaši noži Ninja so posebej zasnovani s polovičnim prehodom od rezila do ročaja, ki omogoča zagotovite, da se robovi rezil lahko popolnoma naostrijo. Brusilnika **NE uporabljajte** za nože z nazobčanimi robovi, kot so nož za kruh in škarje. Ostrite samo čiste nože.

KDAJ OSTRITI

Za nože, ki jih uporabljate vsak dan, priporočamo, da jih ostrite vsaj vsaka dva tedna, da ohranite njihove robove in za ostrino StaySharp. Nože, ki jih uporabljate, nabrusite takoj, ko opazite, da se zmanjša učinkovitost rezanja in/ali da so robovi bolj tupi.

UPORABA BRUSILNIKA

- 1 Da bi preprečili poškodbe noža in kamnitega brusilnega kolesa, pred vstavljanjem noža za brušenje potisnite ročico brusilnika do dna bloka.
- 2 Vstavite nož v določeno režo za brušenje, dokler se rezilo ne ustavi. Nože z velikimi ročaji (kuhinjski noži in noži za rezanje) vstavite v zgornjo režo za ostrenje. Nože z manjšimi ročaji (uporabni noži in noži za obrezovanje) vstavite v spodnjo režo za ostrenje.
- 3 Medtem ko z levo roko rahlo držite ročaj noža na mestu, povlecite ročico do konca navzgor proti nožu, nato pa jo potisnite navzdol po brusilniku, dokler ne doseže konca bloka. Z enakomernim in enakomernim gibanjem potisnite ročico do konca navzgor in navzdol desetkrat. Ko se ročica pomakne do dna bloka, se zasliši rahel klik.
NE drsite vzvoda le do polovice navzdol in nato nazaj do vrha bloka za nože, saj lahko tako poškodujete nož in brusilnik. Prepričajte se, da z vzvodom prevozite celotno dolžino bloka, da ne poškodujete konice noža.
- 4 Po končanem delu previdno odstranite nabrušen nož iz reže za brušenje z ročico v spodnjem položaju. Med odstranjevanjem noža iz brusilnega bloka se z rokami ne približujte robu noža.
- 5 Rezilo noža splaknite z vodo, da odstranite ostanke brušenja, in ga temeljito osušite. Shranjujte v namenski reži v bloku za nože ali uporabite za hrano.
priprava. Če nož ni ponovno ostri po želji, ponovite zgornje korake.

OPOMBA: Z brusilnikom lahko uporabljate samo namenske nože Ninja brez ostrin. Uporaba brusilnika za druge nože lahko povzroči poškodbe brusilnika in/ali nožev.

OPOMBA: Če noži niso bili ostreni dlje časa (4 tedne ali več), povečajte ostrenje na 20-30 potegov z ročico (pri zelo topih nožih je lahko potrebnih več potegov), nato pa nadaljujte z običajnim vzdrževanjem (10 potegov na 2 tedna).