

# KitchenIQ™

Innovation. Quality. **Smart.**

## Diamond edge 2

### Electric knife sharpener

affuteur électrique pour couteaux \ afilador de cuchillos electrico  
affilacoltelli elettrico regolabile \ einstellbarer elektrischer messerscharfer  
eletrica afiador de facas \ электрическая точилка для ножей



owners manual • il manuale guide de l'utilisateur • manual del proprietario manuale utente •  
benutzerhandbuch • инструкция для пользователя

# Электрическая точилка KitchenIQ 50387

**Внимание!** Прочтите инструкцию перед использованием точилки.

Данная точилка предназначена исключительно для использования в домашних условиях. Всегда соблюдайте ниже перечисленные меры предосторожности!

## **Важные меры предосторожности:**

- Не используйте точилку не по прямому назначению.
- Чтобы предохранить себя от удара электрическим током, не помещайте эту машинку в воду или любую другую жидкость.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Необходимо внимательно следить за детьми, если процесс заточки происходит рядом с ними.
- Отключайте машинку от сети, если Вы не используете ее или чистите ее.
- Избегайте контакта с движущимися частями.
- Перед использованием точилки размотайте электрический шнур и выпрямите его, чтобы устранить все узлы.
- Не используйте точилку, если шнур или вилка повреждены, точилка отказала или была повреждена каким-либо образом. Если это произойдет, верните точилку в Сервисный Центр для проверки и ремонта.
- Использование дополнительных насадок, которые не были рекомендованы или проданы изготовителем точилки, может привести к пожару, удару электрическим током или травме.
- Не используйте вне помещения.
- Во время заточки ножа не допускайте, чтобы электрический шнур свисал с кромки кухонного стола или касался затачиваемого ножа, а также горячей поверхности (верха плиты).
- Данное устройство предназначено для заточки ножей, не пытайтесь заточить на ней лезвия какого-либо другого вида.
- Не пытайтесь заточить лезвия, которые не входят свободно в направляющие лопатки для ножей.
- Не используйте смазочные материалы, воду или масло для хонингования.
- Точилка снабжена поляризованной электрической вилкой. Такая вилка может быть вставлена в розетку только в одном положении. Если вилка не подходит к Вашей розетке, не пытайтесь приспособить вилку путем изменения ее конфигурации или ввести ее в розетку, несмотря на сопротивление. Обратитесь к квалифицированному электрику.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Нож, заточенный на этой электрической машинке, будет иметь очень острое лезвие. После заточки обращайтесь с ножом с осторожностью. Не проверяйте остроту заточки, проводя руками или любой другой частью Вашего тела по лезвию ножа. Чтобы избежать травмы, обращайтесь с заточенными ножами с максимальной осторожностью.

### **KitchenIQ 50387 Электрическая точилка для ножей.**

KitchenIQ гордится тем, что может предложить Вам простую в использовании и эффективную электрическую точилку, которая соединяет в одном корпусе инструменты, позволяющие производить механическую и ручную заточку. Эта уникальная комбинация предоставляет большие возможности для заточки тупых ножей и поддержания острой, как бритва, кромки лезвий. Пазы для механической заточки снабжены абразивным диском с алмазным покрытием (coarse) для грубой заточки или керамическими дисками (fine) для доводки и полировки.

Направляющие лопатки для фиксирования Вашего ножа под нужным углом в процессе механической заточки располагаются в каждом пазу для заточки. Крупинки монокристаллических алмазов микронного размера, использованные для покрытия диска для грубой заточки, выбраны благодаря их уникальной эффективности для заточки; они были нанесены на поверхность диска путем высокотехнологичного процесса, который гарантирует более долгий срок службы диска, равномерную заточку и минимальное выделение тепла, благодаря чему лезвие Вашего ножа не получает повреждений и не снижается его прочность. После заточки Вашего ножа с обеих сторон на алмазных абразивах, KitchenIQ рекомендует использовать перекрещивающиеся керамические камни в пазу для ручной заточки для финального хонингования. Перекрещивающиеся керамические камни создают предустановленный угол заточки и позволяют слегка отполировать обе стороны лезвия одновременно. Керамические камни удаляют заусенцы, возникшие после заточки на механическом этапе и дают бритвенную остроту лезвию. Они также могут использоваться для быстрой правки ножей или для заточки серрейтированных ножей (с пилкой).

Ваша электрическая точилка KitchenIQ может затачивать ножи из легированной, углеродистой или нержавеющей стали. Она предназначена для заточки кухонных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать на ней ножницы или ножи любого типа, которые не входят свободно в пазы для заточки.

### **СПЕЦИФИКАЦИЯ.**

- направляющие фиксируют ваш нож под нужным углом в процессе заточки;
- в пазу для ручной заточки располагаются перекрестные керамические камни для окончательной полировки, заточки серрейтированных (волнистых) ножей, а также для быстрой правки ножей.
- в пазу для механической заточки находятся диски с крупнозернистым алмазным абразивным покрытием для быстрой и точной заточки Ваших ножей;
- резиновый держатель с мягкой поверхностью для комфортного фиксирования точилки;
- не скользящие резиновые ножки, обеспечивающие стабильное положение точилки;
- в основании имеется прорезь для чистки машинки.

## Как использовать точилку?

### Механическая заточка (только для ножей с прямым клинком).

1. Полностью очистите клинок ножа от пищи или грязи. Никогда не затачивайте грязный нож, так как это может вызвать нарушение нормальной работы точилки или повредить абразивный диск.
2. Включите вилку в стандартную розетку электросети с напряжением 220 вольт.
3. Поставьте машинку на ровную твердую поверхность и включите ее, нажав на переключатель «ВКЛ-ВЫКЛ». Перед Вами будет два паза для механической заточки обеих сторон лезвия. Выберите тот, с которого Вы хотели бы начать.
4. Крепко держите нож за рукоятку, как при обычном использовании и установите задний край лезвия над выбранным пазом для заточки. Вставьте лезвие в верхнюю часть паза для заточки, затем поверните рукоятку ножа вниз (слегка поднимая кончик лезвия), пока задний край лезвия не коснется диска для заточки. После того, как произойдет касание, и когда вы услышите отчетливый звук шлифования, проведите лезвие с постоянной скоростью через паз для заточки, прикладывая легкое усилие по направлению вниз. Для заточки на всем расстоянии до кончика лезвия, слегка поднимите рукоятку ножа по мере того, как криволинейный участок лезвия проходит через направляющие для лезвия.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Из-за некоторых особенностей конструкций рукояток ножей, вы порой не сможете заточить всю длину лезвия с помощью дисков для механической заточки. Компания KitchenIQ рекомендует использовать в этих ограниченных случаях ручной способ заточки лезвия.

Скорость, с которой вы проводите лезвие через пазы для заточки, будет определять объем металла, снимаемого с режу щей кромки. При очень медленном проходе будет сниматься больше металла, чем при быстром проходе. При протягивании лезвия через пазы, выделяйте примерно одну секунду на каждые 2 см лезвия. Например, если затачиваете нож с лезвием в 15 см, выполняйте каждый проход примерно за 6 секунд.

5. Перейдите к другому пазу для заточки и повторите этот процесс, чтобы заточить другую сторону вашего лезвия.
6. Продолжайте проходить с чередованием и с рекомендованной скоростью, пока Ваш нож не станет острым. Для получения наилучших результатов и для уменьшения излишнего износа диска, выполняйте одинаковое количество проходов с каждой стороны вашего лезвия. Обычно, для заточки лезвия ножа со скругленным концом достаточно 10 проходов с каждой стороны. Однако для ножей, выполненных из очень твердой стали, для достижения необходимого результата могут понадобиться дополнительные проходы с обеих сторон лезвия ножа.
7. Протягивайте Ваш нож через паз для ручной заточки около 10 раз или до тех пор, пока лезвие не станет острым (смотрите ниже инструкцию по финальной полировке/правке).
8. Проверьте заостренность вашего лезвия, отрезав лист бумаги, фрукт или овощ. Если необходимо дополнительное затачивание, повторите процесс, пока лезвие не станет достаточно острым, но не забудьте очистить свой нож перед тем, как продолжить. Если дополнительное затачивание не нужно, отключите подвод питания к устройству.

## **Ручная полировка/хонингование - для ножей с прямым лезвием и серрейтированных (с пилкой).**

Ваша электрическая точилка KitchenIQ 50387 включает паз для ручной заточки, который дополняет механическую систему. Этот заточной элемент может использоваться независимо от механического точильного диска для восстановления угла заточки или в паре с ним для ускорения и улучшения результата. Например, лезвие можно поправить уже через несколько протяжек через ручной паз для финишной полировки.

KitchenIQ рекомендует использовать ручной финишный паз для полировки уже острых ножей, заточенных на алмазных дисках, а также для правки серрейтированных (с пилкой) ножей.

В пазу для заточки вручную предусмотрены два треугольных керамических камня специальной формы, предназначенные для полировки ножей с прямым лезвием и затачивания серрейтированных ножей (с пилкой) без повреждения зубцов. Когда вы протягиваете нож через паз, керамический камень будет следовать форме зубцов на вашем лезвии. Характерные зубцы серрейтированных ножей (с пилкой) обычно шлифуются только на одной стороне лезвия ножа. По этой причине, не рекомендуется затачивать зубчатые лезвия с обеих сторон с помощью дисков для механической заточки. Это приведет к значительному изменению первоначальной геометрии лезвия.

При использовании паза для финишной обработки вручную, чтобы быстро подправить уже заточенные лезвия или отполировать режущую кромку после затачивания на алмазных кругах для заточки, скрещенные керамические камни будут располагаться по одной линии с вашей режущей кромкой и слегка хонинговать обе стороны вашего лезвия при каждом проходе через паз затачивания. Мы рекомендуем всегда использовать паз для финишной обработки вручную, чтобы завершить процесс затачивания после затачивания вашего лезвия с прямолинейной кромкой на алмазных кругах для заточки.

1. Держите лезвия прямо по центру между керамическими камнями.
2. Начинайте заточку с пятки, протягивайте лезвие через скрещивающиеся керамические элементы. Затачивайте только в одном направлении, от пятки к кончику лезвия. Приподнимайте рукоятку ножа для того чтобы кончик лезвия прошел через керамические элементы.
3. Повторите этот процесс 10 раз, пока лезвие не станет острым.

## **Техническое обслуживание и уход.**

Для электрической машинки для заточки компании KitchenIQ необходим совсем небольшой объем технического обслуживания. Для прочистки наружного корпуса, извлеките устройство из электрической розетки и просто протрите его влажной тканью.

- Не используйте порошковое абразивное чистящее средство для очистки машинки для заточки.
- Не используйте никакую смазку или воду, чтобы очистить абразивный диск.
- Не используйте смазку для каких-либо других компонентов.

Периодически следует открывать и очищать технологическое отверстие в нижней части машинки для заточки. Старайтесь также вычистить любые оставшиеся частички из зоны сбора внутри корпуса перед тем, как закрыть отверстие.

## **Очистка или замена керамических камней.**

Керамические камни следует периодически прочищать, чтобы обновить их абразивные качества, используя для этого скребковую щетку и обычный чистящий порошок для кухни. Если после выполненной очистки вы ощущаете, что керамические камни все еще не обеспечивают соответствующее затачивание, их следует заменить. Для получения инструкций по замене камней и установке, свяжитесь с отделом обслуживания клиентов Smith's по телефонам 800-221-4156 или зайдите на страничку Smith's в Интернете [www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com).

Информацию по гарантийному и постгарантийному обслуживанию, а так же уточнить где можно приобрести запчасти и сменные точильные элементы, Вы можете найти на гарантийном талоне который обязательно прилагается к купленной точилке.

## **Информация по обслуживанию клиентов.**

Если у вас есть вопросы, касающиеся работы вашей электрической машинки по заточке ножей компании KitchenIQ, или вам необходимо проведение работ по обслуживанию вашей машинки по заточке, свяжитесь с нашим отделом обслуживания клиентов по телефону 800-2214156, или зайдите на нашу страничку в интернете [www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com), для получения дополнительной контактной информации.

## РУКОВОДСТВО ПО ОБНАРУЖЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

**Неисправность:** Машинка для заточки не включается при первоначальной вставке в розетку.

**Причина:** Возможно повреждение или неправильное функционирование машинки для заточки или электрического шнура.

**Решение:** Верните машинку для заточки и квитанцию по месту ее приобретения для замены.

---

**Неисправность:** При эксплуатации машинки для заточки она прекращает работать.

**Причина:** В машинке для заточки предусмотрен встроенный термостат электромотора, служащий защитным устройством. Он защищает машинку для заточки от перегрева, если ее случайно оставили включенной на продолжительное время, или при ее несоответствующем использовании.

**Решение:** Если электромотор отключен термостатом, вытащите машинку для заточки из розетки и подождите около одного часа до остывания электромотора, после этого, произойдет повторный запуск электромотора. Если повторный запуск электромотора все же не происходит, верните машинку для заточки по месту ее приобретения.

---

**Неисправность:** Алмазные диски не снимают металл.

**Причина:** Сильный износ точильных элементов.

**Решение:** Замена заточных элементов.

---

**Неисправность:** Керамические камни перестают затачивать.

**Причина:** Керамические камни со временем изнашиваются, это снижает их эффективность.

**Решение:** Керамические камни следует очистить или заменить, как описано в разделе «Очистка или замена керамических камней» этого руководства.

## ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

**Q:** Как часто следует затачивать ножи?

**A:** Затачивайте свой нож перед каждым применением, если вы хотите, чтобы режущая кромка оставалась острой, как бритва. После интенсивного использования, если вы хонинговали лезвие ножа, но оно не обеспечивает легкого разрезания тонких ломтиков пищевых продуктов, используйте электрический круг для заточки плюс паз окончательной обработки вручную, чтобы создать на вашем лезвии новую, острую, как бритва, режущую кромку.

**Q:** Как понять, острый ли нож?

**A:** Используйте его для нарезки пищевого продукта тонкими ломтиками. Если ножом нельзя это сделать с легкостью, ему нужна дополнительная заточка.

**Q:** Мой нож - не острый, а я выполнил всю процедуру заточки ножа. Что я делаю неправильно?

**A:** Хотя это и редко происходит, бывают случаи, когда вам приходится повторить процесс заточки более одного раза или выполнить больше проходов через пазы механической заточки. Это может произойти во время первой заточки ножа, или если нож был заточен неправильно в ходе другой процедуры. Это может также произойти при заточки лезвий, выполненных из закаленной стали, которые являются крайне твердыми, такими как в некоторых охотничьих ножах.

Вы можете использовать электрическую точилку для заточки ножей компании KitchenIQ 50387, чтобы заточить разные типы ножей, но вам может понадобится повторить процесс несколько раз или выполнить многочисленные проходы через пазы механической заточки (свыше 20 раз и более - в экстремальных случаях). Этот длительный процесс будет необходим только при первой заточки конкретно выбранного лезвия\ножа. После этого, вы сможете затачивать лезвие, прибегая к обычным процедурам заточки.

**Q:** Иногда диск для заточки заклинивается, когда я протягиваю нож через направляющие угла заточки. Чем это вызвано?

**A:** Машинка для заточки ножей сконструирована так, что для протягивания лезвия через пазы для заточки необходимо совсем небольшое усилие. Если приложить к ножу при его протяжке через пазы излишнее усилие, направленное вниз, это приведет к заклиниванию заточного элемента (диска для заточки).

**Q:** Как получить ровную режущую кромку на лезвии?

**A:** Для достижения наилучших результатов, всегда выполняйте одинаковое количество протяжен с обеих сторон лезвия. Всегда выполняйте заточку от пятки к кончику лезвия, никогда не совершайте возвратно-поступательных движений! Помните о том, что необходимо приподнимать нож по мере приближения кончика лезвия.

**Q:** Иногда при заточке ножей я вижу искры. Чем вызвано их образование?

**A:** При профессиональной заточке ножей, определенные лезвия с высоким содержанием углерода (обычно, ножи высокого качества) иногда искрят или создают целый сноп искр, входя в контакт с диском для заточки. В электрической точилке для ножей KitchenIQ 50387 используется тот же самый тип диска для



заточки, который используют профессионалы. В соответствии с этим, можно ожидать появления подобного искрения при заточке ножей с высоким содержанием углерода.

**Q:** Могу ли я затачивать зубчатые лезвия , ножницы или другие с помощью электрической точилки для ножей KitchenIQ 50387?

**A:** Электрическая точилка для заточки ножей KitchenIQ 50387 обеспечивает заточку ножей с прямой кромкой, выполненных из легированной, углеродистой или нержавеющей стали, в пазах для механической заточки или вручную. Она обеспечит также заточку лезвий с серрейторной (зубчатой\волнистой) кромкой, но только в пазу для заточки вручную. Не пытайтесь заточить ножницы или любое другое лезвие, которое нельзя свободно установить в пазы для заточки.

**Q:** От моей машинки для заточки исходит громкий звук и сильная вибрация. Почему это происходит?

**A:** В электрической точилке для ножей KitchenIQ 50387 используются быстро вращающиеся заточные элементы с алмазным покрытием, которые служат для заточки ножей. Вибрации и громкий звук можно услышать из-за скорости вращения. Это нормально.

## **O Smith`s®**

Бренд Smith`s® предлагает потребителям высококачественные точилки для ножей на любой случай. Созданная в 1886 году в Хот Спрингс, Арканзас, и по праву считается мировым лидером в области инструментов для заточки, марка Smith`s® заявляет свои права на конструирование и производство самой широкой, из существующий, линейки инструмента для заточки ножей и ножниц. Компания обладает более чем 125-летним опытом, поставляя инновационную продукцию, для заточки, для рынков хозяйственных принадлежностей, спортивных товаров и инструментов для выживания. Для получения большей информации посетите:

[www.smithsproducts.com](http://www.smithsproducts.com)

[www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com)



747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS. AR 71913-8414 USA

Phone(+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

**[www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com)**

**Item #50387**

Voltage: 220-240V/50HZ • Watt: 31W • Current: 0.28A

Tension: 220-240V/50HZ • Watt: 31W • Courant: 0.28A

Voltaje: 220-240V/50Hz • Vatio 31W • Corriente: 0.28A

Tensione: 220-240V/50Hz • Watt: 31W • Corrente: 0.28A

Volt: 220-240V/50HZ • Watt: 31W • Strom: 0.28A

Tensao: 220-240V/50HZ • Watt: 31W • Corrente: 0.28A

вольт: 220-240V/50HZ • Ватт: 31W • ток: 0.28A

Designed in the USA • Made In China

Congu aux Etats-Unis • Fabrique en Chine

Disenado en EE.UU \* Hecho en China

Progettato in USA • Prodotto in Cina

Entwickelt in den USA • Hergestellt in China

Projetado н.у.к. EUA • Feita China

KitchenIQ and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.

KitchenIQ et The Edge Experts® sans des marques commerciales enregistrees de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ y The Edge Experts® son marcas comerciales y registradas de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ e gli esperti di Edge® sono registations e marchi di prodotti di consumo di Smith, Inc.

KitchenIQ und The Edge Experts® sind registrations und Warenzeichen von Smith Consumer Products, Inc.

KitchenIQ e os peritos do Edge® sao registrations e marcas de produtos de consumo de Smith, Inc.

KitchenIQ и The Edge Эксперты ® являются регистратором торговые марки и потребительских товаров Смит, Inc.