

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

КОМПАКТНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ. Модель KitchenIQ 50073

ВНИМАНИЕ! Прочтите инструкцию для пользователя перед использованием этой машинки для заточки.

- Благодарим за выбор нашей электрической кухонной ножеточки.
- Просим ознакомиться с «ИНСТРУКЦИЕЙ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ» перед первым использованием.
- Просим бережно использовать и хранить ее.

НАЗНАЧЕНИЕ: Электроточилка предназначена только для использования в домашних условиях.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ (ИСПОЛЬЗОВАНИЯ): Всегда следуйте этим главным мерам предосторожности:

- Не используйте машинку не по прямому назначению.
 - Чтобы предохранить себя от удара электрическим током, не помещайте эту машинку в воду или любую другую жидкость.
 - Не используйте смазку, воду или масло для хонингования.
 - Отключайте машинку от розетки, когда вы ее не используете или чистите ее.
 - Не используйте эту машинку, если шнур или вилка повреждены, машинка отказала или была повреждена каким-либо образом. Если это произойдет, верните машинку для проверки и ремонта.
 - Использование дополнительных насадок, которые не были рекомендованы или проданы изготовителем машинки, может привести к пожару, удару электрическим током или травме.
 - Машинка предназначена исключительно для заточки ножей. Не пытайтесь затачивать на ней лезвия никакого другого типа.
 - Эта машинка снабжена поляризованной вилкой с фиксированным положением введения в розетку. Такая вилка не войдет в розетку в другом 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.

Компактная электрическая машинка для заточки ножей. ОПИСАНИЕ:

Компания KitchenIQ гордится тем, что может предложить вам электрическую машинку для заточки ножей, которая соединяет в одном компактном корпусе инструменты, позволяющие производить механическую и ручную заточку. Эта уникальная комбинация предоставляет большие возможности для заточки тупых ножей и поддержания особой остроты ножей.

Заточка на основном этапе происходит с помощью диска из синтетического абразива. Рекомендуем после заточки вашего ножа с обеих сторон с помощью синтетического абразивного диска использовать перекрестные керамические стержни паза для ручной заточки с целью окончательной обработки лезвия. Керамические стержни удалят все заусеницы, оставшиеся на лезвии вашего ножа, и придадут лезвию ножа остроту бритвы.

Ваша Компактная электрическая машинка для заточки ножей может затачивать ножи с прямым лезвием из легированной, углеродистой или нержавеющей стали.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь затачивать на ней ножницы, рифленые ножи или ножи любого типа, которые не входят свободно в направляющие пазы.

СПЕЦИФИКАЦИЯ



Заточка ножа на основном этапе (Паз для механической заточки)

1. Полностью очистите лезвие ножа от пищи или грязи. Никогда не затачивайте грязный нож, потому что это может вызвать нарушение нормальной работы устройства или повреждение абразивного диска.
2. Вставьте вилку на конце шнура в стандартную розетку электросети с напряжением 220В. Вставьте другой конец шнура в отверстие машинки для заточки.
3. Поставьте машинку на ровную твердую поверхность и включите ее.
4. Крепко держите нож за ручку, как при обычном использовании, и поместите часть ножа у ручки над выбранным пазом для заточки. Введите лезвие ножа в верхнюю часть паза для заточки, затем наклоняйте ручку ножа вниз (при этом кончик ножа будет немного подниматься) до тех пор, пока часть ножа у ручки не коснется абразивного диска. Как только произойдет контакт лезвия ножа с абразивным колесиком и вы услышите характерный звук затачивания, проведите лезвие ножа, поддерживая одинаковую скорость, через паз для заточки, слегка прижимая его вниз. Чтобы заострить лезвие полностью до кончика ножа, слегка поднимите вверх ручку ножа, когда изогнутая часть лезвия ножа проходит через пазы.
5. Перейдите на другой паз для заточки и повторите процесс, чтобы заточить другую сторону лезвия ножа.
6. Продолжайте поочередно проводить нож через один и другой паз. Важно, чтобы вы сделали одинаковое число проходов с каждой стороны ножа – это позволяет получить наилучшие результаты и уменьшить излишнее изнашивание абразивного диска.

ВНИМАНИЕ! Всегда затачивайте ваш нож в направлении от ручки к кончику ножа. Никогда не вводите кончик ножа в паз первым, и не применяйте слишком большое усилие, проводя нож через паз. Это может вызвать повреждение машинки для заточки ножей и/или вашего ножа.

ПРИМЕЧАНИЕ: Скорость, с которой вы проводите нож через заточные пазы, определит количество металла, которое снимается с кромки ножа. При очень медленной проводке снимается больше металла, чем при быстрой проводке.

Заточка ножа на этапе доводки (Паз для ручной доводки)

Рекомендуем использовать паз для ручной доводки, чтобы завершить процесс заточки. Перекрестные керамические стержни удалят все заусеницы, оставшиеся на кромке вашего ножа после обработки синтетическим абразивным диском, и доведут обе стороны вашего ножа до остроты бритвы.

1. Полностью очистите лезвие ножа от пищи или грязи. Никогда не затачивайте грязный нож, потому что это может вызвать нарушение нормальной работы устройства или повреждение абразивного диска.
2. Начиная с части у ручки, проведите лезвие ножа через перекрестные керамические стержни, слегка прижимая его вниз. (никогда не водите лезвием назад и вперед). Помните, что надо слегка приподнять ручку вверх в конце проводки ножа, чтобы заострить его кончик.
3. Повторяйте этот процесс до тех пор, пока лезвие ножа не станет острым, как бритва. Обычно для этого требуется провести нож через пазы всего три или четыре раза.

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРАХ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ ПРЕДПРИНЯТЬ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ ЭЛЕКТРОТОЧИЛКИ. Типичные вопросы

В: Мой нож не острый, хотя я осуществил полностью процесс заточки. Что я делаю неправильно? **О:** Хотя это происходит редко, иногда бывает так, что приходится повторить обе стадии заточки ножа несколько раз, или еще несколько раз провести нож через заточные пазы для механической заточки. Это может произойти, если вы затачиваете нож в первый раз, или если нож был неправильно заточен другим методом. Это также может произойти, когда ножевое полотно выполнено из закаленной стали, которая обладает очень большой твердостью. Вы можете использовать электроточилку KitchenIQ 50073 для заточки ножей такого типа, но, возможно, вам придется повторить процесс несколько раз, или несколько раз провести нож через заточные пазы для механической заточки (более 10 раз в особо сложных случаях). Такой продолжительный процесс может быть необходим только тогда, когда вы в первый раз используете машинку для заточки для ножа такого типа. После этого вы сможете затачивать нож, следуя обычным процедурам заточки.

В: Иногда, когда я провожу нож через направляющие пазы, вращение затачивающего диска прекращается. Почему это происходит?

О: Машинка для заточки ножей разработана таким образом, что требуется лишь очень небольшое усилие, чтобы провести нож через заточные пазы. Если при проводке через заточные пазы нож слишком сильно давит вниз, затачивающее колесико остановится. **В:** Как мне добиться равномерной заточки лезвия ножа? **О:** Всегда проводите нож одинаковое число раз с обеих сторон лезвия, чтобы получить наилучшие результаты. Всегда затачивайте нож в направлении от ручки ножа к кончику лезвия, и никогда не водите ножом назад и вперед. Не забывайте слегка приподнимать ручку ножа, когда вы проводите через заточные пазы изогнутую часть лезвия ножа.

В: Иногда при заточке моих ножей я вижу искры. Почему это происходит?

О: При профессиональной заточке ножей некоторые лезвия с высоким содержанием углерода (обычно у ножей более высокого качества) вызывают появление отдельных искр или потоков искр, когда кромка ножа соприкасается с абразивными дисками. В данной модели используется абразивный диск того же типа, что и диски для профессиональной заточки. Поэтому вы можете увидеть такое же искрение, когда вы затачиваете ножи из стали с высоким содержанием углерода. Это обычное явление.

В: Могу я затачивать рифленные ножи, ножницы или лезвия другого типа моей электрической машинкой для заточки ножей?

О: Ваша компактная электрическая машинка для заточки ножей может затачивать ножи с ровным лезвием из легированной, углеродистой или нержавеющей стали. Машинка предназначена для затачивания кухонных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать на ней ножницы, рифленные ножи или ножи любого типа, которые не входят свободно в направляющие пазы.

В: Моя машинка для заточки издает сильный вибрирующий звук. Почему это происходит?

О: Заточка производится быстро вращающимся синтетическим абразивным диском. Из-за высокой скорости вращения колеса иногда слышен вибрирующий звук. Это обычное явление, которое следует ожидать.

УХОД

Чтобы очистить корпус машинки, отсоедините машинку от розетки и просто протрите ее влажной тканью. Не погружайте машинку в воду и не подставляйте под струю воды.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- Рекомендуется хранить в месте с наименьшей влажностью и вне зоны доступа воды.
- Храните в недоступном для детей месте.
- Нельзя ронять ножеточку или ударять обо что-либо, поскольку это может стать причиной разлома корпуса.

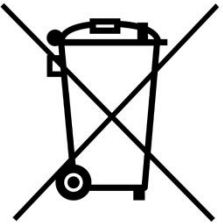
ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗКИ

- Бережно относитесь к электроточилке при перевозке (транспортировке). Нельзя ронять электроточилку или ударять обо что-либо, поскольку это может стать причиной разлома корпуса.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Правильная утилизация устройства (Утилизация электрического оборудования):

- Если вы решили утилизировать ваше устройство, то отключите его от электрической сети и перережьте провод питания

	- Данная маркировка на изделии, принадлежностях или указанная в документации к нему, означает, что по истечению срока службы устройство и его принадлежности не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого выброса отходов, устройство необходимо утилизировать отдельно от других отходов и надлежащим образом переработать для повторного использования
---	---

- Для получения детальной информации месте и способе экологически безопасной утилизации потребителям необходимо обратиться либо к продавцу данного устройства, либо в уполномоченные местные органы

- Юридическим лицам необходимо обратиться к поставщику, чтобы проверить сроки и условия договора купли-продажи. Данное изделия и принадлежности к нему запрещено утилизировать вместе с другими видами отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Модель	KitchenIQ 50073
Фирма изготовитель (производитель) и адрес	«Smith's Consumer Products, Inc» / «Смитс Консамер Продактс Инкорпорейтед», 747 Мид Америка бльд, Хот Спрингс, Арканзас 71913-8414 США (USA)
Страна производства	Китай
Адрес завода фирмы-изготовителя	Лингчао Роуд, Гоакиао Индастриал Парк Инжоу, Нингбо, Китай
Питание от сети	220В
Мощность	6 Ватт
Предназначен:	исключительно для заточки ножей. Только для использования в домашних условиях Не пытайтесь затачивать на ней лезвия никакого другого типа.
Материал рабочей поверхности	диски с синтетич.абразивом и керам. стержни
Внешнее покрытие	пластик
Материал ручки	прорезиненный пластик
Вес (г)	630
Высота x Ширина x Глубина (см)	25 x 8 x 11
Этапы заточки	2

Угол заточки	20°
Направляющие угла заточки	да
Заточка кухонных ножей	да
Заточка туристич.и складных ножей	да
Заточка ножей с пилкой (хлебный), ножниц	нет
Среднее время заточки	1-5 минут
Срок службы	НЕОГРАНИЧЕН
Соответствует требованиям тех.регламентов таможенного союза ТР ТС 004.2011 и ТР ТС 020.2011	Номер сертификата соответствия RU C-US.AL32.B.05041 Орган, выдавший сертификат: ООО Центр «ПрофЭкс»

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА – указана на коробке изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРВИС

Если понадобится техническое обслуживание или гарантийный ремонт вашей компактной электрической машинки для заточки ножей KitchenIQ 50073, пожалуйста, обратитесь в отдел обслуживания клиентов: г.Москва , 125476 ул.Василия Петушкова, д.11, оф.3 Тел. (495) 241-0284, 8-800-200-3707

Условия гарантии:

1. Гарантия действительна только при наличии полностью заполненного гарантийного талона с указанием модели и серийного номера изделия, даты продажи, подписи и печати фирмы-продавца, а также при наличии оригинала товарного чека с датой покупки.
2. Бесплатный ремонт производится только в течение гарантийного срока - 24 месяцев со дня продажи изделия.
3. Гарантия аннулируется в следующих случаях:
 - нарушение пользователем правил эксплуатации, изложенных в инструкции;
 - разборка и ремонта изделия неуполномоченными на это лицами;
 - внесения изменений в конструкцию изделия;
 - при использовании в коммерческих и промышленных целях.
4. Гарантия не распространяется на следующие виды повреждений:
 - повреждения, вызванные попаданием внутрь влаги или посторонних предметов;
 - износ рабочих частей прибора, вызванных его использованием;
 - повреждения, вызванные природным катаклизмом;