

TM
Kitchen!**Q**

diamond edge 2 electric knife sharpener




affûteur électrique pour couteaux
afilador de cuchillos eléctrico
affilacoltelli elettrico regolabile
einstellbarer elektrischer messerschärfer
elétrica afiador de facas
электрическая точилка для ножей



owner's manual • il manuale guide de l'utilisateur • manual del propietario
manuale utente • benutzerhandbuch • инструкция для пользователя



Модель 50387

Внимание! Прочтите инструкцию перед использованием точилки.   
Данная точилка предназначена исключительно для использования в домашних условиях. Всегда соблюдайте нижеследующие 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.

KitchenIQ™ Электрическая точилка для ножей



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™ 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 фиксации 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 электроточилка 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;

- несколько резиновые опоры, 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 затачивания. Вставьте лезвие в верхнюю часть паза затачивания, затем поверните рукоятку ножа вниз (слегка поднимая кончик лезвия), пока задний край лезвия не коснется диска для заточки (Рис. 1). После того, как произойдет касание, и когда вы услышите отчетливый звук шлифования, проведите лезвие с постоянной скоростью через паз затачивания, прикладывая легкое усилие в направлении вниз. Для затачивания на всем расстоянии до кончика лезвия, слегка поднимите рукоятку ножа по мере того, как криволинейный участок лезвия проходит через направляющие для лезвия (Рис. 2).

ПРИМЕЧАНИЕ: Из-за некоторых конструкций рукоятки, вы порой не сможете заточить всю длину лезвия с помощью дисков для механической заточки. Компания KitchenIQ рекомендует использовать в этих ограниченных случаях паз затачивания вручную.

рис. 1

Скорость, с которой вы проводите лезвие через пазы затачивания, будет определять объем металла, снимаемого с режущей 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 затачивания 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 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 затачивания 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. Hold the blade straight up and down and center the heel of the blade in the bottom of the crossed ceramic stones.
2. Starting at the heel of the blade, pull the blade through the crossed ceramic stones while applying light, downward pressure (never back and forth). Lift at the end of the stroke to sharpen the tip of your blade (Fig. 3).
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.

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, для получения дополнительной контактной информации.

Все возвраты, переданные без права на возврат, должны сопровождаться информацией о действующем адресе доставки, номере контактного телефона или адресе электронной почты, и кратким описанием проблемы или повреждения.

Отправляйте свою машинку для заточки по адресу:

KitchenIQ

CS Dept. 50387

747 Mid-America Boulevard

Хот Спрингс, AR 71913-8414 США

РУКОВОДСТВО ПО ОБНАРУЖЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Симптом: Машинка для заточки не включается при первоначальной вставке в



электрическую 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.

Симптом: 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.

Симптом: Алмазные диски не снимают металл.

Решение: Период приработки алмаза – По мере эксплуатации, первоначальная динамичная скорость резания алмазных дисков для заточки будет снижаться.

Одновременно с этим, произойдет улучшение окончательной абразивной обработки.

Пусть вас не смущает этот процесс приработки, потому что это явление является нормальным и ожидаемым. Алмазные диски прирабатываются, а НЕ изнашиваются.

Симптом: Керамические камни перестают затачивать.

Причина: Керамические камни со временем утрачивают свою способность к затачиванию, 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 отрезания 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 нарезания 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 механического затачивания. Это может произойти во время первой заточки ножа, или если нож был заточен неправильно в ходе другой процедуры. Это может также произойти при затачивании лезвий, выполненных из закаленной стали, которые являются крайне твердыми, такими как в некоторых охотничьих ножах.

Вы можете использовать электрическую машинку для заточки ножей компании KitchenIQ, чтобы заточить такие типы ножей, но вам может понадобиться повторить процесс несколько раз или выполнить многочисленные проходы через пазы механического затачивания (свыше 20 раз или более - в экстремальных случаях).

Этот длительный процесс будет необходим только при первом использовании машинки для заточки для этого типа лезвия. После этого, вы сможете затачивать лезвие, прибегая к обычным процедурам затачивания.

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

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

Q: Как получить ровную режущую кромку на лезвии?

A: Для достижения наилучших результатов, всегда выполняйте одинаковое количество проходов на обеих сторонах лезвия. Всегда выполняйте заточку с задней кромки к кончику, никогда не возвратно-поступательно. Помните о том, чтобы слегка поднимать за рукоятку по мере того, как криволинейный участок лезвия протягивается через пазы затачивания.

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

A: При профессиональном затачивании 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 машинке для заточки ножей компании KitchenIQ используется тот же самый тип диска для заточки, который используют профессионалы. В соответствии с этим, можно ожидать появления подобного искрения при затачивании ножей с высоким содержанием углерода. Это – нормальное явление.

Q: Могу ли я затачивать зубчатые лезвия, ножницы или другие лезвия с помощью электрической машинки для заточки ножей компании KitchenIQ?

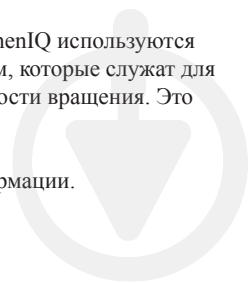
A: Электрическая машинка для заточки ножей компании KitchenIQ обеспечивает заточку лезвий с прямой кромкой, выполненных из легированной, углеродистой или нержавеющей стали, в пазах затачивания механическим путем или вручную. Она обеспечит также заточку лезвий с зубчатой кромкой, но только в пазу затачивания вручную. Не пытайтесь заточить ножницы или любое лезвие, которое нельзя свободно установить в пазы затачивания.

Q: От моей машинки для заточки исходит громкий вибрирующий звук. Почему это происходит?

A: В электрической машинке для заточки ножей компании KitchenIQ используются быстро вращающиеся диски для заточки с алмазным покрытием, которые служат для заточки ножей. Вибрирующий звук можно услышать из-за скорости вращения. Это нормальное и ожидаемое явление.

рис. 3

Сканируйте Вашим смартфоном, чтобы получить больше информации.



O Smith's®

Бренд Smith's® предлагает потребителям высококачественные машинки для заточки кромок на самые разборчивые вкусы. Будучи неотделимым от понятия исключительного значения, Smith's является брендом, выставляемым на продажу с ориентацией на рынок розничной торговли. Созданная в 1886 г. в Хот Спрингс, Арканзас, и по праву считающаяся мировым лидером в области инструментов для заточки, марка Smith's® заявляет свои права на конструирование и производство самой широкой существующей линии машинок для заточки ножей и ножниц. Компания обладает более чем 125-летним опытом, поставляя инновационную продукцию, относящуюся к режущей кромке, для рынков хозяйственных принадлежностей, спортивных товаров и металлических изделий. Для получения большей информации, посетите

www.smithsproducts.com and

www.kitcheniq.com.

Трехлетняя ограниченная гарантия

MODEL 50387





KitchenIQ™

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

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

www.kitcheniq.com

Follow us on



Item #50387

Voltage: 240V/50HZ • Watt: 22W • Current: 0.190A
Tension: 240V/50HZ • Watt: 22W • Courant: 0.190A
Voltaje: 240V/50HZ • Vatio 22W • Corriente: 0.190A
Tensione: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A
Volt: 240V/50HZ • Watt: 22W • Strom: 0.190A
Tensão: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A
вольт: 240V/50HZ • ватт: 22W • ток: 0.190A

Designed in the USA • Made In China
Conçu aux Etats-Unis • Fabriqué en Chine
Diseñado 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 KИтае

KitchenIQ™ and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.
KitchenIQ™ et The Edge Experts® sans des marques commerciales enregistrées 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 registations und Warenzeichen von Smith Consumer Products, Inc.

KitchenIQ™ e os peritos do Edge® são registations e marcas de produtos de consumo de Smith, Inc.

KitchenIQ™ and The Edge Эксперты® являются registations и торговые марки потребительских товаров Смит, Inc