

# Электрическая ножеточка Хозяйка 31М

## Инструкция по эксплуатации

Электрическая ножеточка Хозяйка™ 31М:

- ✓ Позволяет быстро и легко добиться идеальной заточки кухонных, охотничьих, спортивных ножей со стальными и керамическими лезвиями.
- ✓ Время полного цикла заточки одного ножа не более 2х минут!
- ✓ Специальные направляющие пазы надежно фиксируют нож под правильным углом, обеспечивая идеальный угол и остроту режущей кромки.
- ✓ Двухэтапная система заточки с двумя профессиональными корундовыми точильными дисками, обеспечивающими равномерность заточки, а также высочайшую остроту ножа.
- ✓ Обновленная конструкция обеспечивает удивительно тихую работу для данного типа приборов.
- ✓ Надежная фиксация на столе с помощью присосок гарантирует устойчивость прибора и равномерность заточки лезвия.

## Работа с прибором

### Использование

Специальной подготовки к работе прибор не требует. Извлеките прибор из коробки, смочите присоски внизу устройства и установите на ровной, гладкой поверхности слегка нажав на корпус, чтобы присоски надежно зафиксировали прибор.

Включите кабель питания устройства в розетку ~220 В. Штекер можно подключить в поляризованную розетку только одним способом. Если штекер не входит в розетку, поверните его. Переведите выключатель питания в положение включено «ON».

Слоты устройства обозначены цифрами:

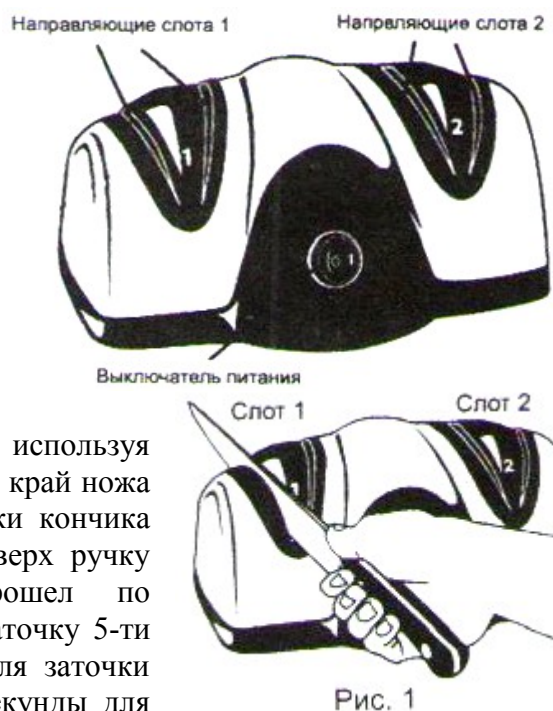
- 1 - слот для грубой заточки;
- 2 - слот для полировочной (финишной) заточки.

Каждый слот имеет две направляющих для заточки разных сторон лезвия ножа.

### Первая стадия – грубая заточка

Медленно проводите ножом в слоте 1 (см. рис. 1), используя каждую из двух направляющих по 3-5 раз. Затачиваемый край ножа должен быть параллелен столу, за исключением заточки кончика ножа. При заточке кончика ножа слегка поднимите вверх ручку ножа, чтобы закругленный участок лезвия прошел по направляющим. При движении по направляющим, на заточку 5-ти сантиметров лезвия тратится около 1 секунды. Так, для заточки лезвия длиной 15 сантиметров тратится примерно 3 секунды для каждого провода лезвия по направляющим.

### Вторая стадия – полировка



Медленно проводите ножом в слоте 2 (см. рис. 1), используя каждую из двух направляющих по 3-5 раз. Каждый провод лезвия по направляющим занимает примерно 1 секунду на 5 см длины лезвия. Завершите процесс полировки быстрым проводом лезвия (примерно 1 секунда) по каждой из двух направляющих.

Перед началом резки продуктов всегда протирайте лезвие ножа влажной тканью.

Ножеточка может затачивать ножи из стали, стальных углеродных сплавов, нержавеющей стали, керамики. Устройство предназначено для заточки кухонных, охотничьих и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, электрические ножи или любые ножи, лезвие которых не входит свободно в направляющие.

Сразу после заточки рекомендуем аккуратно, без сильного давления провести острием лезвия от ручки до кончика ножа по деревянной палочке (подойдет край разделочной доски) или кусочку пластика, чтобы снять миниатюрные “заусенцы”, возникшие при заточке.

### **Внимание!!!**

- Не проверяйте руками остроту заточки лезвия.
- Не вставляйте острие ножа вертикально в направляющие. Это может повредить нож и ножеточку.
- Перед началом резки продуктов всегда протирайте лезвие ножа влажной тканью, чтобы удалить металлическую пыль, оставшуюся после заточки.

## **Ответы на вопросы**

*- Как часто нужно затачивать ножи?*

Чтобы сохранить бритвенную остроту, полируйте нож перед каждым использованием. После интенсивного использования проведите обе стадии заточки: грубую заточку и полировку.

*- Как проверить остроту ножа?*

При резке продуктов. Если ваш нож режет продукты недостаточно легко, проведите обе стадии заточки: грубую заточку и полировку.

*- Мой нож не острый, и я дважды прошел обе процедуры заточки. Что я делаю не так?*

Возможно, лезвие ножа было испорчено предыдущей неправильной заточкой. Возможно, Вы пытаетесь затачивать нож из чрезвычайно твердой, закаленной стали, например, некоторые модели охотничьих ножей. Проведите заточку ещё несколько раз до тех пор, пока нож не будет легко, без усилий резать фрукты и овощи.

В зависимости от состояния лезвия ножа, возможно, придется повторить процедуру заточки ещё несколько раз (в экстремальных случаях до 10 и более раз). Повторение стадий заточки для таких ножей понадобится только при первой заточке. В дальнейшем, после того как лезвие ножа приведено в порядок, выполняйте обычную процедуру заточки.

*- Иногда при проводе ножа по направляющим колесо заточки останавливается. Чем это вызвано?*

Ножеточка сконструирована так, что для провода ножа по направляющим требуется очень небольшое усилие. Если при проводе ножа по направляющим Вы чрезмерно давите вниз, колесо заточки остановится. Старайтесь избегать сильного давления для исключения перегрева двигателя ножеточки.

*- Как получить одинаковые края лезвия ножа?*

Затачиваемый край ножа должен быть параллелен столу, за исключением заточки кончика ножа. При заточке кончика слегка поднимите вверх ручку ножа, чтобы закругленный участок лезвия прошел по направляющим.

*- При заточке ножа возникают искры. Чем это вызвано?*

При заточке ножей с высоким содержанием углерода (обычно это высококачественные ножи) иногда возникают искры. Это нормально.

*- Могу я затачивать ножеточкой зазубренные ножи?*

Да, за исключением электрических зазубренных ножей и ножей с зазубринами по обеим сторонам. Для заточки не электрических зазубренных ножей используйте только вторую стадию заточки. И используйте только направляющую для гладкой стороны лезвия (без зазубрин). Проводите лезвие по направляющей, прикладывая минимальное усилие. Замечание: при каждой заточке зазубренного ножа часть зазубрин стачивается.

## **Обслуживание и очистка**

Внешнюю поверхность ножеточки можно протирать влажной тканью. Не используйте химические моющие средства. Никогда не погружайте ножеточку в воду или другую жидкость. При заточке ножей не применяйте никакой смазки.

Ножеточка внизу имеет две специальных емкости для металлической пыли, образующейся при заточке ножей. Периодически опустошайте эти емкости, снимая красные пластиковые пробки на дне устройства и вытряхивая металлическую пыль. При обычном использовании устройства эту процедуру нужно выполнять раз в год.

## **Внимание! Меры предосторожности при работе с прибором:**

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.
2. Не допускайте попадания воды на прибор, не опускайте его в воду и другую жидкость.
3. Не допускайте попадания прибора в руки детей.
4. Выключайте ножеточку из розетки после использования, перед чисткой.
5. Не дотрагивайтесь до подвижных элементов, если прибор подключен к сети.
6. Не используйте ножеточку, если поврежден кабель или любой другой элемент.
7. Используйте данный прибор только по прямому назначению.

## **Технические характеристики**

Модель: Электрическая ножеточка Хозяйка-31М.

Питание: ~ 230 В, 50 Гц.

Мощность: 40 Ватт.

Размер устройства: 207 x 147 x 75 мм.

Габариты в упаковке: 245 x 180 x 125 мм.

Вес брутто: 1,35 кг.

## **Гарантийные обязательства**

Срок гарантии: 1 год.

Срок хранения: не ограничен

Срок эксплуатации (зависит от частоты использования): до 10 000 полных циклов заточки.

Товарный знак компании ООО «СИТИТЕК», Россия

Произведено Ningbo Wantong Electron co., ltd, по заказу ООО «СИТИТЕК», адрес производства: 2, South MingGuang Road, MaoShan Industrial Zone, JiangShan Town, YinZhou District, Ningbo, China.

Импортер: ООО «СИТИТЕК»

Юр. адрес импортера: 426032, г. Ижевск, ул.Карла Маркса, д.2.

Все рекламации по качеству и комплектности товара, заявки на гарантийный и постгарантийный ремонт направлять: 426032, Россия, УР, г. Ижевск, ООО «СИТИТЕК», ул.Карла Маркса, д.2.