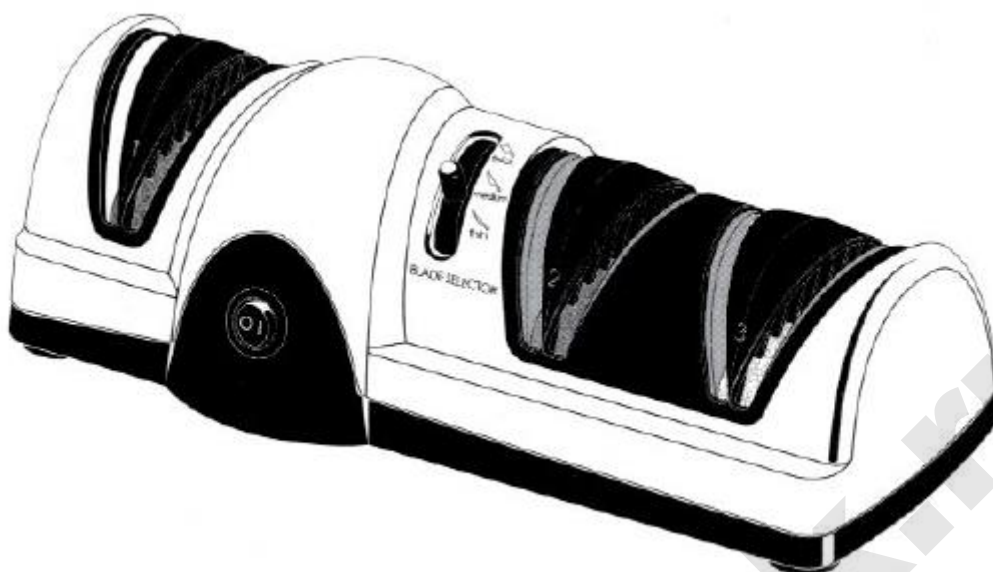


# Ножеточка электрическая SITITEK «Хозяйка 31М» PRO



- Трехступенчатая система заточки обеспечивает профессиональный результат в домашних условиях.
- Переключатель лезвия регулирует направляющие для оптимального угла заточки толстых, средних и тонких ножей.
- Особомелкозернистый диск гарантирует аккуратную заточку.

## Инструкция

### Важные меры безопасности

Для уменьшения риска получения травмы и порчи имущества во время использования электрических приборов всегда должны быть соблюдены основные меры предосторожности, включая следующее:

1. Прочтите всю инструкцию перед использованием ножеточки.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте ножеточку в воду или другие жидкости.
3. Использование устройства детьми или около них должно быть под пристальным присмотром.
4. Отключайте устройство от сети, если Вы не пользуетесь им, перед тем, как надеть или снять детали, и перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися частями.

6. Не пользуйтесь устройством с поврежденным кабелем питания или вилкой, в случае неисправности прибора или в случае его повреждения при ударе или каким-либо другим способом. Верните устройство дилеру для проверки, ремонта, электрической или механической настройки.
7. Использование насадок, не рекомендованных или не продаваемых производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
8. Не используйте вне помещения.
9. Не допускайте свисания электрического шнура со стола или стойки, а также его контакта с горячей поверхностью.
10. Не устанавливайте на горячие поверхности, газовые или электрические горелки или нагревающиеся печи или рядом с ними.
11. Используйте ножеточку только по назначению.

### Сохраните эту инструкцию.

Это устройство предназначено только для домашнего использования.

#### Важная информация о кабеле

Подключайте кабель питания только к поляризованной розетке. В целях безопасности этот прибор имеет поляризованную вилку (один штекер шире другого). Для уменьшения риска поражения электрическим током эта штепсельная вилка подходит только к поляризованной розетке.

Если вилка не полностью входит в розетку, переверните вилку. Если и в этом случае она не входит, вызовите квалифицированного электрика. Не пытайтесь обойти эту меру безопасности.

#### Знакомство с ножеточкой

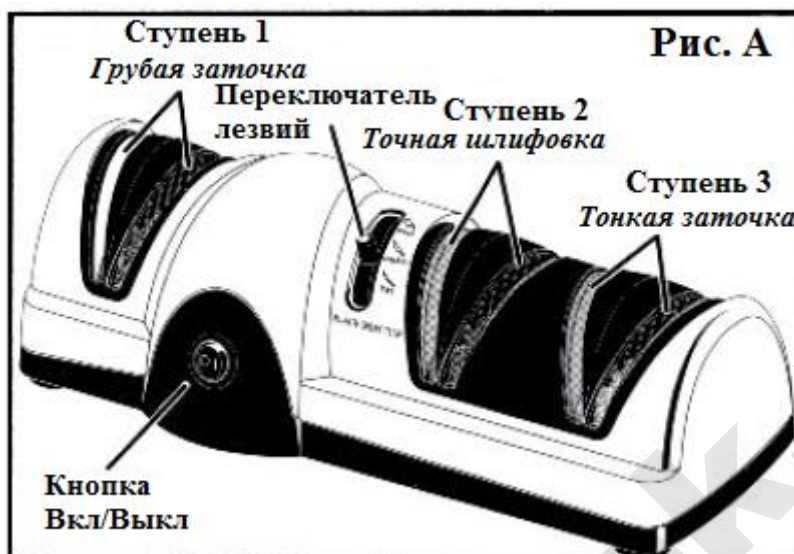
Ваша электрическая ножеточка заточит ножи из стали, углеродистых сплавов и нержавеющей стали. Она предназначена для заточки кухонных ножей и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, электрические зубчатые ножи или любое лезвие, которое не помещается легко в направляющие.

Ножеточка представляет собой трехступенчатую систему заточки. Если ваш нож очень тупой, вам, возможно, потребуется воспользоваться всеми тремя ступенями; если немножко тупой, то двумя ступенями (2 и 3 – средняя заточка и тонкая заточка), и чаще всего – только третьей ступенью (тонкая заточка), чтобы поддерживать ваши ножи в идеально остром состоянии.

Переключатель лезвия (Рис. А) регулирует направляющие для оптимального угла заточки **толстых** (охотничьи ножи и тесаки), **средних** (ножи общего назначения, для нарезки дольками, шеф-ножи и сантоку) и **тонких** (нож для филе, для очистки овощей и другие

легкие лезвия) ножей.

## Эксплуатация



1. Поместите устройство на устойчивую поверхность.
2. Определите вид ножа, который необходимо заточить, и при помощи переключателя лезвия выберите необходимое положение (Рис. А). Для толстых лезвий выберите переключателем верхнее положение, для средних лезвий - среднее положение и для тонких ножей - нижнее положение. Вы почувствуете, как переключатель останавливается в переключаемых положениях. Когда Вы двигаете рычаг переключателя лезвия, оранжевые регулируемые направляющие в Ступени 2 и Ступени 3 также двигаются, обеспечивая оптимальный угол заточки для толстых, средних или тонких лезвий. В Ступени 1 направляющие зафиксированы (смотри шаг 4 ниже).
3. Включите прибор, нажав на символ "I" на кнопке Вкл/Выкл (Рис. А).
4. Оцените состояние вашего лезвия, чтобы определить, с какой ступени начать затачивание:
  - Если лезвие очень тупое или Вы затачиваете нож в первый раз, начните со **Ступени 1 – ГРУБАЯ ЗАТОЧКА**. Эта ступень находится слева от кнопки Вкл/Выкл. Это самая грубая и агрессивная ступень, она удаляет больше слоя стали с лезвия ножа, чем другие ступени. Обратите внимание, что этот слот находится в зафиксированном положении и не регулируется. Он затачивает все лезвия под одним и тем же углом, подготавливая к затачиванию в Ступенях 2 и 3. В отличие от Ступени 1, направляющие в Ступенях 2 и 3 регулируются. Угол заточки дополнительно дорабатывается так, что, когда вы закончите, ваш нож будет заточен до оптимального угла, продиктованного шириной лезвия. Следуйте процедуре заточки, описанной ниже, начиная со Ступени 1, далее Ступени 2 и 3. (Примечание: не используйте Ступень 1 для заточки зазубренных ножей).
  - Если Ваш нож немножко тупой, начните со **Ступени 2 – СРЕДНЯЯ ЗАТОЧКА**. Эта ступень находится справа от кнопки Вкл/Выкл; она продолжает заточку, точно обрабатывая край лезвия. Следуйте процедуре заточки, описанной ниже, начиная со Ступени 2 и далее Ступени 3.
  - Если вашему ножу просто нужно немного подправить заточку, начните со **Ступени 3 –**

**ТОНКАЯ ЗАТОЧКА.** Она расположена дальше справа. Это будет самая часто используемая ступень. Она завершает процесс заточки ножа путем доводки и полировки, делая его острым, как бритва. Следуйте процедуре заточки, описанной ниже, используя только Ступень 3. После этого завершите процесс заточки одним быстрым пропуском (приблизительно одна секунда) через оба паза Ступени 3.

5. Начало заточки. Процедура заточки такая же для каждой ступени.

### Процедура заточки :



Начните, установив нож в левый паз нужной ступени (Рис. В1), лезвие лежит на внешней стороне направляющего выступа и режущая кромка контактирует с точильным диском (Рис В2).

Оказывая лишь легкое давление, медленно потяните нож к себе через паз, при этом убедитесь, что держите режущую кромку параллельно столу или рабочей поверхности, за исключением случая заточки кончика ножа.

Для заточки кончика ножа немного приподнимите его ручку, когда изогнутая часть лезвия проходит через паз. Проведите нож через левый и правый пазы 3 раза, чередуя их. Пропуская нож через пазы, затачивайте примерно со скоростью 5 см в секунду. Например, для заточки ножа длиной 15 см Вам необходимо, примерно, 3 секунды на каждое прохождение через паз.

Примечание: чем изогнутее лезвие, тем больше Вам нужно приподнять рукоятку; чем менее изогнуто лезвие, тем меньше Вам нужно приподнимать рукоятку. Определенные ножи могут не иметь изогнутого кончика, поэтому нет необходимости приподнимать рукоятку во время прохождения лезвия через паз.

6. Перед использованием ножа всегда протирайте лезвие ножа влажной тканью, чтобы удалить металлические опилки, которые могут осесть во время заточки.
7. Если нож не с легкостью нарезает продукты, повторите Ступени 2 и 3.
8. Когда затачивание завершено, выключите прибор, нажав на символ "0" на кнопке Вкл/Выкл.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

**Не проверяйте остроту лезвия пальцами. Во избежание травм держите ножи с предельной аккуратностью.**

Никогда не вставляйте кончик ножа и не проталкивайте его. Это может повредить ножеточку и ваш нож.

#### *Чистка и уход*

Перед чисткой всегда отключайте ножеточку от сети.

Внешняя поверхность ножеточки может быть очищена при помощи влажной ткани. Не используйте абразивы. **Никогда не погружайте ножеточку в воду или какую-либо другую жидкость.** Не используйте никакую смазку при работе с прибором.

Ваша ножеточка имеет 3 специальных емкости на дне прибора для сбора металлических опилок от ножей. Изредка опорожняйте емкости, извлекая красные пластиковые пробки на дне блока и вытряхивая металлические опилки, которые собирались внутри. Это необходимо производить, по крайней мере, раз в год при нормальном использовании.