



Електроножеточка
Электроножеточка
DKS-20



Інструкція з використання
Инструкция по эксплуатации

Спасибі Вам за те, що Ви придбали електроножеточку DEX, ми сподіваємося, що якість її роботи принесе Вам задоволення. Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з цією інструкцією!

- Дві стадії заточування ножів для досягнення професійних результатів в домашніх умовах;
- Ножеточка - це швидкий і простий спосіб заточити кухонні та інші ножі;
- Ніж розташований під оптимальним кутом для заточування завдяки спеціальним направляючим.

Увага! Щоб уникнути отримання травм в процесі використання електроножеточки завжди дотримуйтесь наступних правил:

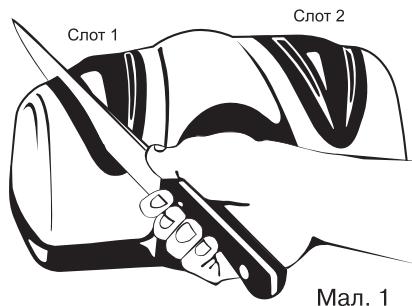
1. Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію;
2. Не допускайте попадання водогазу на прилад і не опускайте його у воду та іншу рідину;
3. Не допускайте потрапляння приладу в руки дітей;
4. Завжди вимикайте ножеточку з розетки після використання, перед чищенням;
5. Не торкайтесь рухомих елементів;
6. Не використовуйте ножеточку, якщо пошкоджений кабель або будь-який інший елемент;
7. Ножеточка придатна для використання тільки в приміщенні;
8. Використовуйте даний прилад лише для заточування ножів.

Увага! Ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад.

■ РОБОТА З ПРИЛАДОМ

■ Перша стадія - груба заточка

Повільно проведіть ножем у слоті 1 (див. мал. 1) три рази по черзі, використовуючи одну з двох направляючих. Заточуваний край ножа повинен бути паралельний столу, за винятком заточення кінчика ножа. При заточуванні кінчика ножа злегка підніміть вгору ручку ножа, щоб закруглена ділянка леза пройшла по направляючій. Коли проводите лезом по направляючій на заточку 5 сантиметрів леза витрачайте приблизно 1 секунду. Наприклад, для заточування леза довжиною 15 сантиметрів потрібно витратити приблизно 3 секунди для кожного проводу леза по направляючій.



Мал. 1

■ Друга стадія - полірування

Повільно проведіть ножем у слоті 2 (див. мал. 1) три рази по черзі, використовуючи одну з двох направляючих. Кожен провід леза по направляючій повинен займати 3 або більше секунди в залежності від довжини леза. Завершіть процес полірування швидким проводом леза (приблизно 1 секунда) по кожній з двох направляючих.



Мал. 2

Перед початком різання продуктів завжди протирайте лезо ножа вологою тканиною.

Якщо ніж не ріже продукти легко, повторіть першу і другу стадію точіння.

Ножеточка може заточувати ножі зі сталі, сталевих вуглецевих сплавів або з нержавіючої сталі. Пристрій призначений для заточування кухонних ножів і більшості спортивних ножів. Не намагайтесь заточувати ножиці, зазубрені електричні ножі.

Відразу після заточування рекомендуємо акуратно, без сильного тиску провести вістрям леза від ручки до кінчика ножа по непотрібної дерев'яній паличці (підійде край обробної дошки) або шматочку пластика, щоб зняти мініатюрні «задирки», що виникли при заточуванні. Подібні «задирки» будуть чіплятися за продукт що розрізається і накопичувати мініатюрні частинки продукту (особливо щільних продуктів, таких як сирокопчені і т. д.).

■ Використання

- Змочіть присоски внизу пристрою і встановіть його на плоску стійку поверхню. Увімкніть кабель живлення в розетку 220В АС. Штекер можна включити в поляризований розетці тільки

одним способом. Якщо штекер не входить в розетку, переверніть його. Якщо штекер все одно не входить в розетку, зверніться до електрика. Переведіть вимикач живлення в положення включене ON.

- Слоти пристрою позначені цифрами: 1 – слот для грубої стадії заточування, 2 – слот для полірувальної (фінішної) заточки. Кожен слот має дві направляючі для заточування різних сторін леза ножа. При першому використанні пристрою для заточування Ваших ножів починайте зі стадії 1 - точкої заточки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте пальці для перевірки гостроти заточки леза. Не вставляйте вістрі ножа вертикально в направляючі. Це може пошкодити ніж і ножеточку. Перед початком різання продуктів завжди протирайте лезо ножа вологою тканиною, щоб видалити металевий пил, що залишилася після заточки.

■ Обслуговування і очищення

Зовнішню поверхню ножеточки можна протиരати вологою тканиною. Не використовуйте хімічні миючі засоби. Ніколи не занурюйте ножеточку у воду або іншу рідину. При заточуванні ножів не застосовуйте ніякого мастила.

Ножеточка внизу має дві спеціальні ємності для металевого пилу, що утворюється при заточуванні ножів. Періодично спустошуйте ці ємності, знімуючи пластикові пробки на дні пристрою і витрушуючи металевий пил. При звичайному використанні пристрою цю процедуру потрібно виконувати раз на рік.

■ ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін на електроножечочку - 2 роки.

Електроножечочка призначена тільки для побутового застосування. Неправильне використання або використання для промислових або будь-яких інших не побутових цілей зроблять гарантію недійсною.

Вся продукція обов'язково проходить випробування перед відправкою споживачеві. У разі виявлення несправності, електроножечочка повинна бути повернута в місце придбання, або в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни.

Інші деталі гарантійного обслуговування вказані в гарантійному талоні.

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели электроножеточку DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

- Две стадии заточки ножей для достижения профессиональных результатов в домашних условиях;
- Ножеточка - это быстрый и легкий способ заточить кухонные и другие ножи;
- Нож расположен под оптимальным углом для заточки благодаря специальным направляющим.

Внимание! Во избежание получения травм в процессе использования электроножеточки всегда соблюдайте следующие правила:

1. Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию;
2. Не допускайте попадания влаги на прибор и не опускайте его в воду и другую жидкость;
3. Не допускайте попадания прибора в руки детей;
4. Всегда выключайте ножеточку из розетки после использования, перед чисткой;
5. Не дотрагивайтесь до подвижных элементов;
6. Не используйте ножеточку, если поврежден кабель или любой другой элемент;
7. Ножеточка пригодна для использования только в помещении;
8. Используйте данный прибор только для заточки ножей.

Внимание! Никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор.

■ РАБОТА С ПРИБОРОМ

■ Первая стадия – грубая заточка

Медленно проводите ножом в слоте 1 (см. рис. 1) три раза поочередно, используя одну из двух направляющих. 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. Когда проводите лезвием по направляющим на заточку 5 сантиметров лезвия тратьте примерно 1 секунду. Например, для заточки лезвия длиной 15 сантиметров нужно затратить примерно 3 секунды для каждого провода лезвия по направляющим.

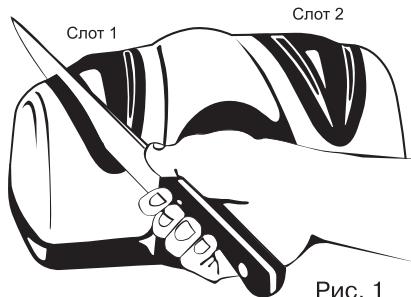


Рис. 1

■ Вторая стадия – полировка

Медленно проводите ножом в слоте 2 (см. рис. 1) три раза поочередно, используя одну из двух направляющих. Каждый провод лезвия по направляющим должен занимать 3 или более секунды в зависимости от длины лезвия. Завершите процесс полировки быстрым проводом лезвия (примерно 1 секунда) по каждой из двух направляющих.

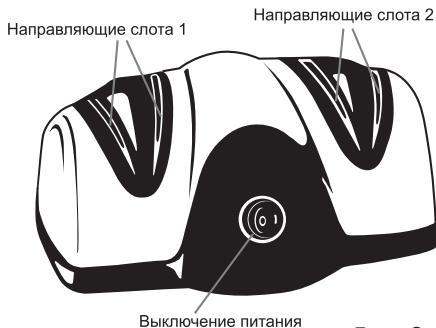


Рис. 2

Перед началом резки продуктов всегда протирайте лезвие ножа влажной тканью.

Если нож не режет продукты легко, повторите первую и вторую стадию заточки.

Ножеточка может затачивать ножи из стали, стальных углеродных сплавов или из нержавеющей стали. Устройство предназначено для заточки кухонных ножей и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, зазубренные электрические ножи.

Сразу после заточки рекомендуем аккуратно, без сильного давления провести острием лезвия от ручки до кончика ножа по ненужной деревянной палочке (подойдет край разделочной доски) или кусочку пластика, чтобы снять миниатюрные «заусенцы», возникшие при заточке. Подобные «заусенцы» будут цеплять разрезаемый продукт и накапливать миниатюрные частицы продукта (особенно плотных продуктов, таких как сыропечености и т. д.).

■ Использование

1. Смочите присоски внизу устройства и установите его на плоскую устойчивую поверхность. Включите кабель питания устройства в розетку 220В AC.

Штекер можно включить в поляризованный розетку только одним способом. Если штекер не входит в розетку, переверните его. Если штекер все равно не входит в розетку, обратитесь к электрику. Переведите выключатель питания в положение включено ON.

2. Слоты устройства обозначены цифрами: 1 – слот для грубой стадии заточки, 2 – слот для полировочной (финишной) заточки. Каждый слот имеет две направляющих для заточки разных сторон лезвия ножа. При первом использовании устройства для заточки Ваших ножей начинайте со стадии 1 – точной заточки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте пальцы для проверки остроты 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.

■ 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 пластиковые пробки на дне устройства и вытряхивая металлическую пыль. При обычном использовании устройства эту процедуру нужно выполнять раз в год.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок на электроножечку – 2 года.

Электроножечка предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной. Вся продукция обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, электроножечка должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены. Другие детали гарантийного обслуживания указаны в гарантийном талоне.

■ ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА

Електроножеточки DEX: DKS-20**, DKS-30**, DKS 40**

Вироблено в КНР

Виробник: Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Виріб відповідає вимогам:

ДСТУ EN 55014-1:2016

ДСТУ EN 55014-2:2015

ДСТУ EN 61000-3-2:2016

ДСТУ EN 61000-3-3:2017

ДСТУ EN 60335-2-14:2014

ДСТУ EN 50581:2014

Термін експлуатації виробу - 2 роки від продажу.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин. Якість приладу відповідає нормам безпеки й вимогам технічних регламентів, встановлених Законодавством України й чинним на момент його виробництва. Відповідність стандартам зазначено в декларації про відповідність вимогам технічних регламентів. Декларацію запитуйте в продавця за місцем оформлення покупки.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпеку, працевздатність і функціональність. Дизайн і характеристики приладу, а також аксесуарів у комплектації, можуть бути змінені. Перед придбанням ознайомтеся з фактичними характеристиками виробу.

Виробник і продавець не несуть відповідальності за будь-який можливий збиток у разі порушення правил зазначених у цій інструкції з експлуатації приладу.

Усі матеріали цієї інструкції з експлуатації були ретельно перевірені. У разі виявлення друкарських помилок, упущені і невідповідностей - компанія DEX залишає за собою право остаточного трактування.





www.dex.ua