

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НОЖЕТОЧКА
SHARPPROFI ZKS-912

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

Zigmund & Shtain





Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **электрической ножеточки Sharp Profi ZKS-912**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	7
Перед началом использования	8
Общий вид	9
Подготовка к работе.....	10
Эксплуатация.....	11
Очистка и обслуживание.....	13
Технические характеристики.....	14
Утилизация	14

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

RU

- 1 Ножеточка 1 шт.
- 2 Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- 3 Гарантийный талон 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.** Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Электрическая ножеточка Sharpprofi ZKS-912 от компании **Zigmund & Shtain** – это незаменимый прибор для профессиональной заточки ножей в домашних условиях. Предназначена для европейских кухонных, туристических, спортивных и пр. ножей с симметричной двусторонней заточкой, а также для азиатских типа Сантоку. Затачивает ножи из нержавеющей, легированной и углеродистой стали. Подходит для заточки керамических ножей.

ПРИМЕЧАНИЕ

Устройство не предназначено для заточки ножниц, ножей с серрейторным лезвием, азиатских ножей с односторонним и ассиметричным лезвием.



Sharpprofi ZKS-912 представляет собой **2-х ступенчатую профессиональную систему для быстрой и качественной заточки ножей.**



Прибор оснащен **2-мя корундовыми самозатачивающимися дисками**, изготовленными из смеси очень твердых синтетических сапфиров на бакелитовой и керамической связке. Бакелитовая связка обеспечивает пониженное теплообразование, эластичность и хорошую самозатачиваемость шлифовального диска, что способствует постоянному поддержанию его в хорошем рабочем состоянии. В керамической связке зерно закреплено очень прочно, поэтому такой диск имеет высокую термо- и износостойкость и долго сохраняет необходимый профиль рабочей кромки.

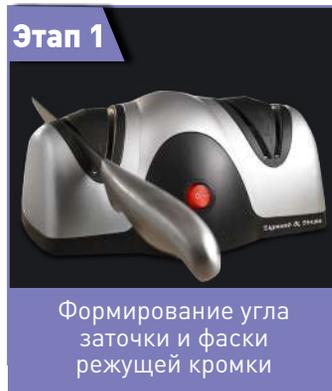
2 шлифовальных диска ножеточки Sharp Profi ZKS-912 различаются по степени зернистости: крупнозернистый, мелкозернистый.

Каждый диск используется на разных этапах и для разных целей.

Таким образом, при затачивании нож проходит 2 последовательных этапа обработки:

Этап 1. На крупнозернистом диске происходит грубая заточка ножа для восстановления правильного угла и фаски режущей кромки.

Этап 2. На мелкозернистом диске - финишная доводка и полировка кромки до идеального состояния.



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Точить нож на современной электрической точилке просто и гораздо удобнее, чем на механической. **Мощность 40 Вт** и **скорость вращения диска до 2800 об/мин** оптимальны для быстрой, эффективной и безопасной заточки как ножей из мягкой легированной стали, так и из самой твердой - углеродистой. Встроенный вентилятор обеспечивает воздушное охлаждение двигателя в процессе работы и предотвращает его перегрев.

Электрическая ножеточка Sharp Profi ZKS-912 – это современное функциональное устройство, позволяющее заточить нож до идеальной остроты за считанные секунды. Теперь с этой задачей легко и просто справится любая хозяйка!

Приятного использования!

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Прочные корундовые самозатачивающиеся диски** на бакелитовой и керамической связке
- **2-х ступенчатая профессиональная заточка** на шлифовальных дисках различной зернистости
- **Встроенные регулируемые направляющие** обеспечивают оптимальное расположение лезвия в прорези
- **Автоматическая заточка под углом 15-20°**
- **Отдельные прорези для правой и левой стороны лезвия**
- **Время заточки ножа до идеальной остроты от 10 секунд до 2 минут**
- **Одинаково бережно затачивает** как ножи из мягкой легированной, так и из самой твердой углеродистой стали, а также керамические
- **Корпус из высококачественного ABS-пластика** имеет элегантный современный вид и компактные размеры.
- **Отсеки для сбора металлической пыли** в процессе работы
- **Ножки-присоски** для надежной фиксации на поверхности

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

RU

- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Перед включением ножевой вилки в сеть убедитесь, что сетевой шнур и электрическая розетка не имеют повреждений и обеспечивают надежный контакт.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. Следите за тем, чтобы посторонние предметы и влага не попадали в прорези ножевой вилки.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы.
- **Соблюдайте осторожность при работе с острыми ножами!**
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус ножевой вилки в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на корпусе влажной тряпкой, а затем хорошо просушите.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, ацетат и пр.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- **Запрещается использовать смазку, воду или масло для хонингования при использовании прибора.**
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для безопасной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края. Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания. Не производите самостоятельно замену шнура - обратитесь в сервисный центр.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или шлифовальных дисков немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае возникновения неисправностей в работе устройства, а также при появлении характерного запаха или задымления отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения ножепочки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса. Использование ножепочки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь к Продавцу или в Сервисный центр.

ОБЩИЙ ВИД

RU



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед началом работы тщательно промойте нож с мылом или другим мягким моющим средством. Хорошо просушите. Запрещается затачивать грязный нож, т.к. это может вызвать повреждение абразивного материала диска и повреждение прибора.
- Убедитесь в том, что сетевой выключатель находится в положении **Выкл. (0)**, а сетевой шнур не включен в розетку.
- Установите ножеточку на ровную, устойчивую поверхность.
- Подключите сетевой шнур питания к розетке. Ваша ножеточка готова к использованию.

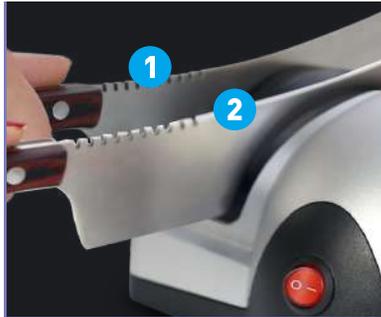


Рис.1

- **Электроножеточка Sharpprofi ZKS-912** располагает 2-мя шлифовальными дисками с различной степенью зернистости. Каждый диск применяется на разных этапах и для различных целей. Обратите внимание, что на корпусе прибора прорези для крупнозернистого диска обозначены цифрой **1**, для микрозернистого - **2**. Эти цифры также обозначают этапы работы по заточке ножа: 1. грубая заточка, 2. доводка и полировка (Рис.1).

Этап 1. Грубая заточка

На первом этапе с лезвия снимается основной слой затупившегося металла, происходит формирование угла заточки и фаски режущей кромки.



- Переведите сетевой выключатель в положение **Вкл. (I)**. Возьмите нож за рукоять и, держа его параллельно столу, медленно проведите лезвием по направляющим в левой прорези **Этапа 1**. Направление движения должно идти строго от рукояти к острию ножа.
- Скорость одной проводки должна составлять в среднем 5 см/1 сек, т.е. на заточку лезвия длиной, например, 15 см требуется не более 3 секунд за одну проводку. Более медленная скорость приводит к значительным потерям металла.

ВНИМАНИЕ!

- **Во избежание получения травм, соблюдайте осторожность при работе с острыми ножами!**
- **Никогда не вставляйте нож перпендикулярно в прорезь, а также не помещайте острие ножа в направляющие первым.**
- **Если при проводке через прорезь сильно надавить на нож, то диск остановится. Не надавливайте сильно на нож во время работы – это может вызывать быстрый износ диска, а также повреждение ножа и самого прибора.**
- После того, как вы провели нож через левую прорезь, вставьте его в правую прорезь **Этапа 1** и аналогичным образом обработайте левую сторону лезвия.
- В зависимости от состояния лезвия попеременно проводите ножом через левую и правую прорезь от 3 до 5 раз. Для сохранения симметричности лезвия количество проводок через левую прорезь всегда должно равняться количеству проводок через правую.
- При заточке острия приподнимите рукоятку ножа немного вверх и проведите закругленным участком лезвия по направляющим.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Этап 2. Финишная доводка и полировка

На 2-м этапе микрозернистый керамический диск бережно и деликатно отшлифует и отполирует лезвие практически до состояния острой бритвы.

- Попеременно проводите ножом в левой/правой прорези **Этапа 2** аналогичным образом, описанным для **Этапа 1**.
- Чтобы проверить окончательное качество заточки ножа, острую часть лезвия поднесите к яркому свету и убедитесь, что на лезвии нет никаких сильных бликов. В противном случае, еще немного подточите нож.
- Также проверить степень заточки ножа можно, разрезав мягкие овощи или фрукты с плотной кожицей: помидоры, сливы и т.д.
- По завершении работы выключите ножеточку, отсоедините шнур питания от сети.
- Хорошо промойте или протрите нож от оставшихся на лезвии после заточки загрязнений.

- Ножеточка легка в обслуживании и не нуждается в особом уходе. Примерно раз в год необходимо произвести очистку 2-х специальных отсеков, расположенных на днище прибора, в которых во время работы собирается металлическая пыль (Рис.1).
- Перед очисткой обязательно выключите прибор, отключите шнур питания от сети.

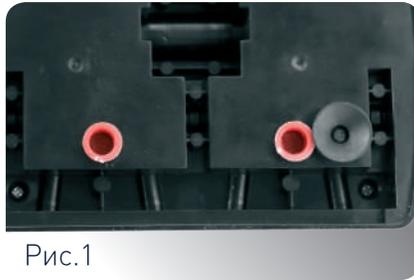


Рис.1

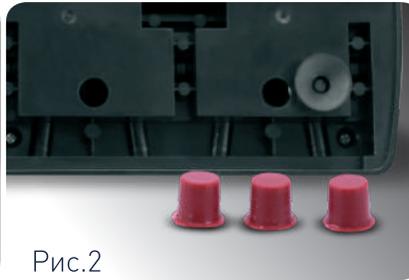


Рис.2

- Снимите красные заглушки на днище прибора и вытряхните из внутренних отсеков все загрязнения (Рис.2).

- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр. Загрязнения на корпусе протрите слегка влажной тряпкой, а затем хорошо просушите.
- Не погружайте корпус ножеточки в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рекомендовано для европейских кухонных ножей, туристических, спортивных и пр. ножей из стали и керамики, а также для азиатских типа Сантоку

- Мощность: 40 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц
- Тип заточки: двусторонняя симметричная
- Кол-во этапов заточки: 2
- Угол заточки: 15-20°
- Материал шлифовальных дисков: корунд на бакелитовой/керамической связке
- Материал корпуса: ABS-пластик
- АС-двигатель с принудительным воздушным охлаждением ДА
- Скорость вращения: 2800 оборотов/мин
- Время заточки: 10 сек – 2 мин
- Габаритные размеры: 246x122x180 мм
- Вес: 1 кг
- Длина сетевого шнура: 1,2 м
- Цвет: серебристый

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

Импортер: ООО "ЭЛЕКОМ"
Адрес: 119530, РФ, г. Москва
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом