RU | РУССКИЙ....4
UA | УКРАЇНСЬКА....5
EN | ENGLISH....6
RO | ROMÂNĂ....8
BG | БЪЛГАРСКИ....9
CZ | ČESKÝ....11
SK | SLOVENSKÝ....12
PL | POLSKI....13
HU | MAGYAR....15

CE....17

RU | Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации
UA | Переклад оригінальної інструкції з експлуатації
EN | Translation of the original operating manual
RO | Traducere manual de utilizare
BG | Превод на оригиналните инструкции за употреба
CZ | Překlad původního návodu k použití
SK | Preklad pôvodného návodu na použitie
PL | Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi
HU | Az eredeti használati utasítás fordítása

EN I Caution!

It is essential that you read the instructions in this manual before assembling, operating, and maintaining the product.

CZ I Upozornění!

Neinstalujte, neprovádějte údržbu ani nepoužívejte tento výrobek dříve, než si přečtete pokyny uvedené v tomto návodu.

SK I Upozornenie!

Je dôležité, aby ste si pred montážou, údržbou a obsluhou produktu prečítali pokyny v tomto návode.

PL I Uwaga!

Należy koniecznie przeczytać instrukcje oraz wskazówki zawarte w niniejszym podręczniku przed montażem, obsługą oraz konserwacją produktu.

BG I Важно!

Изключително важно е да прочетете инструкциите в настоящото ръководство, преди да преминете към сглобяване, поддръжка или работа с продукта.

RO I Atenţie!

Este esențial să citiți instrucțiunile din acest manual înainte de asamblare, efectuarea întreținerii și operarea produsului.

HU I Figyelem!

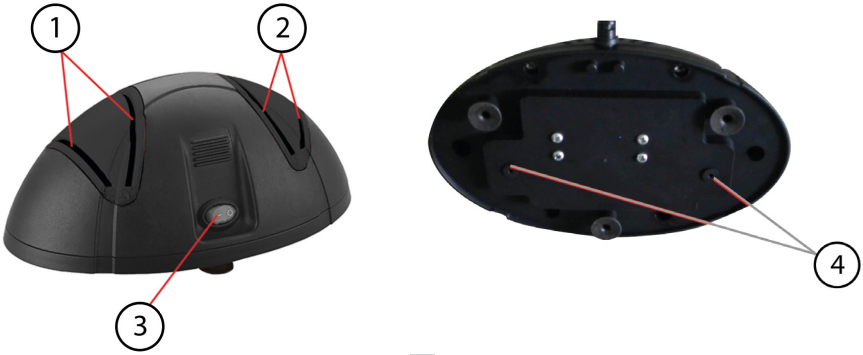
Fontos, hogy a termék összeszerelése, karbantartása és használata előtt elolvassa a kézikönyvben található utasításokat.

RU I Внимание!

Необходимо прочитать инструкции в данном руководстве перед сборкой, обслуживанием и эксплуатацией данного изделия.

UA I Увага!

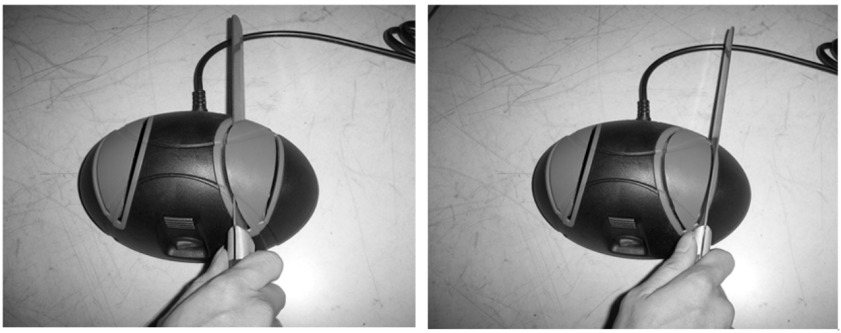
Дуже важливо, щоб ви прочитали інструкції в цьому керівництві перед складанням, обслуговуванням та експлуатацією цієї машини.



1



2



3

*Рис. 1-3/ Мал. / Pic. / Desen / Рисуване / Výkres / Kreslenie

RU | РУССКИЙ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ (НОЖЕТОЧКА) EM100 ИНСТРУКЦИЯ

Технические характеристики

Напряжение сети/ Частота тока, В/Гц	220-240/50
Мощность, Вт	45
Обороты холостого хода, об/мин	2800
Диаметр вала, мм	4.5
Размеры колеса, мм	47(Диаметр)*14.5(Толщина)
Габаритные размеры, мм	210*130*100я
Вес, кг	1.40

Описание устройства (Рис. 1)

1. Слот для грубой заточки;
2. Слот для полировочной (финишной) заточки.
3. Выключатель питания
4. Пылесборник

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за покупку электроинструмента PROCRAFT и перед началом эксплуатации просим Вас внимательно прочитать настоящее руководство.

При покупке электроинструмента PROCRAFT в торговой сети Вам необходимо:

- ◊ проверить работоспособность электроинструмента методом пробного кратковременного запуска;
- ◊ проверить соответствие комплектации указанной в настоящем руководстве, а так же отсутствие на корпусе электроинструмента и комплектующих заметных механических повреждений;
- ◊ проверить правильность оформления гарантийного талона (должен быть проставлен штамп торгующей организации, дата продажи, подпись продавца, указана модель и серийный номер изделия).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая ножеточка Procraft EM100:

- ◊ 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, 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, 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 вы-

сококачественные 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.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Заботясь о природе, электроинструменты, принадлежности и упаковку нужно сдавать на экологически чистую переработку. Не выбрасывайте электроинструменты в бытовой мусор!

Только для стран ЕС:

В соответствии с европейской директивой 2012/19/EU об отработанных электрических и электронных приборах и соответствующему национальному законодательству, дефектные или отслужившие свой срок аккумуляторные батареи и электронные приборы подлежат сбору с целью их последующей экологически безопасной переработки.

При неправильной утилизации отработанные электрические и электронные приборы могут оказать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за возможного присутствия в них опасных веществ.

UA|УКРАЇНСЬКА

ЕЛЕКТРИЧНА ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖІВ
EM100
ІНСТРУКЦІЯ

Технічні характеристики

Номінальна напруга/Частота, В/Гц	220-240/50
Потужність, Вт	45
Обороти холостого ходу, об/мин	2800
Діаметр валу, мм	4.5
Розміри колеса, мм	47(Діаметр)*14.5(Товщина)
Габаритні розміри, мм	210*130*100
Вага, кг	1.40

Опис пристрою (Мал. 1)

1. Слот для грубого заточування;
2. Слот для полірувального (фінішного) заточування.
3. Вимикач живлення
4. Пилозбірник

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Дякуємо Вам за покупку електроінструменту PROCRAFT і перед початком експлуатації просимо Вас уважно прочитати цю інструкцію.

При покупці електроінструменту PROCRAFT в торговій мережі Вам необхідно:

- ◊ перевірити працездатність електроінструменту методом пробного короткочасного запуску;
- ◊ перевірити відповідність комплектації зазначеної в даній інструкції, а так само відсутність на корпусі електроінструменту і комплектуючих помітних механічних пошкоджень;
- ◊ перевірити правильність оформлення гарантійного талону (повинен бути проставлений штамп торгуючої організації, дата продажу, підпис продавця, вказана модель і серійний номер виробу).

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕлектричнаножеточкаProcraftEM100:

- ◊ Дозволяє швидко і легко домогтися ідеального заточування кухонних, мисливських, спортивних ножів зі сталевими і керамічними лезами.
- ◊ Час повного циклу заточування одного ножа не більше 2-х хвилин!
- ◊ Спеціальні напрямні пази надійно фіксують ніж під правильним кутом, забезпечуючи ідеальний кут і гостроту ріжучої кромки.
- ◊ Двохетапна система заточування з двома професійними корундовими точильними дисками, що забезпечують рівномірність заточування, а також найвищу гостроту ножа.
- ◊ Оновлена конструкція забезпечує дивно тиху роботу для даного типу приладів.
- ◊ Надійна фіксація на столі задопомогою присосок гарантує стійкість приладу і рівномірність заточування леза.

РОБОТА З ПРИЛАДОМ

Використання

Спеціальної підготовки до роботи прилад не вимагає. Вийміть прилад з коробки, змочіть присоски у нижній частині пристрою встановіть на рівній, гладкій поверхні злегка натиснувши на корпус, щоб присоски надійно зафіксували прилад.

Увімкніть кабель живлення пристрою в розетку ~ 220 В. Штекер можна підключити в поляризовану розетку тільки одним способом. Якщо штекер не входить в розетку, поверніть його. Відключіть живлення в положення включено «ON».

Слоти пристрою позначені цифрами:

1 - слот для грубого заточування;

2 - слот для полірувального (фінішного) заточування.

Кожен слот має дві напрямних для заточування різних сторін леза ножа.

Перша стадія - грубе заточування

Повільно проводите ножем в слоті 1, використовуючи кожну з двох направляючих по 3-5 разів. Заточуваний край ножа повинен бути паралельний столу, за винятком заточування кінчика ножа. При заточуванні кінчика ножа злегка підійміть вгору ручку ножа, щоб закруглена ділянка леза пройшла по направляючих. При русі по направляючих, на заточування 5-ти сантиметрів леза витрачається близько 1 секунди. Так, для заточування леза довжиною 15 сантиметрів витрачається приблизно 3 секунди для кожного проводу леза по направляючих.

Друга стадія – полірування

Повільно проводите ножем в слоті 2, використовуючи кожну з двох напрямних по 3- 5 разів. Кожен провід леза по напрямних займає приблизно 1 секунду на 5 см довжини леза. Завершіть процес полірування швидким проводом леза (приблизно 1 секунда) по кожній з двох напрямних.

Перед початком різання продуктів завжди протирайте лезо ножа вологою тканиною.

Ножеточка може заточувати ножі зі сталі, сталевих вуглецевих

сплавів, нержавіючої сталі, кераміки. Пристрій призначений для заточування кухонних, мисливських та більшості спортивних ножів. Не намагайтеся заточувати ножиці, електричні ножі або будь-які ножі, лезо яких не входить вільно в напрямні.

Відразу після заточки рекомендуємо обережно, без сильного тиску провести вістрям леза від ручки до кінчика ножа по дерев'яній паличці (підійде край обробної дошки) або шматочку пластика, щоб зняти мініатюрні "задирки", що виникли під час заточування

УВАГА!

- ◊ Не перевіряйте руками гостроту заточування 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, який залишився після заточування.

ВІДПОВІДІ НА ЗАПИТАННЯ

Як часто потрібно заточувати ножі?

Щоб зберегти бритвену гостроту,, поліруйте ніж перед кожним використанням. Після інтенсивного використання проведіть обидві стадії загострення: грубе заточування і полірування.

Як перевірити гостроту ножа?

При різанні продуктів. Якщо ваш ніж ріже продукти недостатньо легко, проведіть обидві стадії заточування: грубе заточування і полірування.

Мій ніж не гострий, і я двічі пройшов обидві процедури заточування. Що я роблю не так?

Можливо, лезо ножа було зіпсовано попереднім неправильним заточуванням. Можливо, Ви намагаєтеся заточувати ніж з надзвичайно твердої, загартованої сталі, наприклад, деякі моделі мисливських ножів. Проведіть заточування ще кілька разів до тих пір, поки ніж не буде легко, без зусиль різати фрукти та овочі.

Залежно від стану леза ножа, можливо, доведеться повторити процедуру заточування ще кілька разів (в екстремальних випадках до 10 і більше разів). Повторення стадій заточування для таких ножів знадобиться тільки при першому заточуванні. Надалі, після того, як лезо ножа приведено до ладу, виконуйте звичайну процедуру заточування.

Іноді при проведенні ножа по направляючих колесо заточування зупиняється. Чим це викликано?

Ножеточка сконструйована так, що для проведення ножа по направляючих потрібно дуже невелике зусилля. Якщо при проведенні ножа по направляючих Ви надмірно тиснете вниз, колесо заточування зупиниться. Намагайтеся уникати сильного тиску для запобігання перегріву двигуна ножеточки.

Як отримати однакові краї леза ножа?

Заточуваний край ножа повинен бути паралельний столу, за винятком заточування кінчика ножа. При заточуванні кінчика злегка підійміть вгору ручку ножа, щоб закруглений ділянок леза пройшов по напрямних.

При заточуванні ножа виникають іскри. Чим це викликано?

При заточуванні ножів з високим вмістом вуглецю (зазвичай це високоякісні ножі) іноді виникають іскри. Це нормально.

Можу я заточувати ножеточкою зазубрені ножі?

Так, за винятком електричних зазубрених ножів і ножів з зазублинами по обидва боки. Для заточування неелектричних зазубрених ножів використовуйте тільки другу стадію заточування. І використовуйте тільки направляючу для гладкої сторони леза (без зазублин).Проводьте лезо по направляючої, прикладаючи мінімальне зусилля. Зауваження: при кожному заточуванні зазубреного ножа частина зазублин сточується.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Зовнішню поверхню ножеточки можна протирати вологою тканиною. Не використовуйте хімічні миючі засоби. Ніколи не занурюйте ножеточку в 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, знімаючи червоні пластикові пробки на дні пристрою і витрушуючи металевий пил. При звичайному використанні пристрою цю процедуру потрібно виконувати раз на рік.

УВАГА!

Запобіжні заходи при роботі з приладом:

1. Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію.
2. Не допускайте попадання води на прилад, не опускайте його в воду і іншу рідину.
3. Не допускайте попадання приладу в руки дітей.
4. Вимикайте ножеточку з розетки після використання, перед чищенням.
5. Не торкайтеся до рухомих елементів, якщо прилад підключений до мережі.
6. Не використовуйте ножеточку, якщо пошкоджений кабель або будь-який інший елемент.
7. Використовуйте цей прилад тільки за прямим призначенням.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Дбаючи про природу, електроінструменти, приладдя та упаковку потрібно здавати на екологічно чисту переробку. Не викидайте електроінструменти в побутове сміття!

Тільки для країн ЄС:

Відповідно до європейської директиви 2012/19/UE про відпрацьовані електричні та електронні прилади та відповідних національних правових актів, дефектні або такі, які відслужили свій термін електронні прилади підлягають збору з ціллю подальшої екологічно безпечної переробки.

При неправильній утилізації відпрацьовані електричні та електронні прилади можуть мати шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людини через можливу присутність у них небезпечних речовин.

ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ ТА ДІЇ, ЯКІ НЕОБХІДНО ВИКОНАТИ У РАЗІ НАСТАННЯ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ ЧИ АВАРІЙ

У разі виникнення аварійних ситуацій (несподівана відмова виробу або кінцевих змінних насадок під час виконання роботи, поява диму на агрегатах, займання виробу, припинення електропостачання, отри- мання сигналу про можливе наближення природних або техногенних катаклізмів):

- ◊ припинити роботи;
- ◊ повідомити за необхідності спецпідрозділи (пожежний, медичний, екологічний, спеціальний аварійний);
- ◊ вжити заходів до евакуації людей і матеріальних цінностей (за необхідності);
- ◊ почати ліквідацію наслідків аварії первинними засобами до прибуття спецпідрозділів, якщо такі отримали виклик, і до їхнього прибуття виставити пости, що обмежують доступ сторонніх у небезпечну зону;
- ◊ надати долікарську допомогу постраждалим.

У разі нещасного випадку з травмуванням постраждалих перемістити до безпечного місця, викликати швидку медичну допомогу й надати долікарську допомогу. Місце події захистити та зберегти недоторканим для роботи комісії з розслідування.

EN|ENGLISH
ELECTRIC KNIFE SHARPENER
EM100
MANUAL

Technical specifications

Rated input/Voltage, V/Hz	220-240/50
Power input ,W	45
Rotations per minute, r/min	2800
Arbor Diameter, mm	4.5
Wheel Dimensions, mm	47(Dia)*14.5(Thickness)

Overall Dimensions, mm	210*130*100
Weight, kg	1.40

Description (Pic. 1)*

1. Slot pro hrubé ostření;
2. Slot pro leštění (dokončovací) ostření.
3. Vimicach život
4. Sběrač prachu

To reduce the risk of personal injury or property damage when using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using the knife sharpener.
2. To protect against the risk of electrical shock, do not put knife sharpener in water or other liquids or damp location.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near young children or infirm persons.
4. When not in use, tools must be stored in a dry location to inhibit rust. Always lock up tools and keep out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning, and before remove.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or in the event the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the Factory Service Department or to an Authorized Service Station for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. When servicing, use only identical replacement parts. Use of any other parts will void the warranty. Only use accessories intended for use with tool.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not attempt to force a small tool or attachment to do the work by a big industrial tool. There are certain applications for which this tool was designed. It will do the job better and more safely at the rate for which it was intended. Do not modify this tool and do not use this tool for a purpose for which it was not intended.
11. Do not use outdoors.
12. Keep tools sharp and clean for better and safer performance. Follow instructions for lubricating and changing accessories. Inspect tool cords periodically and if damaged, have them repaired by an authorized technician. The handles must be kept clean, dry, and free from oil and grease at all times.
13. Watch what you are doing, use common sense. Do not operate any tool when you are tired.
14. Before using any tool, any part that appears damaged should be carefully checked to determine that it will operate properly and perform its intended function. Check for alignment and binding of moving parts; and broken parts or mounting fixtures; and any other condition that may affect proper operation. Any part that is damaged should be properly repaired or replaced by a qualified technician. Do not use the tool if any switch does not turn On and Off properly.
15. If an extension cord is required, it must be of the proper size and type to supply the correct current to the tools without heating up. Otherwise, the extension cord could melt and catch fire, or cause electrical damage to the tool. Longer extension cords require larger size wire. If you are using the tool outdoors, use an extension cord rated for outdoor use.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces or around flammable materials.
17. Do not use the knife sharpener for other than intended use.

NOTE

Performance of this tool (if powered by line voltage) may vary depending on variations in local line voltage. Extension cord usage may also affect tool performance.

WARNING

The warning, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator of the tools.

Your electric knife sharpener will sharpen knives of alloy, carbon, or stainless steel. It is designed to sharpen kitchen knives and most sporting knives. Do not attempt to sharpen scissors, serrated electric knives, or any blade that does not fit freely in the blade guides.

OPERATION

1. For best results, moisten the bottom of the suction feet on the knife sharpener and place the unit on a stable surface. Connect cord to a polarized outlet only. As a safety feature, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will only fit in a polarized outlet one way. If the plug does not fit fully on the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature. Turn the unit ON by pressing the vertical bar on the ON/OFF switch.
2. You will notice there is a number at the base of each set of slots as illustrated above. The side with the 1 is Stage 1 and the side with the 2 is Stage 2. Each stage has two slots, one to sharpen each side of the knife. When using the knife sharpener on your knives for the first time, begin with Stage 1-Coarse Grinding.
3. STAGE 1-COARSE GRINDING- begins sharpening and creates a precision angled edge. Slowly draw the knife towards you through both blades guide slots in Stage 1 (FIGURE 1) three times, alternating passes between the two slots. The knife's cutting edge should be kept parallel with the table or counter top (FIGURE 1), except when sharpening the tip of the blade. To sharpen the tip, life up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides.

When drawing the knife through the blade guides, allow approximately one second for each two inches of blade. For example, if sharpening a knife with a 6-inch blade, you should take approximately three seconds for each pass.

4. STAGE 2 –FINE GRINDING—completes the knife sharpening process by honing and polishing the knife to an exact razor sharp edge. Slowly draw the knife through both blades guide slots in Stage 2 (FIGURE 2) three times, alternating passes between the two slots. Each pass should take approximately three or more seconds, again depending on the knife blade's length. Complete the honing process with one quick pass (approximately one second) through both slots of Stage 2.
5. Before using the knife to slice food, always wipe the knife blade with a damp cloth.
6. If knife does not slice food with ease, repeat Stage1 and 2.
7. When the dust is too much, you could pull out the dust stopple and clear it, then cover again.

FEATURE

1. Precision blade guides automatically hold knife at the ideal sharpening angle.
2. The electric knife sharpener provides an easy, automatic way to sharpen kitchen and sporting knives to a razor-sharp edge. With a professional two stage system, it coarse grinds a perfect sharpening angle then fine grinds and polishes the edge. This Presto knife sharpener uses sharpening wheels, the same ultra-hard material used in professional sharpening shops. No-guess blade guides automatically hold knife at the ideal sharpening angle for perfect results every time.
3. The fast and easy way to sharpen kitchen and sporting knives.
4. Professional two stage sharpening system. Stage one grinds the blade edge to a precision angle. Stage two fine grinding and polishes for a razor sharp edge.
5. No-guess blade guides automatically hold the knife at the perfect sharpening angle.
6. Sharpening wheels are made of the same ultra-hard material used by professional sharpening shops

CAUTION

Do not run fingers along edge of knife to check sharpeners. To avoid injury, handle knives with extreme care.

Never insert the tip of the knife into the blade guide first and push through. This could damage the knife sharpener and your knife.

Before using the knife to slice food, always wipe the knife blade with a damp cloth to remove any metal filings that may remain from the sharpening process.

QUESTIONS AND ANSWERS

How often should I sharpen my knives?

Hone the knife prior to each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have honed the knife and it no longer slices food with ease, run the knife through both Stage 1 and Stage 2.

How can I tell if my knife is sharp?

Use it to slice food. If the knife does not slice the food with ease, it needs additional sharpening. Repeat Stages 1 and 2.

My Knife is not sharp and I've gone through the whole knife sharpening procedure twice. What am I doing wrong?

Although unusual, there are times when you will have to repeat Stages 1 and 2 more than once. This may occur during the first sharpening of a knife that has been improperly sharpened by another process previously. It may also occur when sharpening knives of tempered steel which have extremely hard blades, such as some hunting knives.

To sharpen these types of knives with the knife sharpener, simply continue to repeat Stages 1 and 2 until the knife cuts food easily. Depending on the condition of the knife blade, you may have to repeat the process several times. (In extreme cases, this could be 10 times or more.) This extended process will only be necessary the first time you use the knife sharpener for this type of knife. Thereafter, you will be able to sharpen your knife following the normal sharpening procedure.

Sometimes the sharpening wheels stall when I am drawing the knife through the blade guides. What causes this?

The knife sharpener is designed so that very little effort is needed to draw the knife through the blade guides. If downward pressure is applied to the knife as it is being drawn through the blade guides, the sharpening wheels will stall.

How do I get an even edge on my knife?

To get an even edge, be sure to hold the knife blade parallel with the table or counter top while sharpening. When sharpening the tip of the blade, life up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides.

Occasionally I see sparks when sharpening my knives. What causes this?

Knives with high carbon content (usually higher quality knives) sometimes will spark when they come in contact with the sharpening wheels. This is normal.

Can I sharpen serrated knives with my electric knife sharpener?

Yes, with the exception of electric serrated knives or knives serrated on both sides. To sharpen non-electric serrated knives, use only the slots in Stage 2 and only sharpen the smooth side of the knife blade (the side without the grooves). Draw the knife through the slots using very little pressure. Note: Each time the knife is sharpened, a portion of the serration is being removed. Over a long period of time, the serration on the knife may be completely removed and you may have a knife blade similar to a utility knife.

CARE AND CLEANING

The outside surface of the knife sharpener may be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasives. Never immerse the knife sharpener in water or any other liquid. Do not use any type of lubrication with the knife sharpener.

Your knife sharpener has two special receptacles on the bottom of the unit for collecting metal filings from your knives. Occasionally empty the receptacles by removing the red plastic plugs on the bottom of the unit and shake out the metal filing that have collected inside. This should be done about once a year under normal usage. Any maintenance, other than the items listed here, should be performed by the Factory Service Department or an Authorized Service Station.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Out of concern for the environment, power tools, accessories and packaging should be recycled in accordance with applicable environmental protection regulations. Power tools must not be disposed into household waste!

EU countries only:

In accordance with the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and its implementation in national legislation, damaged or used electrical equipment must be separated and recycled in accordance with environmental regulations.

If disposed incorrectly, waste electrical and electronic equipment may have harmful effects on the environment and human health due to the potential presence of hazardous substances.

RO|ROMÂNĂ

ASCUȚITOARE ELECTRICĂ PENTRU CUȚITE EM100 INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

Specificații tehnice

Rated input/Voltage, V/Hz	220-240/50
Putere, W	45
Rotatii pe minut, r/min	2800
Diametrul arborelui, mm	4.5
Dimensiuni roți, mm	47(diametru)*14.5(Grosime)
Dimensiuni totale, mm	210*130*100
Greutate, kg	1.40

Descriere (Des. 1)*

1. Fantă pentru ascuțire brută;
2. Fantă pentru lustruire (finisare) ascuțire.
3. Viața Vimicach
4. Colector de praf

STIMATE CLIENT!

Vă mulțumim că ați achiziționat instrumentul electric PROCRAFT și înainte de a-l utiliza, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual.

Când cumpărați un instrument electric PROCRAFT în rețeaua de distribuție, trebuie să:

- ◊ verificați funcționarea sculei electrice prin pornirea testului pe termen scurt;
- ◊ verificați conformitatea echipamentului specificat în acest manual, precum și absența unor deteriorări mecanice vizibile asupra sculei electrice și componentelor;
- ◊ verificați validitatea cardului de garanție (trebuie să fie ștampilată cu organizația comercială, data vânzării, semnătura vânzătorului, modelul și numărul de serie al produsului).

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Ascuțitoare pentru cuțite Procraft EM100:

- ◊ Vă permite să obțineți rapid și ușor o ascuțire ideală a cuțitelor de bucătăriei, vânătoare, de sport cu lame din oțel și ceramică.
- ◊ Ciclul complet de ascuțire a unui cuțit nu depășește 2 minute!
- ◊ Ghidajele speciale de ghidaj fixează cuțitul în unghiul corect, asigurând un unghi și claritatea ideală a marginii de tăiere.
- ◊ Sistem de ascuțire în două etape, cu două roți profesionale de corindon, care asigură ascuțirea uniformă, precum și cea mai mare claritate a cuțitului.
- ◊ Proiectul actualizat oferă o operație uimitor de silențioasă pentru acest tip de instrument.
- ◊ Fixarea fiabilă pe masă cu ajutorul ventuzelor asigură stabilitatea dispozitivului și uniformitatea ascuțitului lamei.

LUCRUL CU DISPOZITIVUL

Utilizarea

Dispozitivul nu necesită pregătire specială pentru lucru. Scoateți dispozitivul din cutie, umeziți ventuzele din partea inferioară a dispozitivului și plasați-l pe o suprafață plană, netedă, apăsând ușor carcasa, astfel încât ventuzele să blocheze dispozitivul în siguranță.

Conectați cablul de alimentare al dispozitivului la o priză de 220 V. Conectați fișa într-o priză polarizată într-o singură direcție. Dacă mufa nu se potrivește în priză, rotiți-o. Rotiți comutatorul de alimentare în poziția ON «ON».

Sloturile dispozitivului sunt indicate cu cifre:

1 - slot pentru ascuțirea grosieră;

2 - slot pentru lustruire (finisare) ascuțire.

Fiecare slot are două ghidaje pentru ascuțirea diferitelor laturi ale lamei cuțitelor.

Prima etapă - ascuțire aspră

Întoarceți ușor firul cu un cuțit în slotul 1, folosind fiecare dintre cele două ghidaje de 3-5 ori. Marginea ascuțită a cuțitului trebuie să fie paralelă cu

masa, cu excepția ascuțirii vârfului cuțitului. Atunci când ascuțiți vârful cuțitului, ridicați ușor mânerul cuțitului astfel încât porțiunea rotunjită a lamei să treacă de-a lungul ghidajelor. Când vă deplasați de-a lungul ghidajelor, durează aproximativ o secundă pentru a ascuți o lamă de 5 cm. Deci, pentru ascuțirea unei lame de 15 centimetri, durează aproximativ 3 secunde pentru fiecare fir de lamă de-a lungul ghidajelor.

A doua etapă - lustruire

Introduceți încet cuțitul în slotul 2, folosind fiecare dintre cele două ghidaje de 3-5 ori. Fiecare fir de lamă de-a lungul ghidajelor durează aproximativ o secundă pe o lungime a lamei de 5 cm. Finalizați procesul de lustruit cu un fir rapid de lamă (aproximativ 1 secundă) de-a lungul fiecăruia dintre cele două ghidaje.

Înainte de tăiere, ștergeți întotdeauna lama cu o cârpă umedă.

Ascuțitoarea de cuțite poate ascuți cuțitele din oțel, aliaje de carbon din oțel, oțel inoxidabil, ceramică. Dispozitivul este destinat ascuțirii cuțitelor de bucătărie, vânătoare și cele mai multe cuțite sportive. Nu încercați să ascuțiți foarfecele, cuțitele electrice sau cuțitele ale căror lame nu se încadrează liber în ghidaje.

Imediat după ascuțire, recomandăm cu grijă, fără presiune puternică, să țineți vârful lamei de la mâner la vârful cuțitului pe un baston de lemn (marginea bordului de tăiere se va apropia) sau o bucată de plastic pentru a îndepărta "bavurile" miniatură care au apărut în timpul ascuțitului.

ATENȚIE!

- ◊ Nu verificați cu mâinile dvs. ascuțirea lamei.
- ◊ Nu introduceți punctul cuțitului vertical în ghidaje. Acest lucru poate deteriora cuțitul și ascuțitoarea.
- ◊ Înainte de tăiere, ștergeți întotdeauna lama cu o cârpă umedă pentru a îndepărta orice praf metalic rămas după ascuțire.

RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI

- Cât de des ar trebui să ascuți cuțitele?

Pentru a menține ștefuirea ascuțită, lustruiți cuțitul înainte de fiecare utilizare. După utilizare intensivă, efectuați ambele etape de ascuțire: ascuțire grosieră și lustruire.

- Cum să verificați claritatea cuțitului?

La tăierea produselor. Dacă cuțitul tău taie mâncarea destul de ușor, petrece ambele etape de ascuțire: ascuțire aspră și lustruire.

- Cuțitul meu nu este ascuțit și de două ori am trecut prin ambele proceduri de ascuțire. Ce fac greșit?

Poate că lama cuțitului a fost stricată de ascuțirea anterioară greșită. Este posibil să încercați să vă ascuțiți un cuțit realizat din oțel extrem de dur, întărit, de exemplu, unele modele de cuțite de vânătoare. Grind de câteva ori până când cuțitul este ușor, fără efort, pentru a tăia fructe și legume.

În funcție de starea lamei de cuțit, va trebui să repetați procedura de ascuțire de mai multe ori (în cazuri extreme, de până la 10 sau de mai multe ori). Repetarea etapelor de ascuțire pentru astfel de cuțite va fi necesară numai la prima ascuțire. Mai târziu, după ce lama a fost pusă în ordine, urmați procedura obișnuită de ascuțire.

- Uneori când cuplați cuțitul de-a lungul roții de ghidare, roata de ascuțire se oprește. Ce a cauzat asta?

Mica sculă este proiectată astfel încât să fie necesară o cantitate foarte mică de efort pentru sârma cuțitului de-a lungul ghidajelor. Dacă împingeți cuțitul în mod excesiv când îndreptați cuțitul de-a lungul ghidajelor, roata de ascuțire se va opri. Încercați să evitați presiunea puternică pentru a preveni supraîncălzirea motorului.

- Cum să obțineți aceleași margini ale lamei cuțitului?

Marginea ascuțită a cuțitului trebuie să fie paralelă cu masa, cu excepția ascuțirii vârfului cuțitului. Când ascuțiți vârful, ridicați ușor mânerul cuțitului astfel încât porțiunea rotunjită a lamei să treacă de-a lungul ghidajelor.

- La ascuțirea cuțitului apar scântei. Ce cauzează asta?

La ascuțirea cuțitelor cu conținut ridicat de carbon (de obicei cuțite de înaltă calitate) apar uneori scântei. Acest lucru este normal.

"Pot să-mi ascut un cuțit zimțat?"

Da, cu excepția cuțitelor electrice și cuțitelor sertizate pe ambele părți. Pentru ascuțirea cuțitelor neregulate, utilizați numai a doua etapă de ascuțire. Utilizați numai ghidajul pentru partea netedă a lamei (fără așchiere). Rulați lama de-a lungul ghidajului cu o forță minimă. Notă: cu fiecare ascuțire a unui cuțit zimțat, o parte din crestături este măcinată.

Întreținerea și curățarea

Suprafața exterioară a cuțitului poate fi șters cu o cârpă umedă. Nu utilizați detergenți chimici. Nu scufundați niciodată cuțitul în apă sau în alt lichid. Nu utilizați lubrifiant atunci când ascuțiți cuțitele.

Foarfeca de mai jos are două containere speciale pentru praf de metal, formate la ascuțirea cuțitelor. Eliberați periodic aceste recipiente, scoțând dopurile roșii din plastic de pe partea inferioară a dispozitivului și scuturând praful de metal. În cazul utilizării normale a dispozitivului, această procedură trebuie efectuată o dată pe an.

ATENȚIE!

Precauții la utilizarea dispozitivului:

1. Înainte de a utiliza dispozitivul, citiți cu atenție instrucțiunile.
2. Nu lăsați apa să intre în aparat, nu îl scufundați în apă sau în alt lichid.
3. Nu lăsați aparatul să cadă în mâinile copiilor.
4. Opriți instrumentul după utilizare, înainte de curățare.
5. Nu atingeți piese în mișcare dacă dispozitivul este conectat la rețea.
6. Nu utilizați cuțitul dacă cablul sau orice alt element este deteriorat.
7. Utilizați acest dispozitiv numai în scopul propus.

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Pentru protejarea mediului înconjurător, unelte electrice, accesorii și ambalaje ar trebui să fie predate pentru reciclare ecologică. Nu eliminați unelte electrice împreună cu gunoiul menajer!

Numai pentru țările UE:

În conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, despre dispozitivele electrice și electronice utilizate și legislație națională în vigoare, dispozitivele electronice utilizate sau care au ajuns la sfârșitul ciclului lor de viață sunt supuși colectării pentru reciclarea ecologică.

Dacă sunt eliminate în mod necorespunzător, dispozitivele electrice și electronice pot avea un efect dăunător asupra mediu înconjurător și sănătatea umană datorită prezenței posibile a substanțelor periculoase în ele.

BG|БЪЛГАРСКИ
ЕЛЕКТРИЧЕСКО ТОЧИЛО ЗА НОЖОВЕ
EM100
РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Технически характеристики

Номинално входно напрежение, V/Hz	220-240/50
Мощност, W	45
Скорост на въртене, об/мин	2800
Диаметър на вала, мм	4.5
Размери на колелото, мм	47(Диаметър)*14.5(Дебелина)
Общи размери, мм	210*130*100
Тегло, кг	1.40

Описание на устройството (Рис. 1)

1. Слот за грубо заточване;
2. Слот за полиране (довършително) заточване.
3. Животът на Вимикач
4. Прахосмукачка

УВАЖАЕМИ КЛИЕНТИ!

Благодарим Ви за закупуването на електроинструмента PROCRAFT и Ви молим внимателно да прочетете това ръководство, преди да го използвате.

При закупуване на електроинструмент PROCRAFT в дистрибуторска мрежа, трябва да:

◊ проверите работоспособността на електроинструмента по метода на краткосрочен тестов старт;

- ◊ проверите съответствието на оборудването, посочено в това ръководство, както и липсата на корпуса на електроинструмента и компонентите на забележими механични повреди;
- ◊ проверите валидността на гаранционния сертификат (трябва да бъде поставен печатът на търговската организация, датата на продажба, подписът на продавача, моделът и серийният номер на продукта).

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

Електрическо точило Procraft EM100:

- ◊ Позволява бързо и лесно да постигнете перфектно заточване на кухненски, ловни, спортни ножове със стоманени и керамични остриета.
- ◊ Времето на пълен цикъл на заточване на един нож е не повече от 2 минути!
- ◊ Специалните направляващи канали надеждно фиксират ножа под правилния ъгъл, осигурявайки перфектния ъгъл и острота на режещия ръб.
- ◊ Двустепенна система за заточване с два професионални шлифовъчни диска от корунд, осигуряващи равномерно заточване, както и най-високата острота на ножа.
- ◊ Актуализираният дизайн осигурява изненадващо тиха работа за този тип инструменти.
- ◊ Надеждна фиксация към масата с помощта на вендузи осигурява стабилност на устройството и равномерно заточване на острието.

РАБОТА С ПРИБОРА

Използване

Устройството не изисква специална подготовка за работа. Извадете устройството от кутията, навлажнете вендузите в долната част на устройството и го поставете върху равна, гладка повърхност, като леко натиснете корпуса, така че вендузите да фиксират безопасно устройството.

Включете захранващия кабел на устройството в контакта ~220 V. Щепселът може да бъде свързан само към поляризиран контакт само по един начин. Ако щепселът не е включен, го включете. Завъртете превключвателя на захранването в положение ON.

Слотовете на устройството се обозначават с числата:

1 - слот за грубо заточване;

2 - слот за полиране (довършващо) заточване.

Всеки слот има два водача за заточване на различните страни на острието на ножа.

Първият етап - грубо заточване

Бавно прокарайте ножа в слот 1, като използвате всеки от двата водача 3-5 пъти. Заточеният ръб на ножа трябва да бъде успореден на масата, с изключение на заточване на върха на ножа. Когато заточвате върха на ножа, леко повдигнете дръжката на ножа, така че заоблената секция на острието да премине по водачите. Когато движите ножа по водача, е необходимо около 1 секунда да заточите 5 сантиметра от острието. Така че за заточване на острие с дължина 15 сантиметра са необходими около 3 секунди за всяко преминаване на острието по протежение на водачите.

Вторият етап е полирането.

Бавно преместете ножа в слот 2, като използвате всеки от двата водача 3-5 пъти. Всяко преминаване на острието по протежение на водачите отнема приблизително 1 секунда на 5 см дължина на острието. Завършете процеса на полиране с бързо прокарване на острието (приблизително 1 секунда) по протежение на всеки от двата водача.

Преди да започнете да режете храна, винаги избърсвайте острието на ножа с влажна кърпа.

Точилото може да остри ножове от стомана, сплави от въглеродна стомана, неръждаема стомана и керамика. Устройството е предназначено за заточване на кухненски, ловни и повечето спортни ножове. Не се опитвайте да заточвате ножици, електрически ножове или всякакви ножове, чието острие не се побира свободно във водачите.

Веднага след заточването ви препоръчваме внимателно, без силен натиск, да прокарате ръба на острието от дръжката до върха на ножа върху дървена пръчка (ръбът на дъската за рязане подхожда също) или парче пластмаса, за да премахнете малките „частици", възникнали по време на заточване.

ВНИМАНИЕ!

- ◊ Не проверявайте остротата на острието с ръце.
- ◊ Не поставяйте върха на ножа вертикално във водачите. Това може да повреди ножа и точилото.
- ◊ Преди да започнете да режете продукти, винаги избърсвайте острието на ножа с влажна кърпа, за да отстраните металния прах, останал след заточването.

ОТГОВОРИ НА ВЪПРОСИ

- Колко често трябва да заточваме ножовете?

За да поддържате остротата като на бръснач, полирайте ножа преди всяка употреба. След интензивна употреба извършете и двата етапа на заточване: грубо заточване и полиране.

- Как да проверим остротата на нож?

При рязане на продукти. Ако ножът ви не реже храната достатъчно лесно, направете и двата етапа на заточване: грубо заточване и полиране.

- Ножът ми не е остър ислед като два пъти преминах през двете заточващи процедури. Какво правя грешно?

Острието на ножа може да се е повредило при предишно неправилно заточване. Може би се опитвате да заточите нож, изработен от изключително твърда, закалена стомана, например някои модели ловни ножове. Направете заточване още няколко пъти, докато ножът стане остър, без усилия да реже плодове и зеленчуци.

В зависимост от състоянието на острието на ножа, може да се наложи да повторите процедурата за заточване още няколко пъти (в крайни случаи до 10 или повече пъти). Повтарянето на етапите на заточване на такива ножове ще е необходимо само при първото заточване. В бъдеще, след като острието на ножа бъде приведено в ред, следвайте обичайната процедура за заточване.

- Понякога, когато ножът се прокарва по водачите, колелото за заточване спира. Какво го е причинило?

Ножът е проектиран така, че за прокарване на ножа по водачите е необходима много малка сила. Ако прекалено натиснете надолу, когато насочвате ножа по водачите, колелото за заточване ще спре. Опитайте се да избегнете силен натиск, за да предотвратите прегряване на мотора на точилото.

- Как да получим еднакви ръбове на острието на ножа?

Заточеният ръб на ножа трябва да бъде успореден на масата, с изключение на заточване на върха на ножа. Когато заточвате върха, леко повдигнете дръжката на ножа, така че заобленият участък на острието да премине по водачите.

- При заточване на ножа се появяват искри. Какво го е причинило?

При заточване на ножове с високо съдържание на въглерод (обикновено висококачествени ножове) понякога се появяват искри. Това е нормално.

- Мога ли да заточа назъбени ножове с точилото?

Да, с изключение на електрически назъбени ножове и ножове със зъби от двете страни. За заточване на неелектрически назъбени ножове използвайте само втория етап на заточване. И използвайте само водача за гладката страна на острието (без зъбци). Прокарвайте острието по водача с минимални усилия. Забележка: при всяко заточване на назъбен нож, част от зъбците се изглажда.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Външната страна на точилото може да се бърше с влажна кърпа. Не използвайте химически почистващи препарати. Никога не потапяйте точилото във вода или друга течност. Когато заточвате ножове, не използвайте никаква грес.

В долната част на точилото има два специални контейнера за метален прах, генериран при заточване на ножове. Периодично изпразвайте тези контейнери, като отстраните червените пластмасови тапи в долната част на устройството и изсипете металния прах. За нормална употреба на устройството тази процедура трябва да се извършва веднъж годишно.

ВНИМАНИЕ!

Предпазни мерки при работа с устройството:

1. Преди да използвате устройството, внимателно прочетете инструкциите.
2. Не позволявайте на вода да влезе в устройството; не го потапяйте във вода или друга течност.
3. Дръжте децата далеч от уреда.
4. Изключете точилото от контакта след употреба, преди почи-

стване.

5. Не докосвайте подвижни части, ако устройството е свързано към мрежата.
6. Не използвайте точилото, ако кабелът или друг елемент е повреден.
7. Използвайте този уред само по предназначение.

ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се защити околната среда, електроинструментите, аксесоарите и опаковките трябва да се рециклират по екологичен начин. Не изхвърляйте електроинструментите в битовите отпадъци!

Само за страни от ЕС:

В съответствие с Европейската директива 2012/19/UE относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване и съответното национално законодателство, дефектните или излезли от употреба електронно оборудване трябва да се събират за екологично рециклиране.

Отпадъчното електрическо и електронно оборудване може да бъде вредно за околната среда и човешкото здраве, ако бъде изхвърлено неправилно поради възможното наличие на опасни вещества.

CZ|ČESKÝ

ELEKTRICKÝ BROUSEK NA NOŽE (OSTŘIČ NOŽŮ) SK950, SK1050 MANUÁL

Technické specifikace

Napájecí napětí/frekvence, V/Hz	220-240/50
Výkon, W	45
Otáčky, r/min	2800
Průměr trnu, mm	4.5
Rozměry kola, mm	47(Průměr)*14.5(Tloušťka)
Celkové rozměry, mm	210*130*100
Váha (kg)	1.40

Popis (Výkres 1)

1. Slot pro hrubé ostření;
2. Slot pro leštění (dokončovací) ostření.
3. Vimicach život
4. Sběrač prachu

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU!

Děkujeme vám, že jste si zakoupili elektrické nářadí PROCRAFT, a před jeho použitím si pozorně přečtěte tento návod.

Pokud si zakoupíte elektrické nářadí PROCRAFT u prodejce musíte:

- ◊ zkontrolujte, správnou funkci elektrického nářadí krátkou zkušební jízdou;
- ◊ zkontrolujte, zda je elektrické nářadí kompletní, jak je uvedeno v této příručce, a zda není viditelně mechanicky poškozeno;
- ◊ zkontrolujte, zda je záruční list řádně vyplněn (musí být uvedeno razítko prodejce, datum prodeje, podpis prodejce, model a sériové číslo).

UŽIVATELSKÝ MANUÁL

Elektrický brousek na nože Procraft EM100:

- ◊ Umožňuje rychle a snadno dosáhnout dokonalého naostření kuchyňských, loveckých a sportovních nožů s ocelovými a keramickými čepelemi.
- ◊ Kompletní cyklus ostření netrvá déle než 2 minuty!
- ◊ Speciální vodicí drážky bezpečně fixují nůž ve správném úhlu a zajišťují dokonalý úhel a ostrost ostří.
- ◊ Dvoustupňový systém ostření se dvěma profesionálními korundovými brusnými kotouči zajišťuje rovnoměrné ostření a nejvyšší ostrost nože.
- ◊ Modernizovaná konstrukce zajišťuje na tento typ přístroje úžasně tichý provoz.
- ◊ Bezpečné připevnění ke stolu pomocí přísavek zajišťuje stabilitu a rovnoměrně nabroušený nůž.

PRÁCE S PŘÍSTROJEM

Použití

Spotřebič nevyžaduje žádnou zvláštní přípravu k použití. Vyjměte jednotku z krabice, navlhčete přísavky ve spodní části jednotky a položte ji na rovný, hladký povrch, přičemž na kryt lehce zatlačte, aby přísavky mohly jednotku pevně držet na místě.

Zapojte napájecí kabel zařízení do zásuvky střídavého napětí 220 V. Zástrčku lze do polarizované zásuvky připojit pouze jedním způsobem. Pokud zástrčka nepasuje do zásuvky, otočte ji. Přepněte hlavní vypínač do polohy "ON".

Sloty pro zařízení jsou označeny čísly:

1 - drážka pro hrubé broušení;

2 - drážka pro leštění (dokončovací) broušení.

Každá drážka má dvě vodítka pro broušení různých stran čepele nože.

První fáze - hrubé ostření

Pomalu veďte nůž do drážky 1, přičemž každé ze dvou vodítek použijte 3 až 5krát. Ostří broušeného nože musí být rovnoběžné se stolem, s výjimkou broušení špičky nože. Při broušení špičky nože zvedněte rukojeť nože mírně nahoru tak, aby zaoblená část čepele vedla podél vodítek. Při pohybu po vodítkách trvá nabroušení 5 cm če-pele přibližně 1 sekundu. Při broušení čepele dlouhé 15 cm trvá broušení přibližně 3 sekundy pro každé vedení čepele.

Druhá fáze - leštění

Pomalu veďte nůž do drážky 2, přičemž každé ze dvou vodítek použijte 3 až 5krát. Každé vedení nože trvá přibližně 1 sekundu na 5 cm délky nože. Proces leštění dokončete rychlým přejetím nože (přibližně 1 sekundu) po každé z obou kolejnic.

Před krájením potravin vždy otřete čepel nože vlhkým hadříkem.

Brousek na nože dokáže naostřit nože z oceli, ocelových uhlíkových slitin, nerezové oceli, keramiky. Přístroj je určen pro broušení kuchyňských, loveckých a většiny sportovních nožů. Nepokoušejte se brousit nůžky, elektrické nože nebo jakýkoli nůž, který nemá čepel, která volně zapadá do vodítek.

Ihned po nabroušení doporučujeme přejet špičkou nože od rukojeti ke špičce nože po dřevěné tyčince (stačí i hrana prkénka) nebo kousku plastu, abyste odstranili drobné "otřepy", které se mohly vytvořit při broušení.

POZOR!

- ◊ Nekontrolujte ostrost čepele rukama.
- ◊ Nevkládejte hrot nože svisle do vodítek. To může poškodit nůž a brousek na nože.
- ◊ Před řezáním jídla vždy otřete čepel nože vlhkým hadříkem, abyste odstranili veškerý kovový prach, který zůstal po broušení.

ODPOVĚDI NA OTÁZKY

- Jak často by se měly nože brousit?

Chcete-li zachovat ostrost nože, před každým použitím jej vyleštěte. Po intenzivním používání proveďte oba kroky broušení: hrubé broušení a leštění.

- Jak zkontrolovat ostrost nože?

Při krájení potravin. Pokud nůž neřeže potraviny dostatečně snadno, proveďte oba kroky broušení: hrubé broušení a leštění.

- Můj nůž není ostrý a oba postupy broušení jsem absolvoval dvakrát. Co dělám špat-ně?

Čepel nože mohla být poškozena předchozím nesprávným broušením. Možná se snažíte nabrousit nůž z extrémně tvrdé, kalené oceli, např. některé modely loveckých nožů. Nůž ještě několikrát nabruste, dokud nebude krájet ovoce a zeleninu snadno a bez námahy.

V závislosti na stavu čepele nože může být nutné broušení ještě několikrát opakovat (v extrémních případech až desetkrát nebo vícekrát). Opakování fází broušení bude u těchto nožů nutné pouze při prvním broušení. Po nabroušení čepele nože proveďte běžný postup broušení.

- Někdy, když je nůž veden podél vodítek, ostřící kotouč se zastaví, co to způsobilo?

Ostřič nožů je konstruován tak, že vedení nože podél vodítek vyžaduje velmi malé úsilí. Pokud při vedení nože podél vodítek vyvinete nadměrný tlak směrem dolů, ostřící kotouč se zastaví. Snažte se vyhnout silnému tlaku, aby nedošlo k přehřátí mo-toru ostřiče nožů.

- Jak dosáhnu toho, aby ostří nože bylo stejné?

Ostří broušeného nože musí být rovnoběžné se stolem, s výjimkou broušení špičky nože. Při broušení špičky zvedněte rukojeť nože mírně nahoru tak, aby zaoblená část čepele vedla podél vodítka.

- Při broušení nože vznikají jiskry. Co to způsobuje?

Při broušení nožů s vysokým obsahem uhlíku (obvykle vysoce kvalitní nože) někdy dochází k jiskření. To je normální.

- Mohu brousit zoubkované nože pomocí brousku na nože?

Ano, s výjimkou elektrických vroubkovaných nožů a nožů s vroubky na obou stranách. Pro broušení neelektrických vroubkovaných nožů používejte pouze druhý stupeň broušení. A vodítko čepele používejte pouze pro hladkou stranu čepele (ne vroubko-vanou). Nůž veďte co nejmenší silou. Poznámka: Při každém broušení vroubkovaného nože se část vroubků obrousí.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Vnější povrch nožové lišty lze čistit vlhkým hadříkem. Nepoužívejte chemické čisticí prostředky. Tyč nože nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Při broušení nožů nepoužívejte žádná maziva.

Brousek má zespodu dvě nádoby na kovový prach, který se shromažďuje při broušení nožů. Pravidelně tyto nádoby vyprazdňujte tak, že vyjmete červené plastové zátky na spodní straně přístroje a vyklepete z nich kovový prach. Při běžném používání spotřebiče by se tento postup měl provádět jednou ročně.

POZOR!

Bezpečnostní opatření pro práci se spotřebičem:

1. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití.
2. Nedovolte, aby spotřebič přišel do styku s vodou nebo jinými kapalinami.
3. Spotřebič udržujte mimo dosah dětí.
4. Před čištěním odpojte frézu po použití ze zásuvky.
5. Nedotýkejte se pohyblivých částí, pokud je spotřebič zapojen do sítě.
6. Pokud je kabel nebo jiný prvek poškozen, nůžky nepoužívejte.
7. Používejte tento spotřebič pouze k určenému účelu.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Elektrické nářadí, příslušenství a obaly by měly být recyklovány způsobem šetrným k životnímu prostředí. Nevyhazujte elektrické nářadí do domovního odpadu!

Pouze pro země EU:

V souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních a příslušnými vnitrostátními právními předpisy musí být vadné nebo vyřazené elektronická zařízení shromažďovány za účelem ekologicky bezpečné recyklace.

Při nesprávné likvidaci mohou mít použitá elektrická a elektronická zařízení škodlivé účinky na životní prostředí a lidské zdraví v důsledku možné přítomnosti nebezpečných látek.

SK|SLOVENSKÝ

ELEKTRICKÁ BRÚSKA NA NOŽE (OSTRIČ NOŽOV) EM100 POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

Technické špecifikácie

Napájacie napätie / Frekvencia, V/Hz	220-240/50
Príkon, W	45
Otáčky za minútu, r/min	2800
Priemer tŕňa, mm	4.5
Rozmery kolesa, mm	47(Průměr)*14.5(Tloušťka)
Celkové rozmery, mm	210*130*100
Váha (kg)	1.40

Popis zariadenia (Kreslenie 1.1)

1. Slot na hrubé ostrenie;
2. Slot na leštenie (dokončovacie) ostrenie.
3. Vimicach život
4. Zberač prachu

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK!

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili elektrické náradie PROCRAFT a pred jeho použitím si pozorne prečítajte tento návod.

Pokiaľ si zakúpite elektrické náradie PROCRAFT u predajcu musíte:

- ◊ skontrolujte, správnu funkciu elektrického náradia krátkou skúšobnou jazdou;
- ◊ skontrolujte, či je elektrické náradie kompletné, ako je uvedené v tejto príručke, a či nie je viditeľne mechanicky poškodené;
- ◊ skontrolujte, či je záručný list riadne vyplnený (musí byť uvedená pečiatka preda-jcu, dátum predaja, podpis predajcu, model a sériové číslo).

UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL

Elektrická brúska na nože Procraft EM100:

- ◊ Umožňuje rýchlo a ľahko dosiahnuť dokonalé naostrenie kuchynských, loveckých a športových nožov s oceľovými a keramickými čepeľami.
- ◊ Kompletný cyklus ostrenia netrvá dlhšie ako 2 minúty!
- ◊ Špeciálne vodiace drážky bezpečne fixujú nôž v správnom uhle a zaisťujú dokonalý uhol a ostrosť ostria.
- ◊ Dvojstupňový systém ostrenia s dvoma profesionálnymi korundovými brúsnymi kotúčmi zaisťuje rovnomerné ostrenie a najvyššiu ostrosť noža.
- ◊ Modernizovaná konštrukcia zaisťuje na tento typ prístroja úžasne tichú prevádzku.

Bezpečné pripevnenie k stolu pomocou prísaviek zaisťuje stabilitu a rovnomerne nabrúsený nôž.

PRÁCA S PRÍSTROJOM

Použitie

Spotrebič nevyžaduje žiadnu zvláštnu prípravu na použitie. Vyberte jednotku z krabice, navlhčite prísavky v spodnej časti jednotky a položte ju na rovný, hladký pov-rch, pričom na kryt ľahko zatlačte, aby prísavky mohli jednotku pevne držať na mieste.

Zapojte napájací kábel zariadenia do zásuvky striedavého napätia 220 V. Zástrčku je možné do polarizovanej zásuvky pripojiť iba jedným spôsobom. Pokiaľ zástrčka nepasuje do zásuvky, otočte ju. Prepnite hlavný vypínač do polohy "ON".

Sloty pre zariadenie sú označené číslami:

1 - drážka pre hrubé brúsenie;

2 - drážka na leštenie (dokončovacie) brúsenie.

Každá drážka má dve vodítka na brúsenie rôznych strán čepele noža.

Prvá fáza - hrubé ostrenie

Pomaly veďte nôž do drážky 1, pričom každé z dvoch vodítok použite 3 až 5-krát. Os-trie brúseného noža musí byť rovnobežné so stolom, s výnimkou brúsenia špičky noža. Pri brúsení špičky noža zdvihnite rukoväť noža mierne nahor tak, aby zaoblená časť čepele viedla pozdĺž vodítok. Pri pohybe po vodidlách trvá nabrúsenie 5 cm čepele približne 1 sekundu. Pri brúsení čepele dlhej 15 cm trvá brúsenie približne 3 sekundy pre každé vedenie čepele.

Druhá fáza - leštenie

Pomaly veďte nôž do drážky 2, pričom každé z dvoch vodítok použite 3 až 5-krát. Každé vedenie noža trvá približne 1 sekundu na 5 cm dĺžky noža. Proces leštenia dokončite rýchlym prejdením noža (približne 1 sekundu) po každej z oboch koľajníc.

Pred krájaním potravín vždy utrite čepeľ noža vlhkou handričkou.

Brúska na nože dokáže naostriť nože z ocele, oceľových uhlíkových zliatin,

nerezovej ocele, keramiky. Prístroj je určený na brúsenie kuchynských, loveckých a väčšiny športových nožov. Nepokúšajte sa brúsiť nožnice, elektrické nože alebo akýkoľvek nôž, ktorý nemá čepeľ, ktorá voľne zapadá do vodítok.

Ihneď po nabrúsení odporúčame prejsť špičkou noža od rukoväte k špičke noža po drevenej tyčinke (stačí aj hrana dosky) alebo kúsku plastu, aby ste odstránili drobné "otrepy", ktoré sa mohli vytvoriť pri brúsení.

POZOR!

- ◊ Nekontrolujte ostrosť čepele rukami.
- ◊ Nevkladajte hrot noža zvisle do vodidiel. To môže poškodiť nôž a brúsik na nože.
- ◊ Pred rezaním jedla vždy utrite čepeľ noža vlhkou handričkou, aby ste odstránili všetok kovový prach, ktorý zostal po brúsení.

ODPOVEDE NA OTÁZKY

- Ako často by sa mali nože brúsiť?

Ak chcete zachovať ostrosť noža, pred každým použitím ho vyleštite. Po intenzívnom používaní vykonajte oba kroky brúsenia: hrubé brúsenie a leštenie.

- Ako skontrolovať ostrosť noža?

Pri krájaní potravín. Ak nôž nereže potraviny dostatočne ľahko, vykonajte oba kroky brúsenia: hrubé brúsenie a leštenie.

- Môj nôž nie je ostrý a oba postupy brúsenia som absolvoval dvakrát. Čo robím zle?

Čepeľ noža mohla byť poškodená predchádzajúcim nesprávnym brúsením. Možno sa snažíte nabrúsiť nôž z extrémne tvrdej, kalenej ocele, napr. niektoré modely loveckých nožov. Nôž ešte niekoľkokrát nabrúste, kým nebude krájať ovocie a zeleni-nu ľahko a bez námahy.

V závislosti od stavu čepele noža môže byť nutné brúsenie ešte niekoľkokrát opakovať (v extrémnych prípadoch až desaťkrát alebo viackrát). Opakovanie fáz brúsenia bude u týchto nožov nutné iba pri prvom brúsení. Po nabrúsení čepele noža vykonajte bežný postup brúsenia.

- Niekedy, keď je nôž vedený pozdĺž vodítok, ostriaci kotúč sa zastaví, čo to spôsobilo?

Ostrič nožov je konštruovaný tak, že vedenie noža pozdĺž vodítok vyžaduje veľmi malé úsilie. Pokiaľ pri vedení noža pozdĺž vodítok vyviniete nadmerný tlak smerom dole, ostriaci kotúč sa zastaví. Snažte sa vyhnúť silnému tlaku, aby nedošlo k prehriatiu mo-tora ostriča nožov.

- Ako dosiahnem to, aby ostrie noža bolo rovnaké?

Ostrie brúseného noža musí byť rovnobežné so stolom, s výnimkou brúsenia špičky noža. Pri brúsení špičky zdvihnite rukoväť noža mierne nahor tak, aby zaoblená časť čepele viedla pozdĺž vodidla.

- Pri brúsení noža vznikajú iskry. Čo to spôsobuje?

Pri brúsení nožov s vysokým obsahom uhlíka (obvykle vysoko kvalitné nože) niekedy dochádza k iskreniu. To je normálne.

- Môžem brúsiť zúbkované nože pomocou brúsky na nože?

Áno, s výnimkou elektrických vrúbkovaných nožov a nožov s vrúbkami na oboch stra-nách. Na brúsenie neelektrických vrúbkovaných nožov používajte iba druhý stupeň brúsenia. A vodítko čepele používajte iba pre hladkú stranu čepele (nie vrúbkovanú). Nôž veďte čo najmenšou silou. Poznámka: Pri každom brúsení vrúbkovaného noža sa časť vrúbkov obrúsi.

Údržba a čistenie

Vonkajší povrch nožovej lišty je možné čistiť vlhkou handričkou. Nepoužívajte chemické čistiace prostriedky. Tyč noža nikdy neponárajte do vody alebo iných teku-tín. Pri brúsení nožov nepoužívajte žiadne mazivá.

Brúska má zospodu dve nádoby na kovový prach, ktorý sa zhromažďuje pri brúsení nožov. Pravidelne tieto nádoby vyprázdňujte tak, že vyberiete červené plastové zátky na spodnej strane prístroja a vyklepete z nich kovový prach. Pri bežnom používaní spotrebiča by sa tento postup mal vykonávať raz ročne.

POZOR!

Bezpečnostné opatrenia pre prácu so spotrebičom:

1. Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte návod na použitie.
2. Nedovoľte, aby spotrebič prišiel do styku s vodou alebo inými kvapalinami.
3. Spotrebič udržujte mimo dosahu detí.
4. Pred čistením odpojte frézu po použití zo zásuvky.
5. Nedotýkajte sa pohyblivých častí, pokiaľ je spotrebič zapojený do siete.
6. Ak je kábel alebo iný prvok poškodený, nožnice nepoužívajte.
7. Používajte tento spotrebič iba na určený účel.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Elektrické náradie, príslušenstvo a obaly by mali byť recyklované spôsobom šetrným k životnému prostrediu. Nevyhadzujte elektrické náradie do domového odpadu!

Len pre krajiny EÚ:

V súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach a príslušnými vnútroštátnymi právnymi predpismi musia byť chybné alebo vyradené elektronické zariadenia zhromažďované za účelom ekologicky bezpečnej recyklácie.

Pri nesprávnej likvidácii môžu mať použité elektrické a elektronické zariadenia škodlivé účinky na životné prostredie a ľudské zdravie v dôsledku možnej prítomnosti nebezpečných látok.

PL|POLSKI
ELEKTRYCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY EM100
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Specyfikacje

Napięcie sieciowe / Częstotliwość prądu, V / Hz	220-240/50
Moc, W	45
Prędkość obrotowa biegu jałowego, obr./min	2800
Średnica wału, mm	4.5
Wymiary koła, mm	47(średnica)*14.5(grubość)
Wymiary całkowite, mm	210*130*100
Waga, kg	1.40

Opis (Obrazek 1)*

1. Slot (szczelina) do ostrzenia zgrubnego.
2. Slot do polerowania (wykańczania) ostrzenia.
3. Przełącznik zasilania
4. Odpylacz

SZANOWNY KUPUJĄCY!

Dziękujemy za zakup elektronarzędzia PROCRAFT i prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed użyciem.

Przy zakupie elektronarzędzia PROCRAFT w sieci dystrybucyjnej należy:

- ◊ sprawdzić działanie elektronarzędzia poprzez próbny, krótkotrwały rozruch;
- ◊ sprawdzić zgodność zestawu opakowaniowego z niniejszą instrukcją oraz brak widocznych uszkodzeń mechanicznych na korpusie elektronarzędzia i elementach składowych;
- ◊ sprawdzić poprawność karty gwarancyjnej (musi być umieszczona pieczęć organizacji handlowej, data sprzedaży, podpis sprzedawcy, model i numer seryjny produktu).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Elektryczna ostrzałka do noży Procraft EM100:

- ◊ Pozwala szybko i łatwo osiągnąć perfekcyjne ostrzenie noży kuchennych, myśliwskich, sportowych z ostrzami stalowymi i ceramicznymi.
- ◊ Czas pełnego cyklu ostrzenia jednego noża to nie więcej niż 2 minuty!
- ◊ Specjalne rowki prowadzące bezpiecznie mocują nóż pod kątem prostym, zapewniając idealny kąt i ostrość krawędzi tnącej.

- ◊ Dwustopniowy system ostrzenia z dwoma profesjonalnymi korundowymi tarczami ostrzącymi, zapewniającymi równomierne ostrzenie, a także najwyższą ostrość noża.
- ◊ Odnowiona konstrukcja zapewnia zaskakująco cichą pracę dla tego typu urządzeń.
- ◊ Niezawodne mocowanie do stołu za pomocą przyssawek gwarantuje stabilność urządzenia i równomierne ostrzenie ostrza.

PRACA Z URZĄDZENIEM

Zastosowanie

Urządzenie nie wymaga specjalnego przygotowania do pracy. Wyjmij instrument z pudełka, zwilż przyssawki na spodzie urządzenia i umieść je na płaskiej, gładkiej powierzchni, lekko naciskając na korpus, aby przyssawki pewnie zamocowały urządzenie. Podłącz przewód zasilający urządzenia do gniazdka ~220 V. Wtyczkę można podłączyć do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób.

Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, przekręć ją. Ustaw włącznik zasilania w pozycji „ON".

Sloty urządzenia są oznaczone numerami:

1. Slot (szczelina) do ostrzenia zgrubnego.
2. Slot do polerowania (wykańczania) ostrzenia.

Każdy slot posiada dwie prowadnice do ostrzenia różnych stron ostrza noża.

Pierwszy etap - zgrubne ostrzenie

Powoli przesuwaj nóż w slocie 1, używając każdej z dwóch prowadnic 3-5. Krawędź noża do ostrzenia powinna być równoległa do stołu, z wyjątkiem ostrzenia końcówki noża. Podczas ostrzenia czubka noża podnieś lekko rękojeść noża, aby zaokrąglona część ostrza podążała za prowadnicami. Podczas poruszania się po prowadnicach naostrzenie 5 cm ostrza zajmuje około 1 sekundy. Tak więc ostrzenie ostrza

o długości 15 centymetrów zajmuje około 3 sekund na każde przesuwanie ostrza wzdłuż prowadnic.

Drugi etap - polerowanie

Powoli przesuwaj nóż w slocie 2, używając każdej z dwóch prowadnic 3-5 razy. Każde przesuwanie ostrza wzdłuż prowadnic zajmuje około 1 sekundy na 5 cm długości ostrza. Zakończ proces polerowania szybkim przesuwaniem ostrza (około 1 sekundy) nad każdą z dwóch prowadnic.

Zawsze wytrzyj ostrze noża wilgotną ściereczką przed krojeniem żywności.

Ostrzałka umożliwia ostrzenie noży wykonanych ze stali, stali węglowych, stali nierdzewnej, ceramiki.

Urządzenie przeznaczone do ostrzenia noży kuchennych, myśliwskich oraz większości noży sportowych.

Nie próbuj ostrzyć nożyczek, noży elektrycznych ani żadnego noża, który nie ma ostrza, które swobodnie mieści się w prowadnicach.

Bezpośrednio po ostrzeniu zalecamy delikatnie, bez silnego nacisku, przesunąć krawędź ostrza od rękojeści do czubka noża po drewnianym patyku (wystarczy krawędź deski do krojenia) lub kawałku plastiku do usunięcia miniaturowych „zadziorów", które powstały podczas ostrzenia.

⚠ UWAGA!

- ◊ Nie sprawdzaj ostrości ostrza rękami.
- ◊ Nie wkładaj ostrza noża pionowo w prowadnice. Może to spowodować uszkodzenie noża i ostrzałki.
- ◊ Przed krojeniem żywności zawsze przetrzyj ostrze noża wilgotną ściereczką, aby usunąć metalowy pył pozostały po ostrzeniu.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

- Jak często należy ostrzyć noże?

Aby zachować ostrość jak w brzytwie, poleruj nóż przed każdym użyciem. Po intensywnym użytkowaniu przeprowadzić oba etapy ostrzenia: ostrzenie zgrubne i polerowanie.

- Jak sprawdzić ostrość noża?

Podczas krojenia żywności. Jeśli twój nóż nie tnie wystarczająco łatwo żywności, wykonaj oba etapy ostrzenia: ostrzenie zgrubne i polerowanie.

- Mój nóż nie jest ostry i dwukrotnie przeszedłem przez obie procedury ostrzenia. Co ja robię źle?

Możliwe, że ostrze noża zostało uszkodzone w wyniku wcześniejszego niewłaściwego ostrzenia.

Być może próbujesz naostrzyć nóż wykonany z bardzo twardej, hartowanej stali, taki jak niektóre noże myśliwskie. Naostrz jeszcze kilka razy, aż nóż będzie mógł łatwo kroić owoce i warzywa bez wysiłku.

W zależności od stanu ostrza noża może być konieczne kilkukrotne powtórzenie procedury ostrzenia

(w skrajnych przypadkach do 10 lub więcej razy). Powtórzenie etapów ostrzenia takich noży będzie potrzebne tylko przy pierwszym ostrzeniu. W przyszłości, gdy ostrze noża będzie w porządku, postępuj zgodnie ze zwykłą procedurą ostrzenia.

- Czasami, gdy nóż jest prowadzony wzdłuż prowadnic, tarcza ostrząca zatrzymuje się. Co to spowodowało?

Ostrzłka została zaprojektowana w taki sposób, że do prowadzenia noża po prowadnicach wymagana

jest bardzo mała siła. Jeśli zastosujesz nadmierny nacisk w dół podczas prowadzenia noża wzdłuż prowadnic, tarcza ostrząca zatrzyma się. Staraj się unikać silnego nacisku, aby uniknąć przegrzania

silnika noża.

- Jak uzyskać takie same krawędzie ostrza noża?

Krawędź noża do ostrzenia musi być równoległa do stołu, z wyjątkiem ostrzenia końcówki noża.

Podczas ostrzenia czubka należy lekko unieść rękojeść noża do góry, tak aby zaokrąglona część ostrza podążała za prowadnicami.

- Podczas ostrzenia noża powstają iskry. Co to spowodowało?

Podczas ostrzenia noży o wysokiej zawartości węgla (zwykle noże wysokiej jakości) czasami pojawiają się iskry. Jest to normalnie.

- Czy mogę ostrzyć noże ząbkowane za pomocą ostrzałki?

Tak, z wyjątkiem elektrycznych noży ząbkowanych i noży z ząbkowanymi krawędziami po obu stronach.

Do ostrzenia nieelektrycznych noży ząbkowanych używaj tylko drugiego etapu ostrzenia. I używaj prowadnicy tylko do gładkiej strony ostrza (bez ząbków). Przesuń ostrze wzdłuż prowadnicy, używając minimalnej siły. Uwaga: Przy każdym ostrzeniu noża ząbkowanego niektóre ząbki ścierają się.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Zewnętrzną powierzchnię ostrzałki można przetrzeć wilgotną ściereczką. Nie używaj chemicznych środków czyszczących. Nigdy nie zanurzaj ostrzałki w wodzie lub innym płynie. Nie używaj żadnych smarów podczas ostrzenia noży.

Ostrzałka na dole posiada dwa specjalne pojemniki na pył metalowy powstający podczas ostrzenia noży.

Okresowo opróżniaj te pojemniki, usuwając czerwone plastikowe zaślepki na spodzie urządzenia i wytrząsając metalowy pył. W przypadku normalnego użytkowania urządzenia procedurę tę należy przeprowadzać raz w roku.

⚠ UWAGA!

Środki ostrożności dotyczące przyrządu:

1. Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem urządzenia.
2. Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z wodą, nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy.
3. Trzymaj urządzenie z dala od rąk dzieci.
4. Odłącz ostrzałkę od gniazdka po użyciu, przed czyszczeniem
5. Nie dotykaj żadnych ruchomych części, gdy urządzenie jest podłączone.
6. Nie używaj ostrzałki, jeśli kabel lub inny element jest uszkodzony.
7. Używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

OCHRONA ŚRODOWISKA

W trosce o przyrodę, elektronarzędzia, osprzęt i opakowania należy oddać do powtórnego przetworzenia zgodnego z obowiązującymi przepisami w zakresie ochrony środowiska.

Tylko państwa UE:

Zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz jej implementacją w prawodawstwie krajowym, uszkodzony lub zużyty sprzęt elektryczny należy segregować i poddawać odzyskowi surowców wtórnych zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

W przypadku nieprawidłowej utylizacji zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może mieć szkodliwe skutki dla środowiska i zdrowia ludzkiego, wynikające z potencjalnej obecności substancji niebezpiecznych.

HU|MAGYAR
ELEKTROMOS KÉSÉLEZŐ (KÉSÉLEZŐ)
EM100
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Műszaki adatok

Hálózati feszültség/ Áram frekvenciája, V/Hz	220-240/50
Teljesítmény, W	45
Üresjárati fordulatszám, ford./perc	2800
Tengely átmérője, mm	4.5
Kerék méretei, mm	47(Átmérő)*14.5(Vastagság)
Összméretek, mm	210*130*100
Súly, kg	1.40

Az alkatrészek leírása (Kép 1)*

1. Nyílás a durva élezéshez;
2. Nyílás a polírozó (befejező) élezéshez.
3. Tápkapcsoló
4. Porgyűjtő

TISZTELT VÁSÁRLÓ!

Köszönjük, hogy megvásárolta a PROCRAFT elektromos szerszámot, és kérjük, az üzemeltetése előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót.

Amikor PROCRAFT elektromos szerszámot vásárol kereskedelmi hálózatban, a következőket kell tennie:

- ◊ rövid próbaüzemmel ellenőrizze, hogy az elektromos szerszám megfelelően működik-e;
- ◊ ellenőrizze, hogy a szállítási készlet megfelel-e a jelen használati útmutatóban leírtaknak, és hogy az elektromos szerszámon és a tartozékokon nincsenek-e észrevehető mechanikai sérülések;
- ◊ ellenőrizze, hogy a jótállási jegyet helyesen töltötték-e ki (rajta kell lennie a kereskedő bélyegzőjének, az eladás dátumának, az eladó aláírásának, a termék modelljének és sorozatszámának).

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Procraft EM100 elektromos késélező:

- ◊ Lehetővé teszi az acél és kerámia pengékkel ellátott konyhai, vadász- és sportkések gyors és egyszerű tökéletes élezését.
- ◊ Egy kés teljes élezési ciklusa nem tart többet, mint 2 perc!
- ◊ A speciális vezetőhornyok biztonságosan rögzítik a kést a megfelelő szögben, biztosítva a vágóél tökéletes szögét és élességét.
- ◊ Kétfokozatú élezőrendszer két professzionális korund élezőkoronggal, ami az egyenletes élezést és a kés legmagasabb fokú élességét biztosítja.
- ◊ A korszerűsített kialakítás az ilyen típusú készülékekhez képest rendkívül csendes működést biztosít.
- ◊ A tapadókorongok által biztosított megbízható asztali rögzítés garantálja a készülék stabilitását és a penge egyenletes élezését.

KÉSZÜLÉK MŰKÖDTETÉSE

Használat

A készülék működéséhez nincs szükség különösebb előkészítésre. Vegye ki a készüléket a dobozból, nedvesítse meg a készülék alján lévő tapadókorongokat, és helyezze a készüléket egy sík, sima felületre, enyhe nyomást gyakorolva a készülékházra, hogy a tapadókorongok biztonságosan rögzítsék a készüléket.

Csatlakoztassa a készülék tápkábelét egy ~220 V-os aljzatba. A dugót csak egyféleképpen lehet bedugni egy poláros aljzatba. Ha a dugó nem illeszkedik az aljzatba, fordítsa el. Bekapcsoláshoz helyezze a tápkapcsolót "ON" állásba.

A készülék nyílásai számokkal vannak jelölve:

1. nyílás a durva élezéshez;
2. nyílás a polírozó (befejező) élezéshez.

Mindegyik nyílás két vezetősínnel rendelkezik a képpenge különböző oldalainak élezéséhez.

Az első fokozat - durva élezés

Lassan mozgassa a kést az 1-es nyílásban, mind a két vezetősínt 3-5 alkalommal használva. Az élezendő kés élének párhuzamosnak kell lennie az asztallal, kivéve, ha a kés hegyét élezi. A kés hegyének élezésekor kissé emelje fel a kés nyelét, hogy a penge lekerekített része a vezetősínek mentén haladjon. A vezetősínek mentén történő mozgáskor a penge 5 centiméteres részének élezése körülbelül 1 másodpercet vesz igénybe. Tehát egy 15 centiméter hosszú penge élezéséhez körülbelül 3 másodpercre van szükség a penge mindegyik haladásához a vezetősínek mentén.

Második fokozat - polírozás

Lassan mozgassa a kést a 2-es nyílásban, mind a két vezetősínt 3-5 alkalommal használva. A pengének a vezetősínek mentén történő mindegyik haladása körülbelül 1 másodpercet vesz igénybe 5 cm-es pengehosszonként. Fejezze be a polírozási folyamatot a penge gyors haladásával (kb. 1 másodperc) mind a két vezetősín mentén.

Az ételek vágása előtt mindig törölje le a kés pengéjét nedves ruhával. A késélezővel acélból, szénacél ötvözetekből, rozsdamentes acélból és kerámiából készült késeket lehet élezni. A készülék konyhakések, vadászkések és a legtöbb sportkés élezésére készült.

Ne próbáljon meg ollót, elektromos kést vagy bármely olyan kést élezni, amelynek pengéje nem illeszkedik szabadon a vezetősínekbe.

Közvetlenül az élezés után azt javasoljuk, hogy óvatosan, túlzott nyomás nélkül a penge hegyét a nyéltől a kés hegyéig futtassa végig egy papírcsíkon (egy vágódeszka széle is megteszi) vagy egy műanyagdarabon, hogy eltávolítsa az élezés során esetlegesen keletkezett apró „sorját".

⚠ FIGYELEM!

- ◊ Ne ellenőrizze kézzel a penge élességét.
- ◊ Ne helyezze be a kés hegyét függőlegesen a vezetősínekbe. Ez károsíthatja a kést és a késélezőt.
- ◊ Az ételek vágása előtt mindig törölje le a kés pengéjét nedves ruhával, hogy eltávolítsa az élezés után megmaradt fémport.

VÁLASZOK A KÉRDÉSEKRE

- Milyen gyakran érdemes a késeket megélezni?

A borotvaélesség megőrzése érdekében minden használat előtt polírozza le a kést. Intenzív használat után végezze el mindkét élezési fokozatot: a durva élezést és a polírozást.

- Hogyan ellenőrizhető a kés élessége?

Az étel vágásakor. Ha a kése nem vágja elég könnyen az ételt, végezze el az élezés mindkét fokozatát: durva élezést és polírozást.

- A késem nem éles, és már kétszer is átmentem mindkét élezési eljáráson. Mit csinálok rosszul?

Lehetséges, hogy a kés pengéje megsérült a korábbi nem megfelelő élezés miatt. Előfordulhat, hogy rendkívül kemény, edzett acélból készült kést próbál élezni, például bizonyos vadászkés modelleket. Még néhányszor élezze, amíg a kés könnyedén, erőfeszítés nélkül vágja a gyümölcsöket és a zöldségeket.

Lehetséges, hogy a kés pengéjének állapotától függően az élezési eljárást többször is meg kell ismételni (szélsőséges esetben akár 10 vagy több alkalommal is). Az élezés fokozatainak megismétlése ezeknél a késeknél csak az első élezési eljárás során szükséges. A jövőben, miután a kés pengéje rendben van, végezze el a szokásos élezési eljárást.

- Néha az élezőkorong megáll, amikor a kést a vezetősínek mentén vezetik. Mi okozza ezt?

A késélezőt úgy tervezték, hogy nagyon kevés erőre van szükség a kés vezetéséhez a vezetősínek mentén. Ha a késnek a vezetősínek mentén történő vezetésekor túlzott nyomást gyakorol lefelé, az élezőkorong megáll. Igyekezze elkerülni a túlzott nyomást, hogy elkerülje a késélező motorjának túlmelegedését.

- Hogyan érhetem el, hogy a képpenge élei egyformák legyenek?

Az élezendő kés élének párhuzamosnak kell lennie az asztallal, kivéve, ha a kés hegyét élezi. A kés hegyének élezésekor kissé emelje felfelé a kés nyelét, hogy a penge lekerekített része a vezetősínek mentén vezethető legyen.

- A kés élezésekor szikrák keletkeznek. Mi okozza ezt?

A magas széntartalmú acélból készült kések (általában jó minőségű késekről van szó) élezésekor néha szikrák keletkeznek. Ez normális jelenség.

- Élezhetem a fogazott élű késeket ezzel a késélezővel?

Igen, kivéve az elektromos fogazott élű késeket és a mindkét oldalon fogazott élű késeket. A nem elektromos fogazott élű kések élezésekor csak a második élezési fokozatot használja. És a vezetősínt csak a penge sima (fogazat nélküli) oldalához használja. Mozgassa a pengét a vezetősín mentén minimális erővel. Megjegyzés: a fogazott élű kés minden élezésekor a fogak egy része lekopik.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A késélező külső felületét törölje le nedves ruhával. Ne használjon vegyi tisztítószereket. Soha ne merítse a késélezőt vízbe vagy más folyadékba. A kések élezésekor ne használjon semmilyen kenőanyagot.

A késélező alatt két speciális tartály található a kések élezésekor keletkező fémpor számára. Időnként ürítse ki ezeket a tartályokat a készülék alján lévő piros műanyag dugók eltávolításával és a fémpor kirázásával. A készülék normál használata során ezt az eljárást évente egyszer kell elvégezni.

FIGYELEM!

Biztonsági óvintézkedések a készülék üzemeltetése során:

1. Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
2. Ne engedje, hogy víz kerüljön a készülékre, ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne engedje, hogy a készülék a gyerekek kezébe kerüljön.
4. Használat után, tisztítás előtt válassza le a késélezőt a hálózatról.
5. Ne érintse meg a mozgó elemeket, ha készülék a hálózathoz van csatlakoztatva
6. Ne használja a késélezőt, ha tápkábele vagy bármely más eleme sérült.
7. Használja ezt a készüléket csak rendeltetésének megfelelően.

KÖRNYEZETVÉDELEM

A környezet védelme érdekében az elektromos szerszámokat, a tartozékokat és a csomagolást környezetbarát módon kell újrahasznosítani. Ne dobja az elektromos szerszámokat a háztartási hulladékokkal együtt!

Csak EU tagállamok számára:

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek és a vonatkozó nemzeti jogszabályoknak megfelelően, a hibás vagy elhasználódott elektronikus berendezéseket össze kell gyűjteni környezetbarát újrahasznosítás céljából.

A nem megfelelő ártalmatlanítás esetén az elhasználódott elektromos és elektronikus berendezések káros hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre, mivel veszélyes anyagokat tartalmazhatnak.

EN CE DECLARATION OF CONFORMITY

We, Vega Trade Company Limited, as the responsible manufacturer declare Electric knife sharpener

TM Procraft: EM100

Are of series production[1] and confirm to the following European Directives and are manufactured in accordance with the following standards or standardized documents: [2]

Technical documentation has been supported by: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. MADE IN PRC. E-mail: vegatools@163.com

[3] Authorized representative able to compile the technical documentation

CZ PROHLÁŠENÍ O SHODĚ ES

My, Vega Trade Company Limited, jakožto zodpovědný výrobce prohlašujeme, že Elektrická ostřička nožů

TM Procraft: EM100

Jsou ze sériové výroby[1] a v souladu s těmito evropskými směrnicemi,a vyrobeny v souladu s následujícími normami nebo standardizovanými dokumenty: [2]

Technická dokumentace byla podpořena: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. VYROBENO V PRC. E-mail: vegatools@163.com

CZECH REPUBLIC, IMPORTER VEGA TOOLS s.r.o.
IČO: 07594470 DIČ: CZ07594470
Sídlo firmy: Křižovnická 86/6, Staré Město, 110 00 Praha.
Sklad a prodejna: Klejnarská 92, 280 02 Kolín IV
Tel: +420 313 033 292 E-mail: info@procraft.cz Web: www.procraft.cz

[3] Autorizovana osoba pověřena schvalovanim technicke dokumentace

SK VYHLÁSENIE O ZHODE ES

My, Vega Trade Company Limited, ako zodpovedný výrobca vyhlasujeme, že Elektrický nôž orezávatko

TM Procraft: EM100

Sú zo sériovej výroby[1] a v súlade s týmito európskymi smernicami, a vyrobené v súlade s nasledujúcimi normami alebo štandardizovanými dokumentmi: [2]

Technická dokumentácia bola podporená: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. VYROBENO V ČLR. E-mail: vegatools@163.com

Určené pre trh: Slovenská republika
Dovozca: VEGA TOOLS s.r.o.
IČO: 56162863 DIČ: 2122262956 IČ DPH: SK2122262956
Pri Šajbách 7559/1, 831 06 Bratislava
Slovenská republika
Tel.: +421 904 168 899 E-mail: info.sk@procraft-tools.com

[3] Autorizovany zastupca oprávnený predložiť techniku dokumentaciu

PL DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

My, Vega Trade Company Limited, jako odpowiedzialny producent oświadczamy, że Elektryczna ostrzałka do noży

TM Procraft: EM100

Są produkowane seryjnie[1] i są zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi, wyprodukowano zgodnie z następującymi normami lub znormalizowanymi dokumentami: [2]

Dokumentację techniczną dostarcza firma: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. WYPRODUKOWANO W PRC. E-mail: vegatools@163.com

[3] Upoważniony przedstawiciel posiadający dostęp do dokumentacji technicznej

BG ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Ние, Vega Trade Company Limited, декларираме на своя лична отговорност, че Машина за заточване на ножове

TM Procraft: EM100

Съгласно даденото техническо описание отговаря на всички приложими изисквания на следните директиви и хармонизирани стандарти, продукта[1] отговаря на стандартите: [2]

Техническа документация: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. ПРОИЗВЕДЕНО В КИТАЙ. E-mail: vegatools@163.com

ВНОСИТЕЛ: Елефант Тулс ООД. Адрес по регистрация: България, 1799 София, Младост 2, бл. 261А, вх. 2, ет. 4, ап. 12. Адрес на склад и сервиз: Гр. Божурище, бул. „Европа" 10, 2227, склад №15.

[3] Оторизиран представител, който може да съставя техническата документация

RO DECLARAȚIA CE DE CONFORMITATE

Noi, Vega Trade Company Limited, în calitate de producător, declarăm Ascutitoare electrica pentru cutite

TM Procraft: EM100

Sunt fabricate in serie[1] și confirmă următoarele directive europene, sunt fabricate în conformitate cu următoarele standarde sau documente standardizate: [2]

Documentația tehnică a fost susținută de: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. FABRICATE ÎN RPC. E-mail: vegatools@163.com

[3] Reprezentantul autorizat in masura sa intocmeasca documentatia tehnica

HU CE MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, Vega Trade Company Limited, mint felelős gyártó, ezennel kijelentjük, hogy az Elektromos késélező (késélező)

TM Procraft: EM100

Sorozatgyártásban kerül[1] gyártásra és megfelel a következő EK direktívák előírásainak: Következő szabványoknak vagy szabványosított dokumentumoknak megfelelően kerül gyártásra: [2]

Műszaki dokumentáció VEGA TRADE COMPANY LIMITED, add. Room 212, 2nd F., Building 11, No. 898 Lingshan Road, Shanghai, PRC. FABRICATE ÎN RPC. E-mail: vegatools@163.com

[3] Műszaki dokumentacio osszeallitasara jogosult kepviselő

RU CE ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Мы, Vega Trade Company Limited, как ответственный производитель заявляем, что Электрическая точилка для ножей

TM Procraft: EM100

Производятся серийно[1] и соответствуют следующим европейским директивам, и изготавливаются в соответствии со следующими стандартами или стандартизированными документами: [2]

Техническая документация предоставляется компанией: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, адрес: Оф. 212, 2-й этаж, зд. 11, № 898, Лингшан Роад, Шанхай, КНР. ПРОИЗВЕДЕНО В КИТАЕE-mail: vegatools@163.com

UA СЕ ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Ми, Vega Trade Company Limited, як відповідальний виробник заявляємо, що Електрична точилка для ножів

ТМ Procraft: EM100

Виробляється серійно[1] і відповідає наступним європейським директивам та виробляється відповідно до таких стандартів або стандартизованих документах: [2]

Технічна документація надається компанією: VEGA TRADE COMPANY LIMITED, адрес.: Оф. 212, 2F, B11, № 898, Лингшан Роад, Шанхай, КНР. ВИРОБЛЕНО В КНР. E-mail: vegatools@163.com

Постачальник та уповноважений представник: ТОВ "ВІН-ТАЖ" Місцезнаходження: Україна, 49047, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Театральна, буд. 3, каб. 8 Тел.: +38(068)-103-99-81 E-mail: 406971011@ukr.net

[1]: 00000001-99999999

[2]: 2014/35/EU

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 +A11:2012+A12: 2016
EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+ A13: 2017+ A1:2019+ A14: 2019 + A2:2019
EN 62233 :2008

2014/30/EU

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC61000-3-2: 2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

2011/65/EU
(and its amendment 2015/863/EU)

EN IEC 63000:2018

[3]: Jan Paluchnik
VEGA TOOLS s.r.o.,
Krizovnicka 86/6,
Stare Mesto,
110 00 Prague,
Czech Republic

Mr Bao Junhua
Production Line Manager

Bao Junhua

Shanghai, 28.10.2022