

GRAEF.



Руководство по эксплуатации

CC120

ВАЖНЫЕ УКАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
3. Убедитесь, что в прибор вставлены только чистые лезвия ножей.
4. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется.
5. Избегайте прикосновения к движущимся частям.
6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом.
7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен поляризованной вилкой. Для снижения риска поражения электрическим током вилка может вставляться в поляризованную розетку только в одном направлении. Если вилка не входит в розетку до конца, переверните ее. Если она все равно не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не вносите никаких изменений в вилку.
8. Использование насадок, не рекомендованных или не проданных компанией Graef, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Прибор предназначен для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, лезвия топоров или любые лезвия, которые не помещаются свободно в пазы.
10. Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или касался горячих поверхностей.
11. В положении «ON» (красная кнопка на выключателе при включении) прибор должен всегда находиться на устойчивой столешнице или столе.
12. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НОЖИ, ПРАВИЛЬНО ЗАТОЧЕННЫЕ НА ВАШЕМ ПРИБОРЕ, будут острее, чем вы ожидаете. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ КОНЕЧНОСТЕЙ, РУК ИЛИ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ПО КРАЮ. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
13. Не используйте на открытом воздухе.
14. При использовании любого прибора детьми или вблизи них необходим тщательный контроль.
15. Не используйте с прибором масла, воду или любые другие смазочные материалы.
16. Только для бытового использования.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ

Прибор Graef CS120 предназначен для заточки ножей с прямыми или зубчатыми лезвиями:

1. Затачивайте зубчатые лезвия только на этапе 3. Не затачивайте зубчатые лезвия на этапах 1 и 2, так как это приведет к излишнему удалению металла с зазубрин. Более подробную информацию см. в разделе «Процедура заточки зубчатых лезвий».
2. Прямые лезвия можно затачивать на всех трех этапах, однако использование этапа 1 может потребоваться только в том случае, если нож очень тупой или если необходимо создать лезвие с дополнительным «канавками». Более подробная информация приведена в следующем разделе.

ПОРЯДОК ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ С ПРЯМЫМ ЛЕЗВИЕМ ПРЯМОЕ ЛЕЗВИЕ: ПЕРВАЯ ЗАТОЧКА

Перед включением питания снимите крышку, расположенную над ступенью 1, и плавно вставьте лезвие ножа в щель между левой угловой направляющей ступени 1 и эластомерной пружиной. Не перекручивайте нож (см. рис. 3.) (Сохраните крышку Этап 1 как напоминание об этапах заточки).

Продвигайте нож вниз по пазу до соприкосновения с алмазным диском. Потяните его на себя, слегка приподнимая рукоятку по мере приближения к кончику. Это позволит почувствовать натяжение пружины. Извлеките нож и нажмите на выключатель питания. При включении на выключателе появляется красный «индикатор» «ON».

Этап 1: (Если Ваш нож уже достаточно острый, пропустите этап 1 и переходите сразу к этапу 2. Если вы затачиваете нож впервые или если нож сильно затупился, начните с Этапа 1. Протяните нож один раз через левый паз этапа 1 (рис. 3), двигая лезвие между левой угловой направляющей и полимерной пружиной, потянув лезвие на себя и одновременно перемещая его вниз по пазу до соприкосновения с диском с алмазным напылением. При этом будет слышно, как лезвие входит в контакт с диском. Вставьте лезвие как можно ближе к его держателю или рукоятке. Если лезвие изогнуто, при заточке слегка приподнимите рукоятку вблизи кончика ножа, держа кромку лезвия примерно параллельно столу. Затачивайте лезвие по всей длине. Для восьми (8) дюймового лезвия каждое протягивание должно занимать около 4 секунд. Более короткие лезвия затачивайте за 2-3 секунды, более длинные - за 6 секунд. Затем повторите одно протягивание по всей длине в правом гнезде этапа 1.

Примечание: При каждой проводке лезвия необходимо одновременно тянуть его к себе. Никогда не толкайте лезвие от себя. Надавливайте на лезвие вниз настолько, чтобы оно соприкасалось с колесом, - дополнительное давление не изменит и не ускорит процесс заточки. Чтобы обеспечить равномерную заточку по всей длине лезвия, вставьте лезвие вблизи его bolsterа или рукоятки и тяните его с равномерной скоростью до выхода из паза. На каждом этапе необходимо делать одинаковое количество протяжек попеременно в левом и правом пазах, чтобы грани кромки оставались симметричными. Как правило, на этапе 1 оказывается достаточным только одно протягивание в каждом (левом и правом) пазу. Затем переходите к этапу 2.



Рисунок 3. Этап 1. Установка лезвия в щель прорезь направляющей и эластомерной пружины. Чередуйте левый и правый пазы.

Этап 2: Используя процедуру, описанную выше для этапа 1, заточите лезвие на этапе 2.

Протяните лезвие один раз через левый паз этапа 2 (рис. 4) и один раз через правый паз (рис. 5). Для ножа длиной 8 дюймов на каждое протягивание требуется около 4 (четырёх) секунд. Для более длинных ножей на каждое протягивание требуется около 6 секунд, а для коротких - 2-3 секунды. Перед тем как перейти к этапу 3, необходимо убедиться в наличии заусенца (рис.6) вдоль одной стороны лезвия. Чтобы проверить наличие заусенца, проведите указательным пальцем по лезвию с осторожностью, как показано на рис. 7.

(Не проводите пальцем вдоль лезвия - во избежание пореза пальца).

Если последнее протягивание было в правом пазу, то заусенец появится только на правой стороне ножа (когда вы держите его), и наоборот. Заусенец, если он есть, ощущается как шероховатое и изогнутое продолжение лезвия; противоположная сторона лезвия по сравнению с ним кажется очень гладкой. Если заусенец есть, переходите к этапу 3. Если заусенец отсутствует, перед переходом к этапу 3 сделайте еще по одному (1) протягиванию в левом и правом пазах на этапе 2. Более медленное протягивание поможет развить заусенец. Убедитесь в наличии заусенца и переходите к этапу 3. (Кстати, заусенец обычно образуется при протяжке ножа на этапе 1.

Не обязательно создавать заусенец на этапе 1, если только, как будет сказано далее, вы не собираетесь обойти этап 2 и перейти непосредственно к этапу 3. Всегда желательно иметь заусенец на лезвии перед этапом 3. Если нож сильно затуплен, могут потребоваться дополнительные протяжки на этапе 2 или, наоборот, сделайте одну пару протяжек на этапе 1, а затем повторите их на этапе 2, прежде чем переходить к этапу 3.



Рисунок 4. Установка лезвия в левый паз Этап 2.



Рисунок 5. Установка лезвия в правый паз Этап 2.

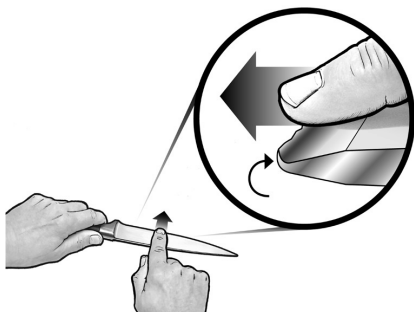


Рисунок 6. Появление отчетливого заусенца по лезвию ножа перед этапом 3.



Рисунок 7. Заусенец можно обнаружить, проведя пальцами по лезвию.

Этап 3: Как правило, для получения острого как бритва лезвия требуется только одна (1) или две (2) пары протяжек на этапе 3. Как и на этапах 1 и 2, выполняйте поочередные протяжки в левом (рис. 8) и правом пазах, протягивая нож через пазы с той же скоростью, что и на этапах 1 и 2. Большее количество протяжек на этапе 3 еще больше улучшает лезвие, создавая лезвие, особенно желательное для приготовления деликатесов. Меньшее количество протяжек на этапе 3 может быть предпочтительным, если вы будете резать волокнистые продукты, о чем более подробно будет рассказано в следующих разделах.



Рисунок 8. Вставка лезвия только в левый слот ступени 3. Чередуйте левый и правый слоты.

ПОРЯДОК ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ НОЖЕЙ:

Лезвия зубчатых ножей похожи на лезвия пил с периодическими углублениями и рядом острых зубчиков. При обычном использовании такие зубчики делают значительную часть разреза.

Зубчатые лезвия всех типов можно затачивать на приборе. Однако следует использовать только этап 3 (рис. 9), в результате которого затачиваются зубья зазубрин, а по краю этих зубьев образуются микролезвия. Обычно достаточно от пяти (5) до десяти (10) пар поочередных протяжек на этапе 3. Если нож сильно затупился, потребуется большее количество протяжек. Если кромка ножа сильно повреждена в процессе эксплуатации, сделайте одно быстрое протягивание (2-3 секунды для 8-дюймового ножа) в каждом из правых и левых пазов на этапе 2, а затем выполните серию протягиваний на этапе 3, чередуя правые и левые пазы. Чрезмерное использование этапа 2 приведет к удалению большего количества металла вдоль кромки, это необходимо для заточки зубьев.

Поскольку зубчатые лезвия имеют структуру, напоминающую пилу, их лезвие никогда не будет таким же "острым", как у ножа с прямым лезвием. Тем не менее, их зубчатая структура иногда помогает пробить кожу на твердых продуктах с корочкой и проникнуть в другие материалы, например, картон.

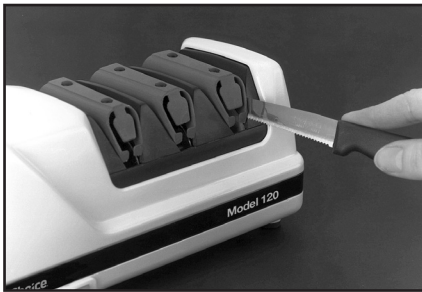


Рисунок 9. Затачивайте зубчатые лезвия только на этапе 3.

ОЧИСТКА/ПОЛИРОВКА ДИСКОВ - ЭТАП 3:

Прибор оснащен встроенной принадлежностью для ручной очистки и правки дисков на этапе 3. В случае если эти диски загрязнены жиром, пищей или остатками заточки, их можно очистить и изменить форму, нажав на ручной рычаг на задней панели прибора. Этот рычаг расположен в углублении, как показано на рис. 10, в левом нижнем углу, если смотреть на прибор с тыльной стороны.

Чтобы привести в действие инструмент для очистки, убедитесь, что питание включено, и просто нажмите на маленький рычаг в углублении вправо или влево и удерживайте его в течение 3 секунд. Затем нажмите на рычаг в противоположном направлении и удерживайте его в течение 3 секунд. При перемещении рычага в одном направлении инструмент для правки очищает и изменяет форму активной поверхности одного строгального/полировального диска. При перемещении в противоположном направлении производится очистка другого диска.

Используйте эту принадлежность для очистки и правки только в тех случаях, когда Этап 3 уже не обеспечивает хорошей заточки или когда для получения острого как бритва лезвия требуется слишком много протяжек. При использовании этого инструмента с поверхности дисков Этап 3 удаляется материал, и, следовательно, при чрезмерном использовании может быть излишне удалена большая часть абразивной поверхности, что приведет к преждевременному износу дисков. В этом случае потребуются замена дисков на новые.

Если вы регулярно чистите ножи перед заточкой, то чистка или правка дисков Этап 3 потребуются вам лишь раз в год или даже реже.



Рисунок 10. При необходимости диски Этап 3 могут быть очищены.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА:

Затачивайте ножи с прямым лезвием, когда это целесообразно, используя этап 3. Если быстро заточить нож не удается, вернитесь к этапу 2 и сделайте одну-две пары поочередных протяжек. Затем вернитесь к этапу 3, где для придания ножу новой бритвенной остроты будет достаточно одной-двух пар поочередных протяжек. Используйте этап 1 в качестве первого шага при заточке только в том случае, если вы хотите получить более "кусачее" лезвие или если нож был чрезмерно затуплен. Повторную заточку ножей с зубчатым лезвием осуществляйте с помощью Этапа 3.

ОБЫЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не требуется смазка движущихся частей, двигателя, подшипников и точильных поверхностей. Нет необходимости воды для абразивов. Внешнюю поверхность прибора можно чистить, аккуратно протирая влажной тканью. Не используйте моющие средства или абразивные материалы. Раз в год или по мере необходимости можно удалять металлическую пыль, которая скапливается внутри прибора в результате многократных заточек. Снимите небольшую прямоугольную крышку (рис. 11), закрывающую отверстие в нижней части прибора. На внутренней стороне этой крышки можно обнаружить металлические частицы, прилипшие к магниту. Просто сотрите или смахните накопившиеся опилки с магнита бумажным полотенцем или зубной щеткой и установите крышку на место. Если образовалось большое количество металлической пыли или если диск Этапа 3 был очищен (с помощью средств очистки/очистки), можно вытряхнуть оставшуюся пыль через нижнее отверстие при снятой крышке. После очистки надежно установите крышку на место.

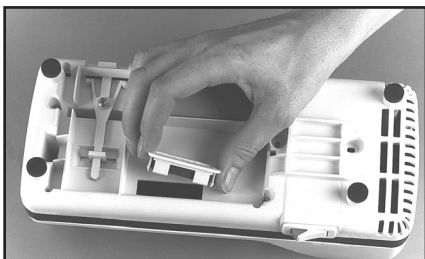


Рисунок 11. Крышка очистного отверстия.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если Ваш прибор Graef поврежден, обратитесь к Вашему дилеру или в службу поддержки клиентов Graef по телефону +49 (2932) 9703677 или напишите письмо по адресу service@graef.de.

ВАЖНО!

По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока эксплуатации прибора, чтобы иметь возможность правильно упаковать прибор при гарантийном случае.

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы подбираются с учетом экологичности и утилизационных аспектов, поэтому они могут быть использованы повторно.

Возвращение упаковки в материальный цикл экономит сырье и уменьшает объем отходов. Ненужные упаковочные материалы можно сдать в пункты приема по системе утилизации «Зеленая точка» (в Германии).

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

По окончании срока службы данное изделие не может быть утилизировано в обычные бытовые отходы. На это указывает символ на изделии и в руководстве по эксплуатации. Повторно используйте материалы в соответствии с их маркировкой. Повторное использование, переработка или другие формы утилизации старого оборудования вносят важный вклад в защиту окружающей среды. Место утилизации можно узнать в администрации вашего муниципального образования.

ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

На данный продукт мы предоставляем 24 месяца гарантию производителя на дефекты, вызванные производственными или материальными недостатками.

Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным обращением или использованием, а также на дефекты, которые лишь незначительно влияют на функционирование или ценность прибора.

Гарантийные обязательства не распространяются на транспортные повреждения, если мы не несем за них ответственности. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные ремонтом, который был выполнен не нами или одним из наших агентов.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG |
Доннерфельд 6 | 59757
Арсберг |
www.graef.de

GRAEF в России
ООО "Комфорт МАКС"
<https://comfort-max.ru>