

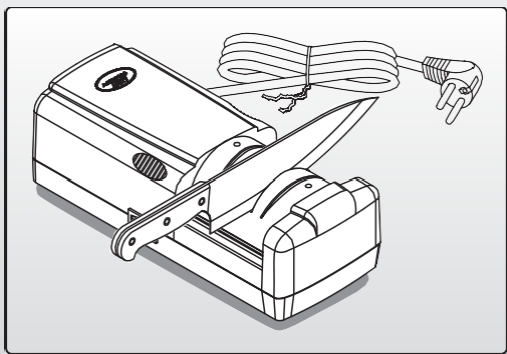
NIREY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MODEL:KE-198

Produkt ten uzyskał patenty

Niemcy	201 12 057.7
Francja	0109734
U.S.A	US 6,932,683 B2
Tajwan	221186
Chiny	ZŁ 01 2 42939.2

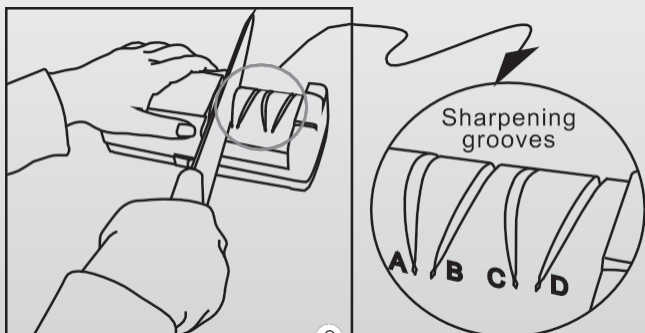


JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY Z OSTRZAŁKI DO NOŻY NIREY

Gratulujemy zakupu wielokrotnie nagradzanej elektrycznej ostrzałki do noży Nirey.

PROSZĘ POŚWIĘCIĆ KILKA MINUT na zapoznanie się z instrukcjami i uzyskanie maksymalnych korzyści z inwestycji.

- * NIE WYSTAWIAĆ URZĄDZENIA NA DZIAŁANIE WODY LUB WILGOCI *.
- * NIE ZOSTAWIAJ OSTRYCH JAK BRZYTWA NOŻY W MISCE DO PRANIA *.
- * UPEWNIĆ SIĘ, ŻE NOŻE SĄ CZYSTE I SUCHE PRZED OSTRZENIEM *.
- * PODCZAS OBSŁUGI URZĄDZENIA NALEŻY TRZYMAĆ JE LEWĄ RĘKĄ NA UCHWYTACH PALCÓW, A PRAWĄ RĘKĄ MOCNO TRZYMAĆ NÓŻ *.



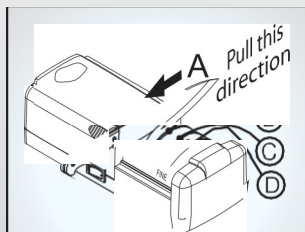
Jak działa ostrzałka do noży Nirey?

KE-198 ma dwie sekcje ostrzące, każda z dwoma rowkami. Dwie po lewej stronie to sekcje zgrubne (rowki A i B), a dwie po prawej umożliwiają kontakt z sekcjami dokładnymi (rowki C i D).

Po pierwsze, umieść maszynę na twardej, płaskiej powierzchni (w pobliżu gniazdka elektrycznego) z włącznikiem/wyłącznikiem skierowanym w swoją stronę. Każdy rowek w każdej sekcji szlifuje jedną krawędź noża (większość noży ma dwie równo szlifowane krawędzie tnące, ale niektóre noże ząbkowane mają jedną, a niektóre noże japońskie mają nierówno szlifowane krawędzie tnące). Lewy rowek w każdej sekcji ostrzy prawą krawędź noża, a prawy rowek ostrzy lewą krawędź (patrz rys. 1 i 2).

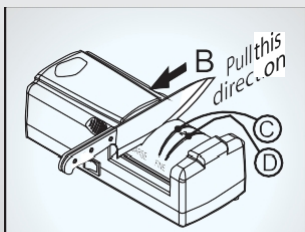
Przed przystąpieniem do ostrzenia tych noży zalecamy "wygrzanie" ściernicy w sekcji COARSE (rowki A i B) poprzez kilkukrotne naostrzenie noży konwencjonalnych w celu uzyskania odpowiedniego skosu.

Rys. 1 Przekrój zgrubny



Użyj rowka A, aby naostrzyć
prawą stronę noża

Rys. 2 Przekrój zgrubny



Użyj rowka B do naostrzenia
drugiej strony noża

Zrób to dobrze za pierwszym razem

Przy pierwszym ostrzeniu noża na ostrzałce Nirey trzeba poświęcić trochę czasu na dopasowanie kąta noża do wstępnie ustawionego kąta ostrzałki Nirey. Kolejne ostrzenia będą znacznie szybsze i będą w y m a g a ł y mniejszej liczby przejść. Jedno lub dwa przejścia przez każdą sekcję są zazwyczaj wystarczające.

Włącz maszynę i używając tylko sekcji zgrubnej (lewej), zacznij od ustawienia noża w pozycji do przodu, z ostrzem w pierwszym rowku i równoległe do płaskiej powierzchni. Płynnie przyciągnij nóż d o siebie z minimalnym naciskiem (jeśli usłyszysz, że silnik zwalnia), u ż y w a s z zbyt dużego nacisku). Wiele noży ma zakrzywiony koniec, więc gdy nóż się zakrzywia, obróć ramię w górę, tak aby powierzchnia styku była zawsze równoległa do płaskiej powierzchni. Teraz powtórz proces w drugim rowku w sekcji zgrubnej, aby naostrzyć drugą stronę noża (jeśli nóż ma tylko jedną naostrzoną krawędź, użyj tylko jednego odpowiedniego rowka). Powtarzaj przejścia przez gruboziarnistą część, aż nóż będzie ostry w dotyku (UWAŻAJ).

Proces ponownego profilowania krawędzi może zająć dziesięć lub więcej przejść, w zależności od stanu i twardości noża. Dopiero gdy nóż poczuje się ostry, należy przejść d o s e k c j i p r e c y z y j n e j i dokończyć proces. Dwa lub trzy przejścia w sekcji precyzyjnej pozwolą uzyskać nóż RAZOR SHARP, którego używanie do przygotowywania żywności i rzeźbienia będzie prawdziwą przyjemnością. Pamiętaj, aby wytrzeć nóż do czysta po ostrzeniu i przed użyciem.

Jakie noże można ostrzyć?

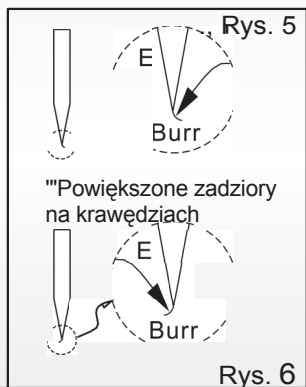
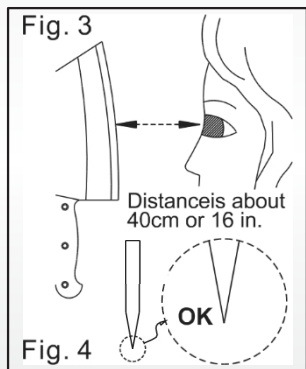
Większość rodzajów noży szefa kuchni, noży do rzeźbienia, noży do filetowania, noży japońskich, noży z zapiekаными krawędziami, a nawet chińskich noży do czyszczenia może uzyskać ostre jak brzytwa krawędzie dzięki ostrzałce do noży NIREY.

Konserwacja

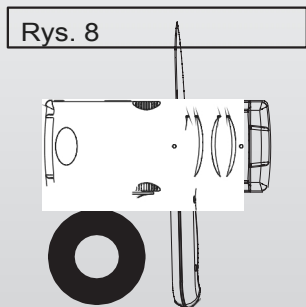
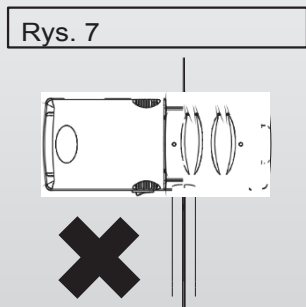
Wystarczy wyjąć i wyczyścić wysuwaną tackę odpylacza znajdującą się pod spodem urządzenia i przetrzeć górną powierzchnię suchą szmatką.

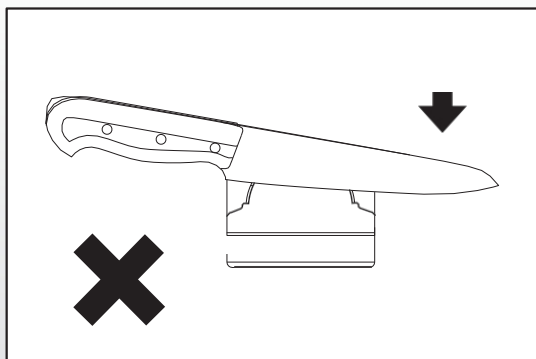
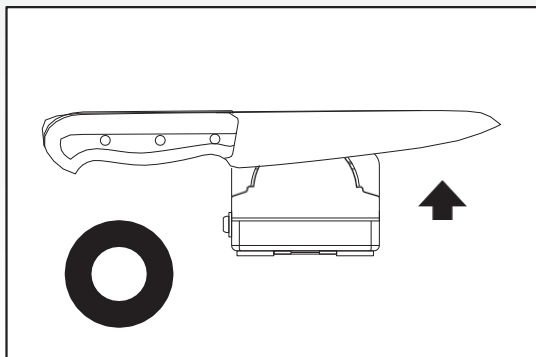
Jak długo wytrzymają tarcze ściernie?

Gdy poczujesz, że ostrze jest tylko lekko tępe, zacznij od rowka C w części drobnej i dokończ proces. 5-10 przejść w każdym rowku C&D z minimalnym naciskiem - FEATHER TOUCH zapewni ostrą krawędź RAZOR (patrz rys. 3 i 4). Jeśli ostrze wygląda jak na rys. 5 lub 6, można powtórzyć powyższe procedury, aż krawędź ostrza będzie wyglądać jak na rys. 4.



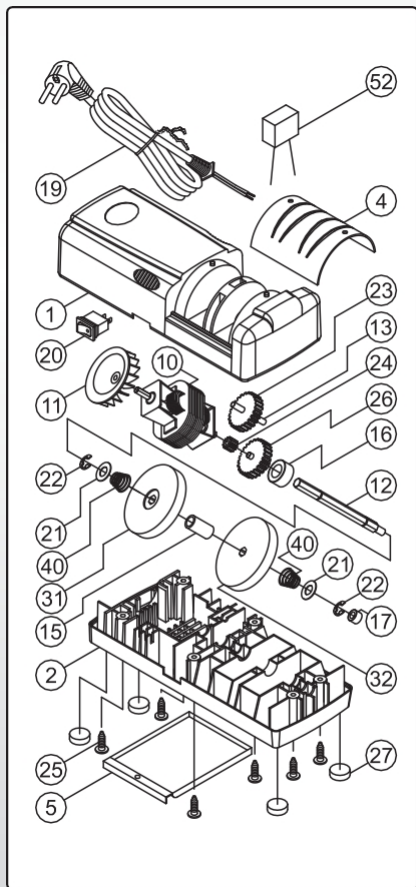
Podczas ostrzenia krawędzi, prawidłowe kąty wejścia do ostrzałki i trzymania noża jak na Rys. 8 z prawym skosem (Rys. 7 jest błędnym przykładem).





Podczas ostrzenia noża należy wprowadzać go poziomo, nie przesuwając czubka noża w dół.

Lista części



1. Ciało
2. Podstawa
4. Górna pokrywa
5. Taca odpylacza
10. Silnik
11. Wentylator
12. Wałek zębaty
13. Podwójny wałek zębaty
15. Tuleja interwałowa
16. Miedziana osłona przekładni zaciskowej
17. Miedziana osłona wału
19. Przewód zasilający
20. Przełącznik
21. Spryskiwacz
22. Podkładka typu C
23. Podwójny bieg
24. Koło zębate
25. Śruba
26. Przekładnia zaciskowa
27. Podkładka
31. Koło zgrubne
32. Kółko precyzyjne
40. Wiosna
52. Kondensator

Napięcie ostrzałki do noży

220-240

V/AC

NIREY

Dziękujemy za zakup elektrycznej
ostrzałki do noży Nirey!