

02/2012

Mod: SD14/D

Production code: H04218



Diamond
catering equipment

Couteau électrique Easycut (lame 80mm)

Le Couteau Kebab Easycut est un outil simple, fiable et facile à utiliser. Il est toutefois essentiel de bien suivre les informations ci-dessous pour une utilisation optimum.

La lame est en acier inoxydable durci pour une longue durée de vie et un tranchant durable. Celle-ci est entraînée par un moteur petit mais puissant logé dans la poignée et relié à la lame via un arbre de transmission en acier inoxydable et un assemblage en auto-alignement. Tous les matériaux sont en acier inoxydable pour éviter tout phénomène de rouille ou de corrosion.

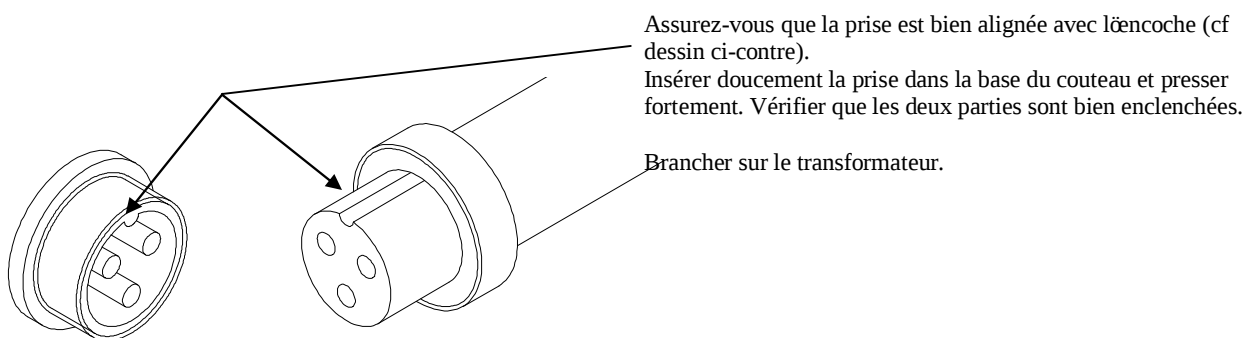
L'assemblage permet à l'utilisateur de retirer et replacer facilement la tête de coupe pour le nettoyage. La tête est le seul composant qui devra être démonté de temps en temps pour un nettoyage plus minutieux.

Tirer et tourner le bouton (cf photo ci-jointe) pour modifier l'épaisseur de coupe.



Utilisation

Placer le transformateur loin de la zone de travail, mais dans un endroit facile d'accès proche du couteau pour éviter de l'endommager. Assurez-vous qu'aucune graisse n'est en contact avec le transformateur.



Tenir le couteau dans une main selon le bon angle (80-85°). Le couteau ne doit pas toucher la viande

Appuyer et maintenir le bouton enfoncé pour mettre en marche la lame. Ne pas relâcher ce bouton pendant la coupe

Utiliser le bras entier et NON le poignet. Mettre le couteau en contact avec la viande et descendre doucement pour former de longs rubans de viande.

Retirer le couteau de la viande AVANT de relâcher le bouton

Nettoyage

TOUJOURS DEBRANCHER LE TRANSFORMATEUR AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE DU COUTEAU

NE PAS immerger le corps du couteau dans l'eau.

La lame est très coupante. Faire très attention lorsque le cache est retiré.

Défaire la tête de coupe de la poignée.

Retirer le cache-lame en dévissant le vis à serrage manuel. Les vis seront maintenues sur la tête de coupe une fois le cache enlevé.

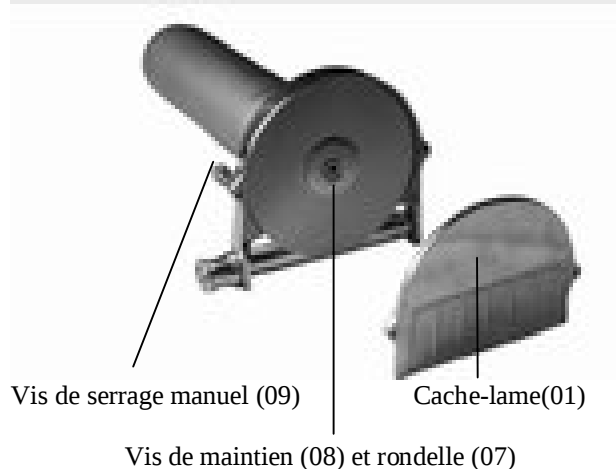
Nettoyer la tête de coupe dans de l'eau chaude savonneuse.

Retirer la lame régulièrement pour un nettoyage minutieux.

Retrait de la lame

Pour retirer la lame, enlever d'abord le cache-lame. Ensuite, en utilisant une clé Allen 3mm, retirer la vis située au centre de la lame.

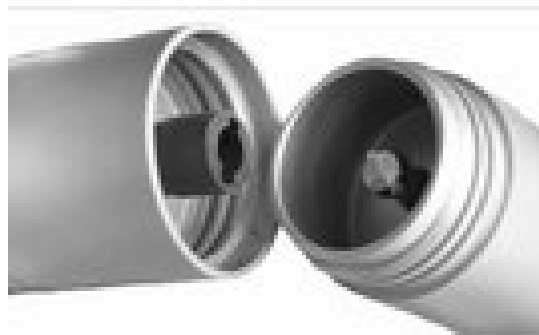
Soulever la lame et la rondelle de maintien de l'axe.



Changer la tête

Remplacer la tête implique le bon alignement de du moteur et de la poignée. Pour cela, assurez-vous que la pointe du moteur soit bien alignée avec celle de la lame et vissez la tête de coupe sur la poignée.

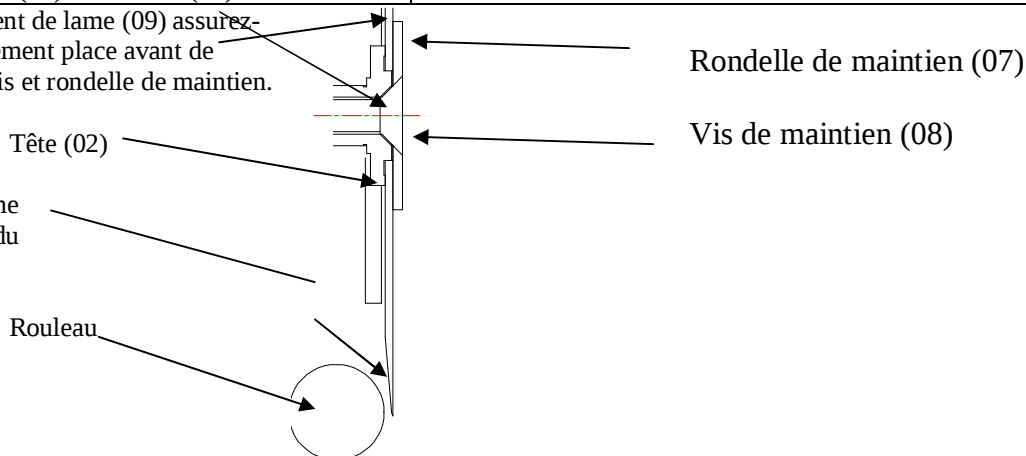
NE PAS FORCER. La tête se placera facilement sur la poignée quand l'assemblage est correctement fait.



Au moment du changement de lame (09) assurez-vous qu'elle est complètement place avant de replacer et de serrer les vis et rondelle de maintien.

NOTE

Le côté biseauté de la lame
Doit être au plus proche du
rouleau



Aiguiser la lame.



Maintenir le couteau à la verticale et insérer la pierre d'aiguisage contre la coté biseauté de la lame. Assurez-vous que le côté biseauté de la pierre est en contact avec celui de la lame. Appliquer une légère pression.

Gardez la pierre en contact avec la lame, éviter de la décoller de la lame car cela pourrait altérer l'angle de coupe de la lame et la qualité de coupe.

Pour une coupe efficace, aiguiser votre lame avant que celle-ci ne soit trop émoussée.