

Instrucciones de uso

RitePrice fabrica dos cuchillos – el cuchillo metálico, fabricado en acero inoxidable y aluminio, y el cuchillo de plástico. Ambos cuchillos funcionan de la misma manera. Un motor ubicado en el mango de las unidades controla la hoja a través de un eje y acoplamiento. La energía la proporciona un transformador a través de un cable flexible.

El cuchillo se compone de dos partes – El mango y la hoja.

Antes de utilizar el cuchillo por primera vez, retire la hoja del mango y lave la hoja cuidadosamente.

Extracción y sustitución de la hoja

ASEGURESE DE HABER APAGADO EL TRANSFORMADOR ANTES DE SUSTITUIR LA HOJA.

Para retirar la hoja del mango, simplemente desenrosquela en sentido contrario a las agujas del reloj.

Para sustituir la hoja, alinee el acoplamiento de la hoja con el acoplamiento del mango y presione ligeramente para colocar en su lugar. Enrosquela en el sentido de las agujas del reloj

NO APRIETE DEMASIADO al reemplazar la hoja de plástico ya que esto podría causar que el plástico se raje

El desmontaje de la unidad principal para la limpieza

Tan solo necesita desmontar la hoja para limpiar el cuchillo.

No trate de quitar o desmontar el interruptor o el transformador del cuchillo - no hay piezas de recambio.

El montaje y desmontaje debe realizarse alejado de la zona de preparación de alimentos.

Retire la cubierta desenroscando el tornillo (s). Los tornillos de la cuchilla de metal se sujetan para que no se pierda(n) - el que está en el cuchillo de plástico no se sujeta por lo tanto tenga cuidado de no perderlo.

Para sujetar la cuchilla, presione con el pulgar contra una superficie plana. NO intente sujetarla por el borde. Usando la llave Allen, afloje el tornillo de la hoja (en sentido contrario a las agujas del reloj) Tenga cuidado de no perder la arandela o el tornillo.

Retire la cuchilla cuidadosamente. LA CUCHILLA ESTA MUY AFILADA- MANEJE CON MUCHO CUIDADO POR FAVOR

Montaje

Alinee el agujero en forma de "D" de la hoja con la 'D' en el eje, y presione hacia abajo en su lugar.

Vuelva a colocar la arandela (para el cuchillo de metal, asegúrese de que el lateral rugoso permanece arriba), y vuelva a colocar el tornillo.

Presione hacia abajo sobre la superficie plana de la hoja con el dedo pulgar y apriete tanto como sea posible con la llave Allen (en el sentido de las agujas del reloj).

Vuelva a colocar la tapa y apriete el tornillo (s)

Limpieza

Se debe limpiar la unidad cuidadosamente al final de cada turno.

Desmante la cuchilla

Lave todas las partes en agua caliente utilizando tan solo un detergente anti-bacteria.

POR FAVOR, NO utilice disolventes ácidos o alcalinos

Enjuague todas las partes y déjelas secar.

La unidad de manejo y el transformador no se deben sumergir en el agua NUNCA - esto anularía la garantía.

Para limpiar el mango y la carcasa del transformador, límpielos con un paño húmedo (no mojado), utilizando el mismo detergente suave como para la unidad principal.

Utilización del cuchillo

Coloque la unidad del transformador tan lejos de la zona de trabajo como sea posible sin estirar el cable. Esto es para evitar el contacto con el calor y el exceso de grasa caliente.

No cubra el transformador - necesita la circulación del aire a través de las rejillas.

Conecte el cable a la parte posterior del transformador y el enchufe en una toma de corriente.

Empuje suavemente la cabeza en el enchufe del transformador hasta que encaje en su lugar. Sólo se ubicará en una posición, tenga cuidado de alinearla correctamente (para liberar la cabeza en este extremo, presione la pestaña de bloqueo y el cable se extraerá con facilidad)

Coloque el otro extremo del cable en el zócalo de la navaja. Una vez más, debe conectarse en la posición correcta. Tenga cuidado de alinearla correctamente. Apriete el anillo de fijación.

Sujete la unidad en el ángulo correcto (la placa superior de la unidad principal debe mantenerse en paralelo con la carne).

Mantenga pulsado el botón y acerque la unidad hasta que esté en contacto con la parte superior del kebab.

Pase el cuchillo verticalmente y de forma suave a lo largo del kebab para formar largas tiras de carne.

Retire el cuchillo de la carne ANTES de soltar el botón.

Para ajustar el grosor del corte hay diferentes métodos para el cuchillo de plástico y el cuchillo de metal: -

Cuchillo de plástico - utilice la llave Allen suministrada para aflojar los 2 tornillos Allen que sujetan la barra de ajuste, deslice la barra en la posición del grosor deseado y vuelva a apretar los 2 tornillos.

Cuchillo de metal - sostenga el cuchillo en su mano izquierda con la barra de ajuste frente a usted, tire del botón de ajuste con la mano derecha, gire a la posición que le da el grosor deseado y luego suelte el botón asegurándose que se coloca en el agujero de ajuste más cercano.

Afilado de la cuchilla

Las cuchillas durarán más tiempo si son afiladas con regularidad - se recomienda hacerlo una vez por semana. ES IMPORTANTE QUE USTED afile la hoja CORRECTAMENTE - HACERLO INCORRECTAMENTE PUEDE DAÑAR LA CUCHILLA

Retire la cubierta.

Con la hoja girando, breve y suavemente utilice la piedra de afilar suministrada tan solo al borde superior de la cuchilla, y siempre en paralelo a la cuchilla.

NO la sostenga en un ángulo en el borde o permita que la piedra entre en contacto directo con el borde de la cuchilla, ya que la rompería inmediatamente

Para afilar el borde inferior de la hoja – saque la cuchilla y dele la vuelta y una vez más afile desde la parte superior.

Nota – las hojas se pueden utilizar ya sea hacia arriba o hacia abajo – elija la forma en que Usted prefiera. El giro de la hoja supondrá una diferencia de 0,5 mm para el grosor del corte.

Tras afilar, limpie la unidad de manera habitual para eliminar cualquier resto de arena y metal.

EL CUCHILLO NO ES UN JUGUETE. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. – UTILIZAR TAN SOLO POR PERSONAL AUTORIZADO.

REGISTRO DE GARANTÍA (enviar a Riteprice Ltd, Barkston House, Croydon St, Leeds LS11 9RT, Inglaterra)

Nombre de la tienda : Su nombre :

Dirección de la tienda : Número de teléfono :

Código Postal : Fecha de compra :

Nombre del mayorista donde compró el cuchillo