

# DISPOSITIF DE COUPE RACLETTE - BATONNETS - CUBES

Référence : DCR

## Installation :

Ce dispositif doit se fixer sur un plan de travail à l'aide de 4 vis.

La poignée de manœuvre doit être montée sur la pièce rouge et vissée à l'aide de la vis M6 x 25 prévue à cet effet.

## Utilisation :

Lorsque l'emplacement du dispositif est défini, le fixer sur le plan de travail à une hauteur correcte pour une bonne position de travail :

- Vérifier la tension des lames à l'aide des 2 boutons étoile de tension de lames (voir plan).
- Vérifier que le billot de découpe est bien à sa place et verrouillé par le doigt d'indexage situé sur le côté du billot (voir plan).

**Le dispositif est prêt à être utilisé.**

## Pour couper la Raclette :

Mettre un morceau de raclette sur le billot de découpe, puis à l'aide de la poignée noire descendre sans forcer les 11 lames jusqu'en butée basse : les tranches sont coupées.

## Pour couper les batonnets et les cubes :

- Il faut détendre les lames à l'aide des 2 boutons étoile de tension de lame prévus à cet effet, puis enlever 1 lame sur 2 pour qu'il ne reste que 6 lames.
- Retendre les 6 lames à l'aide des 2 boutons étoile de tension de lames.

**Le dispositif est prêt à couper des batonnets**

Pour obtenir des cubes, il suffit de prendre les batonnets et de les tourner puis renouveler l'opération de découpe.

## Nettoyage :

Pour nettoyer le billot de découpe, il suffit de tirer et tourner  $\frac{1}{4}$  de tour sur le doigt d'indexage pour le déverrouiller de son support (voir plan)

L'entretien courant consiste en un simple lavage à l'eau et avec un détergent doux (ph compris en 5 et 8) suivi d'un rinçage soigné à l'eau claire et un essuyage au chiffon doux.

Pour les lames, les démonter et les laver une à une.

Nota : il faut éviter de le nettoyer le dispositif de coupe avec des produits ménager contenant de l'acide chloridrique, de la soude, du vinaigre ou de l'alcali.

## PRINCIPE DU DISPOSITIF DE COUPE

