

POSITIONNEMENT

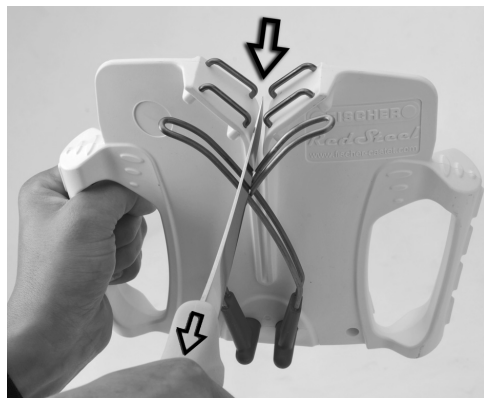
Prise en main droitier ou gaucher
Possibilité de fixation en vissant directement l'appareil sur le rebord de la table.

POSITIONING:

Right- or left-hand grip
Possible to fix the device by screwing it directly onto the table edge

COLOCACIÓN:

Manejo para diestros o zurdos
Posibilidad de fijación atornillando directamente el aparato al borde de la mesa.



2) OPTION AVEC SOCLE INOX

- En posant simplement votre appareil sur le socle inox.
- 3 positions de fixation du support inox.

2) OPTION WITH STAINLESS STEEL BASE :

- By placing your device on the stainless steel base
- 3 positions for the stainless steel base

2) OPCIÓN CON SOPORTE INOXIDABLE :

- Colocando simplemente su aparato sobre el soporte inoxidable.
- 3 posiciones de fijación del soporte inoxidable

POSITION INCLINÉ
LEANING POSITION
POSICIÓN INCLINADA

POSITION HORIZONTALE
HORIZONTAL POSITION
POSICIÓN HORIZONTAL

POSITION VERTICAL
VERTICAL POSITION
POSICIÓN VERTICAL



ETS FISCHER-CASTET

Z.I. DES MOLLES - B.P. N° 22

63300 THIERS CEDEX

Tél. (00 33) 4 73 80 29 85

Fax (00 33) 4 73 51 33 70

e-mail: contact@fischer-castet.com

FISCHER®

Quality since 1849



RedSteel

www.fischer-castet.com

RedSteel +



Réf. W4050

Appareil avec socle inox
Device with stainless steel base

Réf. W4055

Appareil seul
Device only

Réf. W4080

Redsteel avec socle
et tiges protectrices
with small protective rods
with base

Réf. W4085

Redsteel sans socle
et tiges protectrices
with small protective rods
Device only

Réf. W4070

Appareil avec socle inox
Device with stainless steel base

Réf. W4075

Appareil seul
Device only

STANDARD
BUTCHERY

REDSTEEL +
ABATTOIR

DIAMOND
RESTAURANT

MODE D'EMPLOI

OPERATING INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE USO

PRINCIPE :

Le passage de la lame du couteau dans la fente de l'appareil permet de remettre son fil grâce à 4 tiges **INOX trempées** (ou **diamantées**) qui restent à un angle toujours constant de 30 degrés.

PRINCIPLE :

*The motion of the knife in the guide slot of the device straightens and aligns the edge of the blade with its 4 **stainless steel hardened rods** (or **diamond rods**) which are maintained to a constant angle of 30 °.*

PRINCIPIO :

Al pasar la hoja del cuchillo por la ranura del aparato éste recupera su filo gracias a 4 varillas templadas de **acero inoxidable** (o con **diamante**) que permanecen en un ángulo constante de 30 grados.

ENTRETIEN NETTOYAGE :

- Vous pouvez nettoyer votre appareil au jet vapeur ou dans les machines à stériliser.
- Ne pas démonter le mécanisme pour le nettoyage, afin de ne pas perdre l'étanchéité.

MAINTENANCE CLEANING :

- You can clean your device with steam jet or in a sterilizing machine
- Do not dismantle the mechanism for cleaning as it could cause loss of watertightness

MANTENIMIENTO LIMPIEZA :

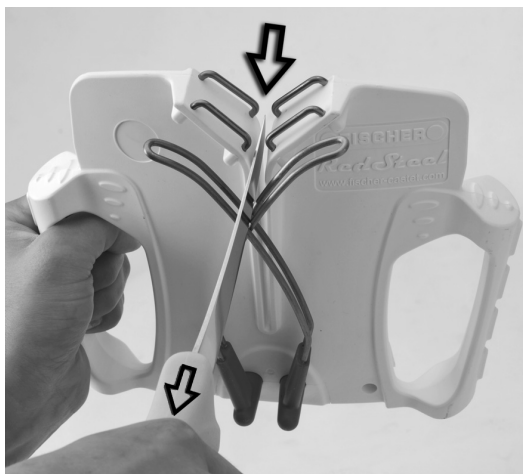
- Puede limpiar su aparato con chorro de vapor o con una máquina de esterilizar..
- No desmonte el mecanismo para limpiarlo ya que podría dejar de ser hermético.

UTILISATION :

Mettre la lame dans l'angle ouvert par les tiges et faites la **descendre** la long de la fente, lorsque les 4 tiges sont **en butées**, appliquez une légère pression et tirez le couteau en arrière.

INSTRUCTIONS FOR USE :

Put the blade into the guide slot and push it down through the slot until the rods stop it. Then, using a little pressure, pull the knife back towards you.



UTILIZACIÓN :

Introducir la hoja en el ángulo abierto por las varillas y empujar hacia abajo por la ranura, cuando las cuatro varillas se bloqueen aplicar una ligera presión y tirar del cuchillo hacia atrás.



ATTENTION :

- En cas d'utilisation manuelle il convient de prendre l'appareil uniquement par les poignées.
- Lorsque l'appareil est utilisé en position fixe, veiller à la bonne fixation dans les 2 pions inox du socle.



IMPORTANT :

*- When handling the device, it is important to use the handles only.
- When the device is used in a fixed position, make sure the 2 stainless steel pins on the base are stable.*



ATENCIÓN :

- En caso de utilización manual, es conveniente sujetar el aparato solamente por las asas.
- Cuando el aparato se utiliza en posición fija, asegúrese de la correcta fijación de las dos piezas inoxidables del soporte.

PIECES DÉTACHÉES :

Réf. W 4060 socle inox alimentaire
Réf. W 4065 KIT de rechange d'affûtage
Réf. W 4076 KIT de rechange d'affûtage pour modèle diamant

Ce mécanisme complet permet le changement des pièces d'usure de l'appareil. Une notice de montage est livrée avec le kit.

SPARE PARTS :

Ref. W4060 Stainless steel base (quality used for foodstuff apparatus)
Ref. W4065 Sharpening spare parts kit.
Ref. W4076 Sharpening spare parts kit with diamond rods.

This mechanism enables you to change worn parts of the device. Assembly instructions are provided with the KIT

REPUESTOS :

Ref. W4060 Soporte inoxidable alimentario
Ref. W4065 KIT de recambio de afilado.
Ref. W4076 KIT de recambio de afilado de diamante.

Este mecanismo completo permite el cambio de las piezas gastadas del aparato. El KIT incluye un manual de instrucciones de montaje.