

Fred-E

Affûteur de couteaux à main

État 06.2024 - Version 1.0 | Traduction



Manuel d'utilisation

Manuel d'utilisation

Affûteur de couteaux à main Fred-E

Constructeur

KNECHT Maschinenbau GmbH
Witschwender Straße 26
88368 Bergatreute
Allemagne

Téléphone +49-7527-928-0
Fax +49-7527-928-32

mail@knecht.eu
www.knecht.eu

Documents destinés à l'exploitant de l'affûteur

Manuel d'utilisation

Date d'édition du manuel d'utilisation

25 juin 2024

Droit d'auteur

Le présent manuel d'utilisation ainsi que les documents d'exploitation demeurent la propriété de la société KNECHT Maschinenbau GmbH au titre du droit d'auteur. Ils sont fournis exclusivement à nos clients et aux utilisateurs de nos produits et font partie intégrante de l'appareil.

Toute reproduction ou transmission de ces documents à des tiers, en particulier à des entreprises concurrentes, est interdite sans notre autorisation expresse.

Sommaire

1.	Description	5
1.1	Usage prévu	5
1.2	Caractéristiques techniques	5
1.3	Description du fonctionnement	6
2.	Montage	7
2.1	Montage de la version enfichable Fred-E 1	7
2.1.1	Montage du logement	7
2.1.2	Mettre l'affûteur en position de travail	7
3.	Utilisation	8
3.1	Affûtage des couteaux à main	8
4.	Entretien et maintenance	9
4.1	Nettoyage	9
5.	Annexe	10
5.1	Déclaration de conformité UE	10

1. Description

1.1 Usage prévu

L'affûteur Fred-E rétablit le tranchant d'origine des couteaux à main.

1.2 Caractéristiques techniques

Version de table

Largeur	_____	env. 215 mm
Profondeur	_____	env. 140 mm
Hauteur	_____	env. 230 mm
Poids	_____	env. 700 g

Version enfichable

Largeur	_____	env. 140 mm
Profondeur	_____	env. 115 mm
Hauteur	_____	env. 335 mm
Poids (sans support d'appareil avec support d'appareil)	_____	env. 540 g env. 700 g

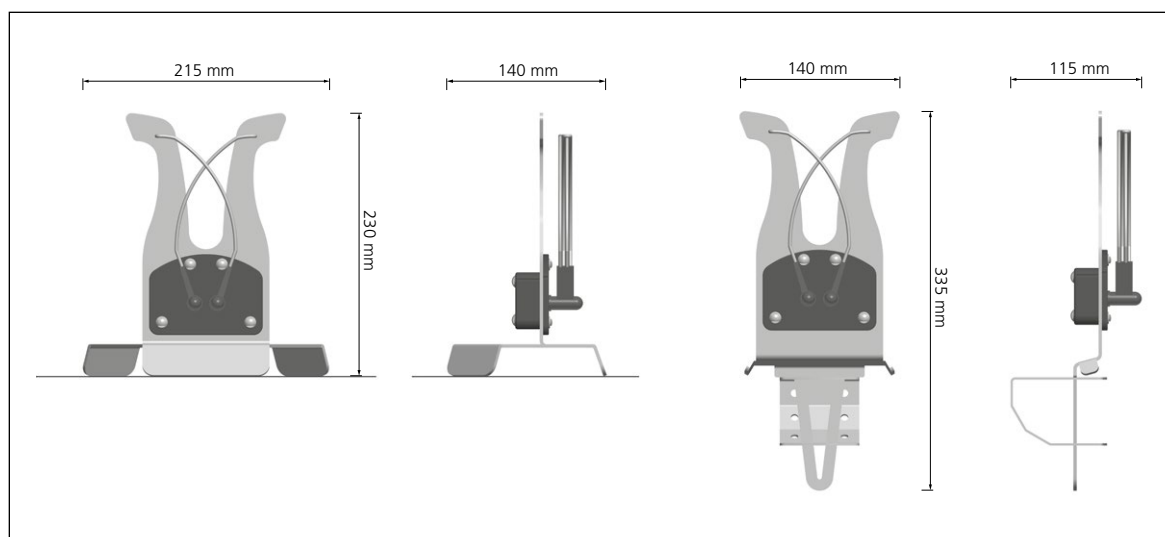


Figure 1-1 Fred-E 1 | Fred-E 1T vue latérale et vue avant (dimensions en mm)

1. Description

1.3 Description du fonctionnement

L'affûteur Fred-E redresse l'arête de coupe des couteaux à main grâce à ses deux doigts d'affûtage et rétablit ainsi le tranchant d'origine en quelques fractions de seconde.

L'affûtage régulier du couteau permet de redresser et de lisser le tranchant, ce qui maintient le couteau aiguisé plus longtemps jusqu'à ce qu'il doive être réaffûté.

2. Montage

2.1 Montage de la version enfichable Fred-E 1

2.1.1 Montage du logement



Figure 2-1 Logement

Pour garantir une manipulation confortable lors de l'utilisation, l'affûteur (2-1/1) peut être monté dans différentes positions de travail par rapport à l'utilisateur.

Le logement peut être monté dans trois positions différentes: 90°, 60° ou 30°.

2.1.2 Mettre l'affûteur en position de travail



Figure 2-2 Logement

De plus, il est possible de pivoter l'affûteur (2-2/1) de 45° vers l'utilisateur.

Pour cela, insérer le pied (2-2/2) de l'affûteur dans le logement.

3. Utilisation

3.1 Affûtage des couteaux à main



Figure 3-1 Affûtage du couteau à main

Placer le couteau à main (3-1/1) le plus près possible de la poignée dans le point de découpe des doigts d'affûtage pour l'affûter.

Grâce au mouvement synchronisé des doigts d'affûtage, le couteau est guidé avec précision et les erreurs de position sont compensées.

Ajuster la lame horizontalement, et la faire glisser lentement en exerçant une pression régulière le long du point de découpe.

En fonction de la forme du couteau, relever la poignée dans la zone de la pointe du couteau.

Le meilleur résultat est obtenu dans le tiers supérieur des doigts d'affûtage (3-1/2).

4. Entretien et maintenance

4.1 Nettoyage

L'affûteur ne nécessite aucun entretien particulier.

Il peut être nettoyé par le même processus de nettoyage que celui prescrit pour l'industrie alimentaire.

5. Annexe

5.1 Déclaration de conformité UE

Nos produits sont utilisés dans les machines de production alimentaire et entrent en contact avec les aliments.

Ils répondent à toutes les normes en matière de contact alimentaire.

Nous confirmons que les produits sont conformes aux lois et directives européennes énumérées ci-dessous:

- Règlement UE n° 10/2011
- Règlement-cadre UE n° 1935/2004
- Directive 2007/19/UE
- Code des denrées alimentaires et des aliments pour animaux LFGB

Nous confirmons que nous fabriquons les produits conformément aux bonnes pratiques de fabrication (règlement-cadre UE n° 2023/2006) et que ceux-ci sont commercialisables.

La traçabilité des différents composants en contact avec les denrées alimentaires est garantie à tous les niveaux (UE n° 1935/2004 art. 17). Aucune substance susceptible d'avoir un impact négatif sur les aliments ou de nuire à la santé n'est libérée.

Désignation:

Affûteur de couteaux à main

Désignation du type:

Fred-E 1 | Fred-E 1T

Responsable de la documentation:

Peter Heine (Dipl. Ing. Maschinenbau BA)
Tél.: +49-7527-928-15
p.heine@knecht.eu

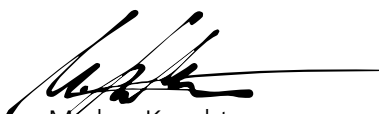
Constructeur:

KNECHT Maschinenbau GmbH
Witschwender Straße 26
88368 Bergatreute
Allemagne

Toute modification des dispositions légales entraîne la perte de validité de la présente déclaration.

Bergatreute, le 25 juin 2024

KNECHT Maschinenbau GmbH


Markus Knecht
Directeur

KNECHT Maschinenbau GmbH

Witschwender Straße 26 · 88368 Bergatreute · Allemagne · T+49-7527-928-0 · F+49-7527-928-32
mail@knecht.eu · www.knecht.eu