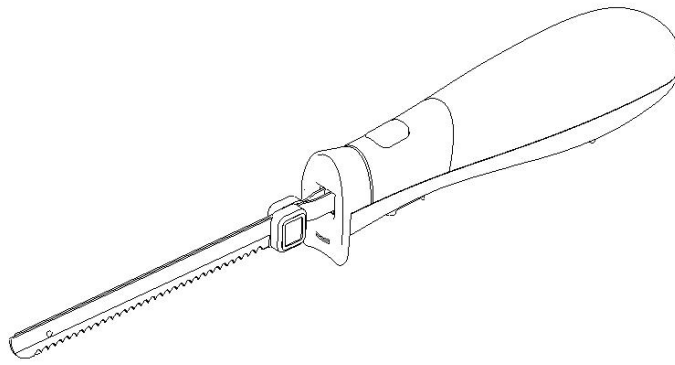


Couteau électrique

Manuel d'instruction



Modèle: EK2015-GS

Lire attentivement cette brochure avant l'utilisation et l'enregistrement pour la référence future.

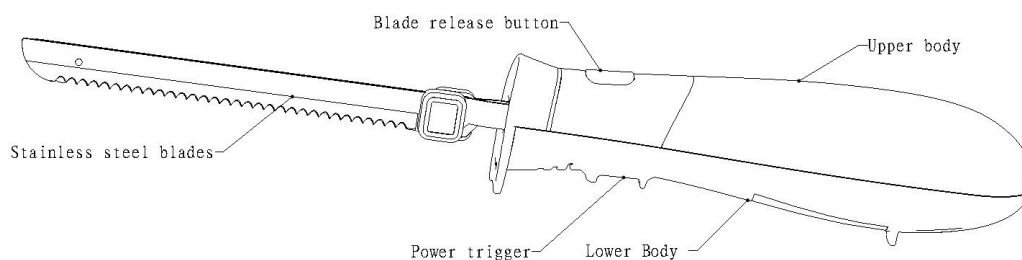
Sauvegarde importante

Lors de l'utilisation d'appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, le choc électrique et / ou les blessures, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes:

1. Il faut faire l'attention lors de l'utilisation de lame.
2. Lire attentivement et enregistrer toutes les instructions fournies avec un appareil.
3. Toujours éteindre la prise de courant avant d'insérer ou de retirer une pièce. on peut la retirer en saisissant la prise – ne pas tirer le fil.
4. Mettre l'appareil hors tension et retirer la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
5. Ne pas utiliser votre appareil avec un fil d'extension à moins que ce fil a été vérifié et testé par un technicien qualifié ou une personne de service.
6. Utiliser toujours votre appareil à partir d'une prise de courant de tension (AC seulement) marquée sur l'appareil.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les personnes (y compris les enfants) avec les capacités de réduction physique, sensorielle ou mentale, ou le manque d'expérience et de connaissance, à moins d'avoir reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation d'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
8. Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. La température de surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
10. Ne jamais laisser un appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
11. Le bord de lame est très pointu.
12. Ne pas laisser les enfants jouer avec la lame.
13. Ne pas utiliser un appareil pour l'autre usage.
14. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une flamme de gaz chaud, d'élément électrique ou d'un four chauffé.
15. Tout appareil ne peut pas être placé sur le haut.
16. Le fil d'alimentation d'un appareil ne doit pas être suspendu au bord de table ou de banquette ou touché avec une surface chaude.
17. Ne faire fonctionner aucun appareil électrique avec un fil endommagé ou après l'appareil a été de quelque manière que ce soit. Si les dommages sont suspectés, l'appareil est renvoyé au Sunbeam centre de service le plus proche pour faire l'examen, la réparation ou l'ajustement.
18. Pour une protection supplémentaire, Sunbeam recommande l'utilisation d'un périphérique à courant résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA dans le circuit électrique alimentant vos appareils.
19. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, à moins qu'il est recommandé.

20. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications ménagers et similaires telles que: les espaces de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et les autres environnements de travail; Maisons de ferme; les clients dans les hôtels, les motels et les autres environnements de type résidentiel; les environnements de type Lit-et-Petit-déjeuner.
22. Faire la déconnection lors du changement de lame.

Connaître votre couteau électrique



Stainless steel blades	Lame en acier inoxydable
Blade release button	Bouton de déverrouillage de lame
Power trigger	Déclencheur d'alimentation
Lower body	Corps inférieur
Upper body	Corps supérieur

Lame en acier inoxydable crantée microdimensionnée

La lame en acier inoxydable crantée est durable et pointue pour un découpage et une sculpture efficaces.

Garde de sécurité

Pour l'ajustement et le retrait sûr de lame.

Bouton de déverrouillage de lame

Idéalement situé à l'avant de la poignée.

Déclencheur d'alimentation

situé sous la poignée pour faciliter le fonctionnement, l'action de déclencheur de l'index-doigt permet la position la plus confortable pour la sculpture.

Poignée

Pratique et simple pour l'utilisation. Le design ergonomique fournit le confort, la polyvalence et le contrôle lors de la sculpture à la fois verticalement et horizontalement.

Utilisation de votre couteau

1. Interrouiller les lames ensemble avant l'insertion dans l'appareil. Pour assembler les lames, saisir l'extrémité d'arbre au-dessous des gardes de sécurité et glisser le rivet sur la pointe d'autre lame. Voir la figure 1. Apporter les lames ensemble, en assurant que le conseil reste ensemble.

Note: utiliser toujours deux lames lorsque vous utilisez le Carveasy™ Classic.

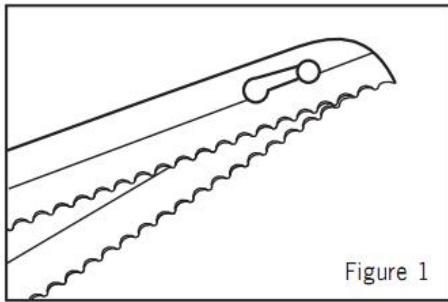


Figure 1

2. Tenir les lames assemblées par les protections de sécurité et les arbres coulissants doucement dans la tente de lame jusqu'à ce qu'elle soit découpée en position.

Voir la figure 2.

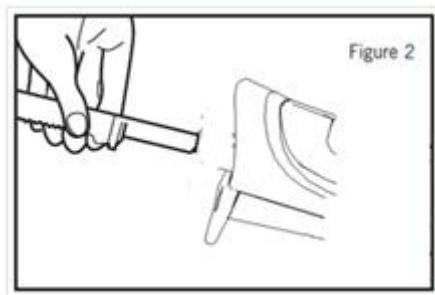


Figure 2

Avertissement: lorsque les lames sont seulement équipées, le fil est connecté à la prise de courant.

3. Insérer le connecteur dans la prise de courant 120V (AC seulement) et assurer que le fil est bien éloigné des lames. Le couteau est tenu par une main, le déclencheur d'alimentation à double mouvement positionné sous la poignée est glissé et appuyé pour activer le moteur. L'interrupteur est relâché pour automatiquement arrêter le moteur.

Avertissement: éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements et les autres ustensiles à l'écart des lames mobiles pendant le fonctionnement afin d'éviter toute blessure et / ou dommage corporel de couteau.

4. Lorsque le tranchage est terminé, l'appareil est mis hors tension et le bouchon est retiré. Le bouton est baissé pour le relâchement, la lame est tenue par la protection de sécurité avec le tranchant vers le bas et la lame est tirée hors de la fente.

Avertissement: les lames de votre Sunbeam Carveasy™ sont pointues ! il faut faire l'utilisation avec soin extrême. Nous recommandons d'utiliser le manchon de protection fourni lors de l'utilisation de lame. Ne pas couper ou retirer les lames lorsque le couteau est connecté à la prise de courant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Conseils de tranchage

1. Toujours placer l'aliment à trancher sur une planche à découper en bois ou en plastiques.
2. Ne pas trancher les aliments de chine; le métal ou le blanc, car les rayures peuvent se produire.
3. Les lames de guidage sont mises à travers les aliments.
4. Une action de sciage n'est pas nécessaire.
5. Ne pas forcer les lames à travers les aliments.
6. Pour maintenir la netteté de lames, ne pas couper les os, les pépins de fruits ou les pierres ou toute autre substance dure.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la découpe de la viande et du poulet, la viande cuite repose pendant 10 à 15 minutes avant de trancher, ce qui permet aux jus de se stabiliser et de rendre la sculpture plus simple et plus propre.
8. Avant de taper de la viande ou du poulet, les brochettes sont enlevées.
9. Si nécessaire, la chaîne peut être laissée autour de la viande tout en sculptant.
10. L'utilisation d'une fourchette de sculpture pour rentabiliser la viande d'aider le découpage droit, même en tranches.
11. Ne pas tenir d'aiguiser les lames.
12. Nous recommandons lors du tranchage d'aliment comme du pain, que le frottis léger d'huile de cuisson, de margarine ou similaire sont enduits à l'intérieur des lames à réduira le flottement.

Entretien et nettoyage

Avertissement: assurer que l'appareil est éteint et que le connecteur est retiré de la prise de courant avant de retirer les lames et / ou le nettoyage.

Débloquer les lames en se glissant. Tenir toujours les lames par l'extrémité d'arbre, à l'arrière de la protection de sécurité, lors de l'utilisation et du nettoyage. Les lames sont lavées dans l'eau tiède avec un chiffon doux ou une éponge. Il faut complètement faire le rinçage et le séchage. Il est interdit d'utiliser le tampon à reculer abrasif ou les poudres les lames. Après le nettoyage, il faut toujours ranger les lames dans les manchons en plastique. Pour nettoyer le boîtier de moteur, il faut le tenir avec un chiffon humide ou doux. Avant de stocker votre couteau, on suggère d'enduire un frottis léger d'huile de cuisson ou similaire à l'intérieur de la lame.