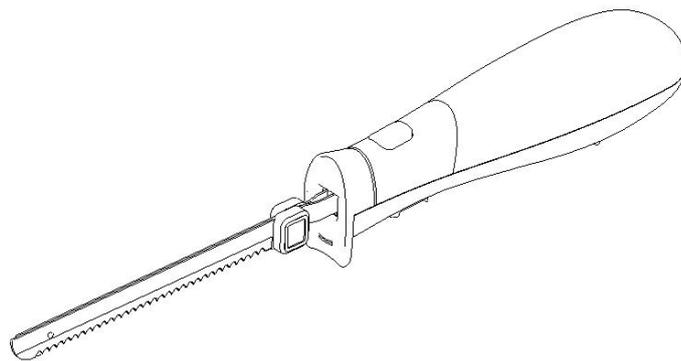


COLTELO

ELETTRICO

MANUALE D'ISTRUZIONE



Modello: EK2015-GS

Leggere l'intero libretto prima di utilizzo e conservare per riferimenti futuri.

ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

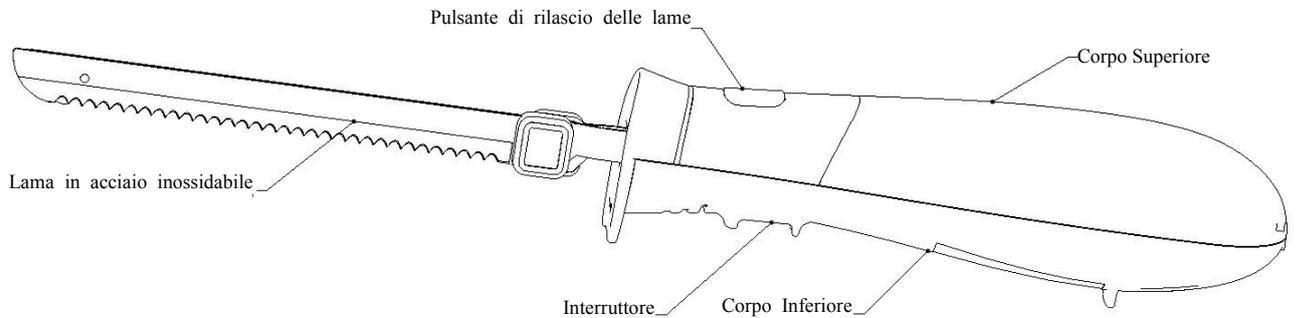
Quando si usano apparecchi elettrici, per ridurre rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni su persone, bisogna sempre seguire le seguenti precauzioni di base includendo:

1. Bisogna fare attenzione nel maneggiare le lame.
2. attentamente e conservare tutte le istruzioni forniti insieme all'apparecchio.
3. Spegnerne sempre la presa a muro prima di inserire o rimuovere una spina. Rimuovere tenendo sulla spina – non tirare il cavo.
4. Spegnerne e rimuovere la spina quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulizia.
5. Non usare l'apparecchio con un cavo di prolunga a meno che il cavo è stato controllato e testato da un tecnico o personale di assistenza qualificato.
6. Usare sempre l'apparecchio da una presa con tensione (solo CA) uguale a quella segnata sull'apparecchio,
7. L'apparecchio non è progettato per essere usato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienze e di conoscenze, a meno che siano stati supervisionati o dati istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
8. I bambini devono essere supervisionati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9. La temperatura delle superficie accessibili potrebbe essere alta quando l'apparecchio sta funzionando.
10. Mai lasciare un apparecchio incustodito durante l'uso.
11. I bordi serrati delle lame sono molto affilate.
12. Non lasciare i bambini giocare con le lame.
13. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati.
14. Non posizionare l'apparecchi su o vicino a fiamme calde, elementi elettrici, o in un forno riscaldato.
15. Non metterlo sopra altri apparecchi.
16. Non lasciare il cavo pendere su bordi di un tavolo o banco o che tocchi superfici calde.
17. Non usare apparecchi elettrici con cavo danneggiato o dopo danni all'apparecchio in qualsiasi maniera. Se si sospetta un danno, rendere l'apparecchio al Centro di Assistenza Nominata Sunbeam più vicino per esaminazioni, riparazioni o aggiustamenti.
18. Per protezioni addizionali, Sunbeam consiglia l'uso di un dispositivo per corrente residua (RCD) con una di intervento che non superi 30mA in un circuito elettrico che alimenta gli apparecchi.
19. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi se non raccomandato.
20. Apparecchi non sono progettati per essere operati da un timer esterno o sistema di telecomando separato.
21. Questo apparecchio è stato progettato ad essere usato in famiglia e per applicazioni simili come: aree di cucina per personale in negozi, uffici e altri tipi di ambienti lavorativi; Case di fattoria; da clienti in hotel, motel e in altri tipi di ambienti

residenziali; ambienti di tipo bed & breakfast.

22. Staccare la corrente quando si cambiano le lame.

CONOSCERE IL COLTELLO ELETTRICO



Lame in acciaio inossidabile micro seghettate

Le lame in acciaio inossidabile micro seghettate sono durevoli e affilate per affettare e intagliare con efficienza.

Protezione di Sicurezza

Per montaggio e rimosso sicuro delle lame.

Pulsante di rilascio delle lame

Localizzata convenientemente nella parte frontale della maniglia.

Interruttore

Situato sotto la maniglia per facilitare operazioni, l'interruttore con azione all'indice offre la posizione più confortevole per intagliare.

Maniglia

Il design ergonomico offre conforto, versatilità e controllo durante l'intaglio sia orizzontale che verticale.

USARE IL COLTELLO

1. Bloccare le lame prima di inserirle nell'apparecchio. Per montare le lame, tenere sulle estremità delle protezioni di sicurezza e far scivolare il rivetto sulla punta dell'altra lama. Vedi Figura 1. Bloccare le lame assicurando che le punte rimangano insieme.

Nota Bene: Usare sempre entrambi le lame durante l'operazione di Carveasy™ Classic.

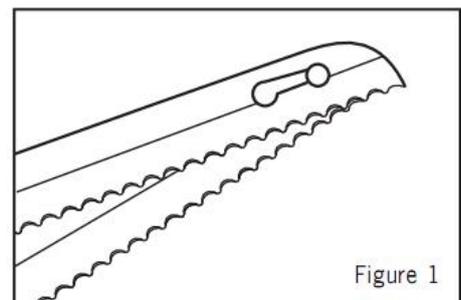


Figure 1

2. Tenere il complesso di lame sulla protezione di sicurezza e farlo scorrere gentilmente nell'alloggiamento finché si aggancia nella posizione giusta.

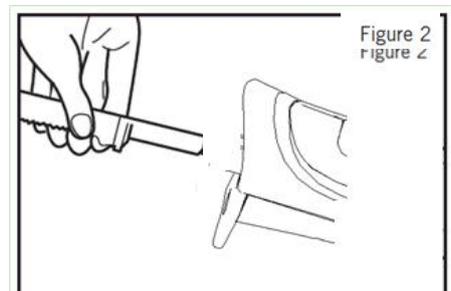


Figure 2
Figure 2

Vedere Figura 2.

Avvertenze: Si può attaccare la corrente solo dopo che le lame sono inserite.

3. Inserire la spina in una presa a muro da 120V (solo CA) e assicurare che il cavo sia lontano dalle lame. Tenere il coltello con una mano, scorrere e premere l'interruttore a doppio movimento posizionato sotto la maniglia per accendere il motore. Lasciando l'interruttore il motore si fermerà automaticamente.

Avvertenze: Evitare di toccare parti in movimento. Tenere le mani, i capelli, vestiti e altri utensili lontani dalle lame in movimento durante il funzionamento per evitare lesioni su persone e/o danni al coltello.

4. Quando l'affettamento è completato, staccare la corrente dalla presa a muro e rimuovere la spina. Schiacciare il pulsante di rilascio. Tenere le lame per la protezione di sicurezza con il bordo tagliente affacciato verso il basso e tirare le lame fuori dall'alloggiamento.

Avvertenze: Le lame di Sunbeam Carveasy™ sono molto affilate! maneggiare con estrema cura. Consigliamo di indossare guanti di protezione forniti per maneggiare le lame. Non inserire o rimuovere le lame quando il coltello è collegato alla corrente. Non lasciare i bambini operare l'apparecchio.

Suggerimenti sull'operazione

1. Sempre posizionare il cibo da affettare su un tagliere in legno o plastica.
2. Non tagliare cibi su ceramica, metallo o panchina, perché potrebbe causare graffi.
3. Accompagnare le lame attraverso il cibo.
4. Non è necessaria l'azione di segatura.
5. Non forzare le lame attraverso il cibo.
6. Per mantenere la nitidezza delle lame, non tagliare ossi, semi di frutta o altre sostanze dure.
7. Per migliori risultati nel tagliare carne e pollo, lasciare la carne cotta riposare per 10-15 minuti prima di tagliare, questo permette di chiudere i succhi e facilita un taglio più preciso.
8. Prima di tagliare carne o pollo, rimuovere gli spiedini.
9. Se si desidera, si può lasciare i fili intorno alla carne quando si taglia.
10. L'uso di una forchetta per tenere ferma la carne aiuta a rendere i tagli e affettature più dritte.
11. Non cercare di affilare le lame.
12. Raccomandiamo quando si taglia cibi come il pane, di fare una leggera sbavatura di olio da cucina, margarina o olii simili, su l'interno delle lame per ridurre attriti.

Cura e pulizia

Avvertenze: Assicurare che la macchina sia spenta e la spina rimossa dalla presa a muro prima di rimuovere le lame e/o pulire.

Sbloccare le lame facendoli scivolare separatamente. Tenere sempre le lame dalla parte della maniglia, dietro la protezione di sicurezza, quando si maneggia e si pulisce. Lavare le lame in acqua calda saponata con un panno o una spugna morbida. Sciacquare per bene e asciugare completamente. Non usare pagliette o polveri abrasive sulle lame. Dopo la

pulizia, conservare sempre le lame nelle scatole di plastica. Per pulire l'involucro del motore, passare con un panno morbido e bagnato.

Prima di conservare il coltello, si consiglia di sbavare un po' di olio da cucina o olii simili sulla parte interna delle lame.