

Sunbeam[®]

Couteau électrique

Modèle 2785-33

Notice d'emploi



User
Manual

Electric Carving Knife
Model 2785-33

Sunbeam[®]



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques impose certaines mesures de sécurité, notamment les suivantes:

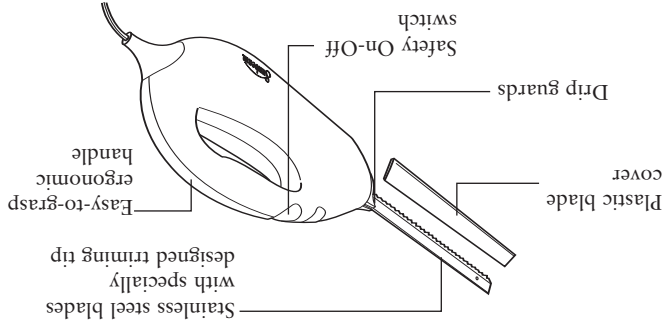
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Pour éviter un risque de décharge électrique, ne pas plonger le bloc-moteur dans l'eau ou autre liquide. Ne pas faire fonctionner le couteau dans l'eau ou sous l'eau courante.
- Une étroite surveillance s'impose lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
- Le débrancher en période de non-utilisation, au montage et à la dépose de pièces et pour le nettoyer. Le débrancher pour changer les lames.
- NE PAS toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas se servir d'un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, d'un appareil qui fonctionne mal ou qui a pu être endommagé en tombant ou de quelque manière. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou mise au point d'ordre électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Sunbeam® peut provoquer un incendie, des décharges électriques ou des blessures corporelles.
- Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail ni toucher aux surfaces chaudes.
- Les lames sont très coupantes. Les manipuler avec prudence. Toujours saisir les lames par le dos, ne jamais tourner le tranchant vers la main. Toujours les ranger de telle façon que le tranchant ne soit pas exposé.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electric knife, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- To protect against risk of electrical shock do not put power handle in water or other liquid. DO NOT operate knife in water or under running water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Disconnect when changing blades.
- DO NOT touch moving parts.
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam® may cause fire, electric shock or injury.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Blades are sharp, handle carefully. Always handle blades with hand away from cutting edge. Always store blades with cutting edge away from you.



Features of the Carving Knife

NOTE: This knife should not be used to cut bones, frozen foods in solid form, hard seeds, stones or pits in fruit. The Sunbeam® Electric Carving Knife has been designed for carving roasts and other cuts of meat, slicing fruits and vegetables, slicing cakes and breads, and cutting plain or fancy sandwiches.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to defeat this safety feature.

For products purchased in the United States and Canada only

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

sécurité

POUR L'USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Produits achetés aux États-Unis et au Canada

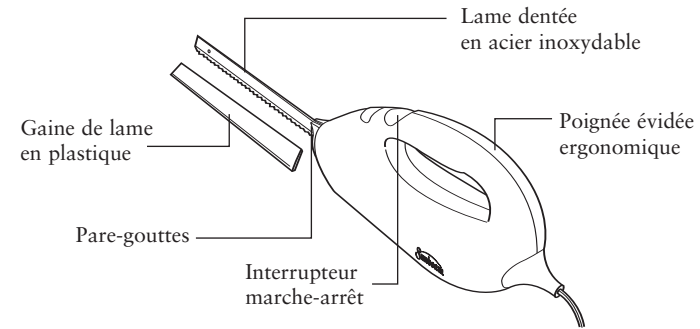
Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (*une broche est plus large que l'autre*). Cette fiche ne rentre que d'une façon dans les prises de courant polarisées. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourner et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. **Ne** surtout *pas* essayer de neutraliser le dispositif de sécurité de la prise.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Le couteau à découper électrique Sunbeam a été conçu pour découper les rôtis et autres pièces de viande, pour trancher les fruits, les légumes, les gâteaux et le pain, ainsi que pour couper les sandwichs ordinaires ou de fantaisie. Ce couteau n'est destiné qu'à l'usage domestique.

NOTA: Ce couteau ne doit pas servir à couper os, aliments surgelés, graines dures ou noyaux de fruits.

Caractéristiques du couteau à découper électrique

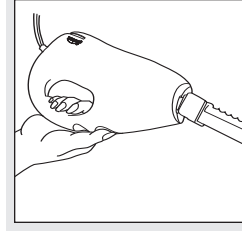
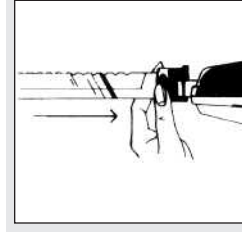
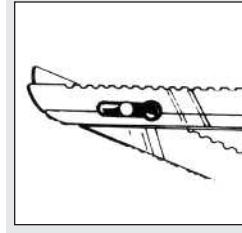
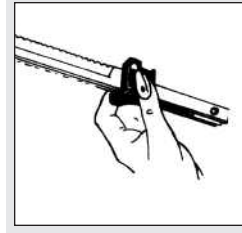
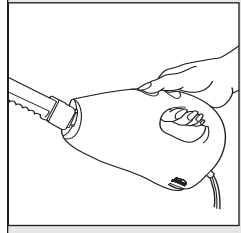
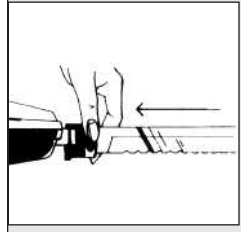
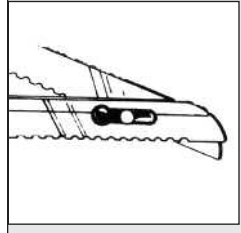
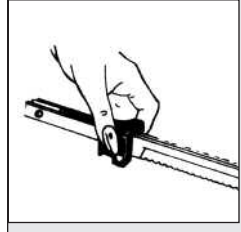


couteau électrique

Mode d'emploi du couteau électrique

S'assurer que le cordon électrique n'est pas relié à la prise de courant au moment de la mise en place ou du retrait des lames du couteau.

1. Prendre le jeu de lames par les pare-gouttes et les tenir entre le pouce et l'index. Éviter de toucher au côté cranté très coupant des lames.
2. Engager le rivet en saillie d'une lame dans la fente en trou de serrure de l'autre lame. Ceci verrouille le bout des lames.
3. En tenant les pare-gouttes des lames entre le pouce et l'index, le côté cranté des lames en dessous, faire glisser le prolongement des lames dans l'orifice situé sur le devant du bloc-moteur. **NE PAS APPUYER SUR LE POUSSOIR DU DÉGAGE-LAME EN ENFONÇANT LES LAMES.**
4. Pousser délicatement les deux pare-gouttes vers le manche jusqu'à ce que les lames s'enclenchent avec un déclic. S'assurer que les lames sont parfaitement adaptées. Le tranchant des lames doit alors se trouver en dessous et la poignée sur le dessus.
5. Brancher le cordon électrique sur une prise de courant alternatif de 120 volts, 60 Hz. Appuyer sur l'interrupteur marche-arrêt, situé au haut du corps, pour actionner le couteau et commencer à découper.
6. Guider les lames du couteau dans l'aliment, en appuyant légèrement. Inutile d'imprimer un mouvement de va-et-vient. Le mouvement des lames accomplit aisément la tâche.
7. Une fois le découpage terminé, relâcher l'interrupteur marche-arrêt et les lames s'immobiliseront. Débrancher le cordon au niveau de la prise de courant.



- Be sure the electric cord is not connected to the outlet when inserting or removing the knife blades.
1. Pick up the knife blades by drip guards, holding the blades between the thumb and forefinger. Avoid touching the sharp, scalloped edges of the blades.
 2. Insert the raised rivet on one blade into the key-hole slot on the other blade. This locks the ends of the blades.
 3. Holding the blades with the drip guards between the thumb and forefinger, and with the scalloped edges of the blades facing away from the hand, slide the ends of the blades into the opening on the front of power handle. **DO NOT PRESS THE RELEASE BUTTON WHEN INSERTING THE BLADES.**
 4. Push gently on each drip guard towards the electric knife until the blades "click" into place. Make sure the blades are firmly engaged. Cutting edges of the blades should be facing downward, away from the handle.
 5. Plug one end of the electrical cord into a 120 volt, 60 HZ AC electrical outlet. Press the On-Off switch located on top of the handle to activate the knife and begin carving.
 6. Guide the knife blades through the food to be sliced, pressing down lightly. A back and forth sawing motion is unnecessary. The movement of the blades slices the food for you.
 7. When slicing is complete, release the On-Off switch to stop the blade action. Unplug the cord from the electrical outlet.

Using the Electric Knife

Remove all skewers from the meat before carving.

Allow a roast to stand 15 to 20 minutes after roasting. Keep in a warm place. The meat will be easier to carve.

Use a carving board to avoid scratching china or metal platters.

Use a carving board to avoid scratching china or metal platters.

Tips for carving with the Electric Knife

Use a carving board to avoid scratching china or metal platters.

Use a carving board to avoid scratching china or metal platters.

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance is necessary. Return the electric slicing knife to your nearest authorized Sunbeam service centre representative for servicing or repairs.

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance is necessary. Return the electric slicing knife to your nearest authorized Sunbeam service centre representative for servicing or repairs.

The motor of your electrical slicing knife has been carefully lubricated at the factory using selected lubricants. It does not require any additional oil for the life of the unit.

The motor of your electrical slicing knife has been carefully lubricated at the factory using selected lubricants. It does not require any additional oil for the life of the unit.

Do not attempt to sharpen the knife blades. Under normal use and care they will provide years of satisfactory use.

Do not attempt to sharpen the knife blades. Under normal use and care they will provide years of satisfactory use.

Do not attempt to sharpen the knife blades. Under normal use and care they will provide years of satisfactory use.

Maintenance

Store the knife in a clean, dry location such as a cabinet or cupboard shelf. Slide plastic cover over blades and store blades in a drawer.

Store the knife in a clean, dry location such as a cabinet or cupboard shelf. Slide plastic cover over blades and store blades in a drawer.

Store the knife in a clean, dry location such as a cabinet or cupboard shelf. Slide plastic cover over blades and store blades in a drawer.

Coil the electric cord of the knife with a twist fastener.

Storage

Wipe unit with damp cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Wipe unit with damp cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Be careful as blades are SHARP.

Hold blades by the drip guards and wash in warm, sudsy water. Rinse blades and dry thoroughly.

Hold blades by the drip guards and wash in warm, sudsy water. Rinse blades and dry thoroughly.

Press on the blade release button and gently remove both blades from the knife. Slide the blades apart so the rivet on one blade is disengaged from the key-hole slot on the other blade.

Press on the blade release button and gently remove both blades from the knife. Slide the blades apart so the rivet on one blade is disengaged from the key-hole slot on the other blade.

Press on the blade release button and gently remove both blades from the knife. Slide the blades apart so the rivet on one blade is disengaged from the key-hole slot on the other blade.

Unplug cord from the electrical outlet.

Cleaning your Electric Knife

couteau électrique

Nettoyage du couteau électrique

Débrancher d'abord le couteau électrique.

Appuyer sur le poussoir du dégage-lame et retirer le jeu de lames du corps. Faire glisser les lames l'une contre l'autre pour dégager le rivet de la fente en trou de serrure.

Laver les lames à l'eau chaude savonneuse en les tenant par leur talon pare-gouttes. Les rincer puis bien les assécher. Prendre garde – les lames sont COUPANTES.

Essuyer le bloc-moteur avec un linge humide. NE PAS LE PLONGER DANS EAU OU AUTRES LIQUIDES.

Rangement

Enrouler le cordon électrique et l'attacher avec une torsade. Ranger le couteau dans un endroit propre et sec, tel que sur une tablette d'armoire ou de buffet. Introduire les lames dans la gaine en plastique et les ranger dans un tiroir.

Entretien

Ne pas essayer d'affûter les lames du couteau. Un usage normal et un bon entretien assureront des années de service satisfaisant.

Le moteur du couteau à découper électrique a été soigneusement lubrifié à l'usine, à l'aide de lubrifiants de choix. Il est inutile de le lubrifier par la suite.

Outre le nettoyage recommandé, aucuns autres soins n'incombent à l'utilisateur.

Pour tout service de réparation, envoyer le couteau au centre de réparation Sunbeam® le plus proche.

Trucs de découpage au couteau électrique

Se servir d'une planche à découper pour éviter d'érafler les plats en porcelaine ou en métal.

Laisser reposer un rôti de 15 à 20 minutes après la cuisson. Le garder au chaud. La viande se découpera beaucoup plus facilement.

Avant le découpage, enlever toutes les brochettes ayant servi à brider le morceau de viande.

couteau électrique

Découpage des côtes de bœuf

SUGGESTIONS: Demander au boucher d'enlever l'échine et d'écourter les côtes.

Placer le rôti sur un plat ou une planche à découper, le bout le plus gros en dessous et les côtes à gauche. La partie étroite du rôti se présente alors au dépeceur. Piquer la fourchette à découper entre les deux côtes supérieures.

Trancher le rôti à partir du bord gras et jusqu'à la côte. Détacher ensuite la tranche de l'os avec la « pointe pareuse » spéciale du couteau.

Découpage d'un jambon entier ou d'un gigot d'agneau

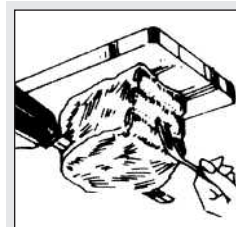
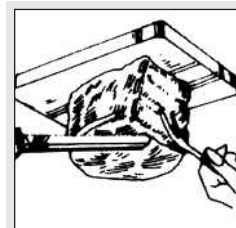
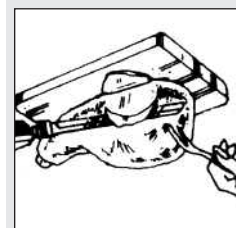
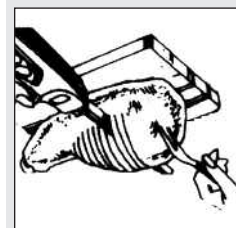
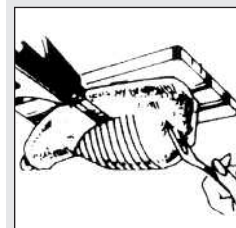
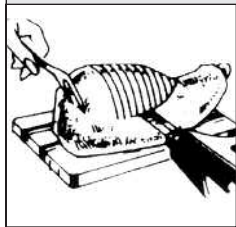
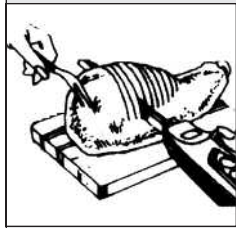
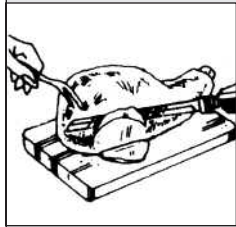
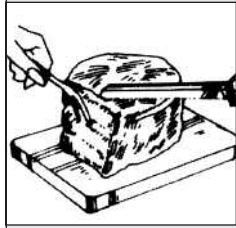
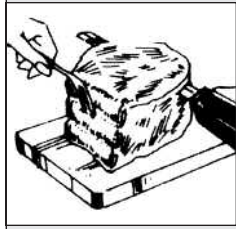
Placer le gigot d'agneau ou le jambon sur la planche à découper, le bout du jarret à la droite du dépeceur. Pour le jambon, le côté gras entaillé en haut. Pour le gigot d'agneau, la parti charnue du rôti en arrière.

Piquer la fourchette dans le gros de la pièce de viande puis, de la partie moins charnue, couper plusieurs tranches parallèles à l'os.

Retourner ensuite le jambon ou le gigot pour qu'il repose sur la face entamée. Entailler en coin la viande du bout du jarret, à partir de la base de la partie charnue; couper d'abord jusqu'à l'os, puis le long de l'os jusqu'à la coupe précédente. Enlever la section triangulaire ainsi découpée.

En partant du bout entaillé, couper des tranches minces et uniformes en descendant jusqu'à l'os.

Pour détacher les tranches de l'os, passer le couteau électrique au bas des tranches, parallèlement à l'os.



To release the slices, run the electric knife under the slices, parallel to the leg bone.

Starting at the shank end, cut thin uniform slices down to the leg bone. To this, close to the shank end. Lift out the wedge. Then, make another cut at an angle to the leg bone. Turn the ham or leg of lamb so that it rests upright on the cut surface. Cut a wedge from the shank end by starting at the base of the bulge and slicing down to the leg bone. Then, make another cut at an angle to this, close to the shank end. Lift out the wedge.

Insert a meat fork into the heavy part of the meat and cut several lengthwise slices from the less meaty side.

For a ham, turn the scored fat side up. For the leg of lamb, place the roast so that the meaty section faces away from the carver. Place the leg of lamb or whole ham on the carving board with the shank end to the right of the carver.

Carving a whole ham or roast leg of lamb

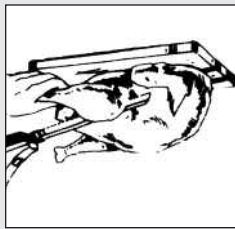
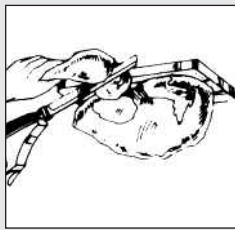
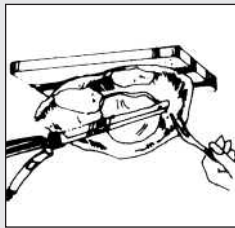
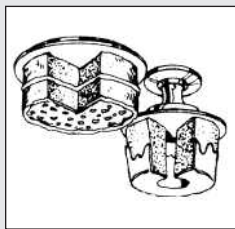
Slice across the roast from the fat edge of the rib bone. Free the slice from the bone using the special "trimming" tip of the knife.

Arrange the roast on a platter or a cutting board with the largest end of the roast down, and the rib side to your left. The small end of the roast is nearest the carver. Insert a carving fork between the two top ribs.

SUGGESTIONS: Have your butcher remove the backbone of the roast and cut the rib bones short. Arrange the roast on a platter or a cutting board with the largest end of the roast down, and the rib side to your left. The small end of the roast is nearest the carver. Insert a carving fork between the two top ribs.

Carving a standing rib roast of beef

electric knife



Carving a roast turkey or chicken

Arrange the turkey or chicken on a carving board with the legs facing right. Starting at the side facing the carver, cut the leg from the body by grasping the leg with your left hand, pulling gently while cutting through the meat and the joint at the thigh.

Place the leg on the carving board and cut through the joint to sever the thigh bone from the drumstick. Slice the meat from the leg and thigh, carving parallel to the bone.

Insert the meat fork into the breast meat to secure the body. Sever the wing from the body by carving through the joint.

Start carving the breast just above the joint where the wing was removed. Cut thin slices of white meat, carving upward and cutting parallel to the breast bone.

Slicing an angel food, chiffon, or sponge cake
To avoid crushing sponge-type cakes, gently guide the electric knife through the cake, cutting slices as thin as desired.

couteau électrique

Découpage d'une dinde ou d'un poulet

Coucher la dinde ou le poulet sur la planche à découper, les cuisses étendues vers la droite. Commencer par le côté faisant face au dépeceur. Pour détacher la cuisse, saisir le pilon de la main gauche et tirer délicatement dessus en passant le couteau entre le corps et l'articulation de la cuisse.

Placer la cuisse sur la planche à découper et trancher l'articulation pour séparer le pilon de la cuisse. Trancher la viande du pilon et de la cuisse en sens parallèle à l'os. Piquer la fourchette dans la poitrine pour immobiliser le corps. Couper l'aile en glissant le couteau dans la jointure.

Commencer à découper la poitrine juste au-dessus de la jointure de l'aile. Couper la viande blanche en tranches minces, en montant dans le sens parallèle au bréchet.

Découpage d'un gâteau des anges, gâteau mousseline ou gâteau de Savoie

Pour éviter d'écraser ces pâtisseries légères, guider délicatement le couteau électrique dans le gâteau. Les tranches auront exactement l'épaisseur que vous désirez.

