

KALORIK®

Since 1930

ELECTRIC KNIFE WITH FISH FILLET BLADE
CUCHILLO ELECTRICO CON HOJA
FILETE DE PESCADO
COUPEAU ÉLECTRIQUE AVEC LAME
À FILETS DE POISSON



EN.....3
ES.....12
FR.....21

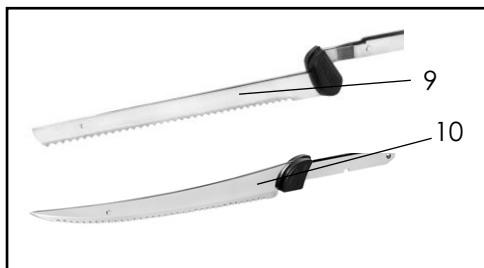
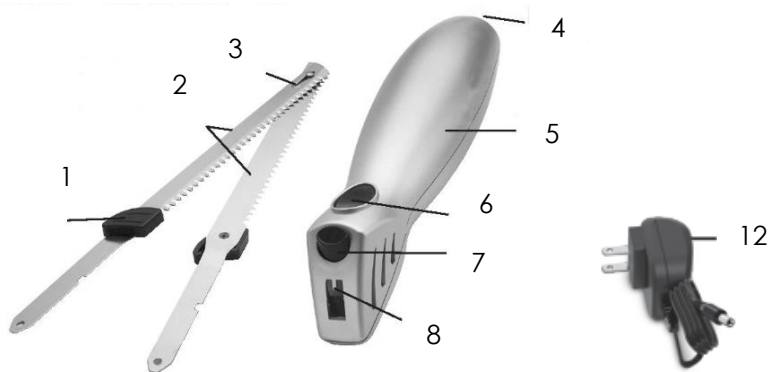
EM 47774

3.7V Li-ion 2000 mAh

Adapter / Adaptateur: 9V 1000mA



PARTS DESCRIPTION



ENGLISH:

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Finger guards | 6. On/off button |
| 2. Detachable stainless-steel blades | 7. Blade release button |
| 3. Rivet and keyhole slot | 8. Lug |
| 4. Lithium ion rechargeable battery (not removable) | 9. Serrated blade |
| 5. Handle | 10. Fillet blade |
| | 11. Storage case |
| | 12. Charger |

ESPAÑOL:

1. Protectores de dedos
2. Cuchillas desmontables de acero inoxidable.
3. Ranura de remache y ojo de cerradura
4. Batería recargable de iones de litio
5. Mango
6. Boton de encendido / apagado
7. Botón de liberación de la hoja
8. Orejeta
9. Hoja dentada
10. filete de hoja
11. Caja de almacenamiento
12. Cargador

FRANÇAIS:

1. Protège-doigts
2. Lames amovibles en acier inoxydable
3. Rivet et fente en trou de serrure
4. Batterie rechargeable au lithium-ion
5. Poignée
6. Bouton marche / arrêt
7. Bouton de dégagement de la lame
8. Ergot
9. Lame dentelée
10. Lame à filet
11. Étui de rangement
12. Chargeur

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

2. Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance before using the appliance.
3. To protect against electric shock, never put the power handle, cord or plug in water or other liquids. Do not operate knife in water or under running water. Unplug from the power outlet when not in use, when cleaning and when changing blades.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not use the charger with damaged cord or plug.
6. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
7. Only use the appliance for its intended purpose, such as cutting meats, thick bread and cheese.
8. Do not attempt to slice bones, frozen or other hard foods.
9. Never use excessive pressure when slicing food.
10. Do not use the same blades on raw and cooked meat without washing them thoroughly to remove contaminants.
11. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
12. Blades are sharp - handle with care.
13. Always handle and store blades with the cutting edge turned away from you.
14. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
15. Do not use this appliance for anything other than its intended purpose.
16. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving blades during use to prevent injury and or damage to the knife.
17. Do not place heavy objects on the charger cable or heat sources close to it.
18. Before carrying out any cleaning or maintenance, make sure the appliance is off and not connected to the charger.

19. Do not use aerosol sprays (i.e. insecticides, hairspray, etc.) near the appliance, as it may cause damage to the housing.
20. Do not use this appliance connected to a programmer, timer, remote control system or any other device that can switch it ON automatically
21. Do not use charger in damaged power sockets or with damaged cables.
22. Do not disconnect the charger by pulling on the cord. Hold the plug firmly when you pull it out from the power supply to avoid electric shock, short circuit or fire.
23. It is absolutely prohibited to disassemble or repair the unit as this may cause electric shock or personal injury and would void the warranty.
24. Do not use this appliance near flammable objects.
25. Do not insert objects through the slots of the unit.
26. Before connecting the charger to the power outlet, make sure the voltage is correct as stated on the label of the product and that the installation complies with current regulations.
27. Do not touch the appliance or power connection to the charger with wet hands.

Do not incinerate or compost product, as it contains batteries that will explode at high temperatures.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

BEFORE USE

IMPORTANT: the blades on your knife are very sharp. Always handle them with care, keeping sharp edges away from your hands, hair and body.

Assembling the blade

Hold blades by the non-serrated ends with the plastic guards on either side. Make sure that the serrated edges are on the same side. Slide the rivet of the blade into the keyhole slot on the other blade.

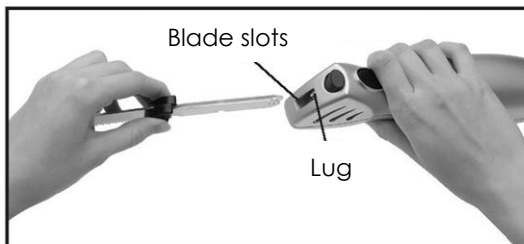


NOTE: There are two sets of blades, a serrated blade and a fillet blade, as mentioned in the PRODUCT DESCRIPTION section. Make sure to use the matching blades for the desired function.

Connecting the blade

Hold the assembled blades by the plastic guard in one hand (serrated edges facing down) and the motor unit / handle in the other hand with the power button in the upper most position. Carefully insert the blades (serrated edges facing down) into the slot on the power handle with buttons facing upwards and push gently until they click securely.

NOTE: You will notice that the blades should be approximately 2" apart and on either side of a small lug at the point that they enter the power handle. Take extra care to make sure the blades are still connected at the tip.



Clean the appliance

- Remove any dirt and dust from your knife before its first use.
- Clean the handle with a damp cloth.
- Wash the blades separately with hot, soapy water.
- Dry all parts thoroughly.

Charge the appliance

- Charge the appliance completely before by attaching the charging cord to the appliance, then plugging the charger into a power outlet.

NOTE: Charging time is approximately 1 ½ hours for about 70 minutes of use on a full charge.

- Once fully charged, remove the power cord before using.

IMPORTANT: Only use the charger provided by the manufacturer. Do not leave your knife connected to the charger for longer than necessary, as this will reduce your battery life. Never use knife while charging.

WARNING: Do not operate the knife while connected to the charger.

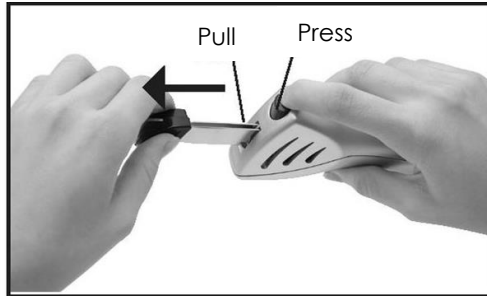
OPERATING INSTRUCTIONS

1. Make sure the appliance is charged and not connected to the charger.
2. Ensure that the food to be carved is secured in place, for example, by using a carving fork.
3. Hold the blade parallel to the cutting surface. Press and hold down on the ON/OFF button to start the blades.
4. Guide the blades carefully through the food, making sure to keep your hands at away from the blades. Make sure there are no obstructions near the blades, including clothing, other utensils, etc.
NOTE: It is not necessary to use a sawing motion or excessive pressure when cutting.
5. To stop the blades, release the ON/OFF button.

NOTE: If the blade release button is accidentally pushed during operation, the blades will disengage. As a result, the knife may stall or will not cut properly. Be sure to position your hand behind the blade release button during operation.

Removing the blade

1. Holding the plastic guards, press the blade release button on the power handle body.
2. Pull blades away from the power handle body



3. Separate the blades by sliding the rivets from one blade out of the keyhole slot of the other blade.
4. Press and hold both blade release buttons with one hand. With your other hand, carefully remove the blade assembly from its slots.
5. Separate the 2 blades with care and wash in hot soapy water and dry thoroughly.

TIPS

- It is recommended to carve on a wooden board. Glass or plastic cutting boards may be scratched by the knives.
- Use a carving fork to hold the food securely.
- Before carving cooked meats, allow the meat to stand at least 15 minutes after removing from the oven allowing the juices to set. This makes it easier to slice and offers a cleaner cut.
- Do not cut through hard objects, such as bones or frozen foods as blades may become damaged or may break.
- The key to carving turkey or chicken thighs, legs, and wings is to cut through the joints and not the bones, meanwhile pulling at the parts while cutting to loosen the joint.
- For best results when cutting through thick bread, hold the knife at a slight angle while cutting. Once you have cut through the crust,

- finish slicing the bread with the knife blade parallel to the bread.
- When cutting meat, it is recommended to tilt the meat during the final cutting movement to help prevent cutting through the chopping board.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website www.kalorik.com to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes, and connect with us on social media for daily inspiration.


CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the blades from the knife.
2. Separate the blades by sliding the rivet from one blade out of the keyhole slot of the other blade.
3. Carefully wash the blades in warm soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly.
4. Wipe the power handle with a damp cloth. Never immerse the power handle in water or any other liquid.
5. Store in the case

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

In order to preserve our environment and protect human health, electrical and electronic equipment waste should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers



and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO!**
2. Compruebe que el voltaje de su red eléctrica se corresponda con el voltaje indicado en la placa de características del aparato antes de utilizarlo.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, nunca coloque el mango eléctrico, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No opere el cuchillo en agua o bajo agua corriente. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, cuando limpie y cuando cambie las cuchillas.
4. Evite el contacto con partes móviles.
5. No use el cargador con un cable o enchufe dañado.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. Utilice el aparato solo para el propósito para el que fue diseñado, como cortar carnes, pan espeso y queso.
8. No intente cortar huesos, alimentos congelados u otros alimentos duros.
9. Nunca ejerza una presión excesiva al cortar alimentos.
10. No use las mismas cuchillas en carne cruda y cocida sin lavarlas a fondo para eliminar los contaminantes.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
12. Las cuchillas están afiladas: manipútelas con cuidado.
13. Siempre manipule y almacene las hojas con el filo de corte alejado de usted.
14. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica.
15. No utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
16. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las cuchillas en movimiento durante el uso para evitar lesiones o daños al cuchillo.
17. No coloque objetos pesados sobre el cable del cargador ni fuentes de calor cerca.
18. Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, asegúrese de que el aparato esté apagado y no conectado al cargador.

19. No utilice aerosoles (es decir, insecticidas, lacas para el cabello, etc.) cerca del aparato, ya que pueden dañar la carcasa.
20. No utilice este aparato conectado a un programador, temporizador, sistema de control remoto o cualquier otro dispositivo que pueda encenderlo automáticamente
21. No utilice el cargador en tomas de corriente dañadas o con cables dañados.
22. No desconecte el cargador tirando del cable. Sostenga el enchufe firmemente cuando lo saque de la fuente de alimentación para evitar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.
23. Está absolutamente prohibido desmontar o reparar la unidad, ya que esto puede causar una descarga eléctrica o lesiones personales y anularía la garantía.
24. No utilice este aparato cerca de objetos inflamables.
25. No inserte objetos a través de las ranuras de la unidad.
26. Antes de conectar el cargador a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje sea el correcto como se indica en la etiqueta del producto y que la instalación cumpla con la normativa vigente.
27. No toque el aparato ni la conexión de alimentación al cargador con las manos mojadas.
28. **No incinere ni composte el producto, ya que contiene baterías que explotarán a altas temperaturas.**

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ANTES DE USAR

IMPORTANTE: Las hojas de su cuchillo están muy afiladas. Manéjelos siempre con cuidado, manteniendo los bordes afilados lejos de sus manos, cabello y cuerpo.

Montaje de la hoja

Sostenga las cuchillas por los extremos no aserrados con los protectores de plástico a cada lado. Asegúrate de que los bordes dentados estén del mismo lado. Deslice el remache de la hoja en la ranura del ojo de la cerradura de la otra hoja.



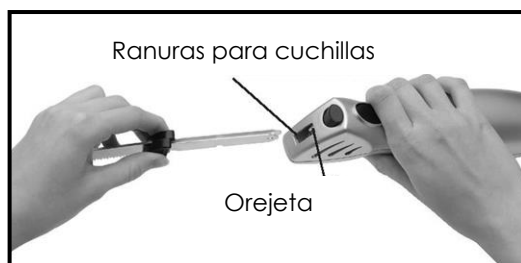
NOTA: Hay dos juegos de hojas, una hoja dentada y una hoja de filete, como se menciona en la sección DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. Asegúrese de utilizar las cuchillas correspondientes para la función deseada.

Conectando la hoja

Sostenga las cuchillas ensambladas por el protector de plástico en una mano (bordes dentados hacia abajo) y la unidad del motor en la otra mano con el botón de encendido en la posición más alta. Inserte con cuidado las cuchillas (los bordes dentados hacia abajo) en la ranura del mango eléctrico con los botones hacia arriba y presione suavemente hasta que hagan clic de manera segura.

NOTA:

Notará que las cuchillas deben estar separadas aproximadamente 2 " ya cada lado de una pequeña orejeta en el punto en el que entran en el mango eléctrico. Tenga especial cuidado para asegurarse de que las cuchillas aún estén conectadas en la punta.



Limpiar el aparato

- Elimine la suciedad y el polvo de su cuchillo antes de su primer uso.
- Limpiar el mango desmontable con un paño húmedo.
- Lave las cuchillas por separado con agua caliente y jabón.
- Seque bien todas las piezas.

Cargue el aparato

- Cargue el electrodoméstico completamente antes de usarlo conectando el cable de carga al electrodoméstico y luego enchufando el cargador a una toma de corriente.

NOTA: El tiempo de carga es de aproximadamente 1 ½ hora para aproximadamente 70 minutos de uso con una carga completa.

Una vez que esté completamente cargado, retire el cable de alimentación antes de usarlo.

IMPORTANTE: Sólo use el cargador suministrado por el fabricante. No deje su cuchillo conectado al cargador por más tiempo del necesario, ya que esto reducirá la duración de la batería. Nunca use un cuchillo mientras carga.

ADVERTENCIA: No opere el cuchillo mientras esté conectado al cargador.

OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el aparato esté cargado y no conectado al cargador.
2. Asegúrese de que la comida que se va a cortar esté asegurada en su lugar, por ejemplo, con un tenedor de trinchar.
3. Sostenga la hoja paralela a la superficie de corte. Presione y mantenga presionado el botón ON / OFF para encender las cuchillas.
4. Guíe las cuchillas con cuidado a través de la comida, asegurándose de mantener las manos alejadas de las

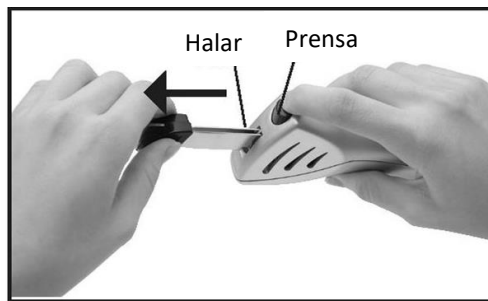
cuchillas. Asegúrese de que no hay obstáculos cerca de las cuchillas, incluyendo la ropa, otros utensilios, etc. **NOTA:** No es necesario utilizar un movimiento de sierra o una presión excesiva al cortar.

5. Para detener las cuchillas, suelte el botón ON / OFF.

NOTA: Si el botón de liberación de la hoja se presiona accidentalmente durante el funcionamiento, las hojas se desengancharán. Como un resultado, el cuchillo puede bloquearse o no se corte correctamente. Asegúrese de colocar su mano detrás del botón de liberación de la hoja durante la operación.

Quitar la cuchilla

1. Sosteniendo las protecciones de plástico, presione el botón de liberación de la cuchilla en el cuerpo del mango eléctrico.
2. Retire las cuchillas del cuerpo del mango eléctrico



3. Separe las hojas deslizando los remaches de una hoja fuera de la ranura del ojo de la cerradura de la otra hoja.
4. Mantenga presionados ambos botones de liberación de la cuchilla con una mano. Con la otra mano, retire con cuidado el conjunto de cuchillas de sus ranuras.
5. Separe las 2 cuchillas con cuidado, lávelas con agua caliente y jabón y séquelas bien.

CONSEJOS

- Se recomienda usar sobre una tabla de madera. Los cuchillos pueden rayar las tablas de cortar de vidrio o plástico.
- Utilice un tenedor de trinchar para sujetar la comida de forma segura.
- Antes de cortar carnes cocidas, deje reposar la carne al menos 15 minutos después de sacarla del horno, permitiendo que se asienten los jugos. Esto facilita el corte y ofrece un corte más limpio.
- No corte objetos duros, como huesos o alimentos congelados, ya que las cuchillas pueden dañarse o romperse.
- La clave para tallar muslos, patas y alas de pavo o pollo es cortar las articulaciones y no los huesos, mientras tira de las partes mientras corta para aflojar la articulación.
- Para obtener mejores resultados al cortar pan grueso, sujete la cuchilla ligeramente en ángulo mientras la corta. Una vez que haya cortado la corteza, termine de cortar el pan con la cuchilla paralela al pan.
- Cuando corte carne, se recomienda inclinar la carne durante el movimiento final de corte para evitar que se corte a través de la tabla de cortar.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Regístrese en www.kalorik.com en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


1. Retire las hojas del cuchillo.
2. Separe las hojas deslizando el remache de una hoja fuera de la ranura del ojo de la cerradura de la otra hoja.
3. Lave con cuidado las cuchillas con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. Seque bien.

4. Limpie el mango eléctrico con un paño húmedo. Nunca sumerja el mango eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
5. Almacenar en el caso.

PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

Para preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los desechos de equipos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con reglas específicas con la implicación tanto de los proveedores como de los usuarios. Por esta razón, como lo indica el



símbolo  en la etiqueta de clasificación o en el embalaje, su aparato no debe desecharse como residuo municipal sin clasificar. El usuario tiene derecho a llevarlo a un punto de recogida municipal que realice la recuperación de residuos mediante su reutilización, reciclaje o uso para otras aplicaciones de acuerdo con la directiva.

GARANTÍA

Le sugerimos que complete y nos envíe la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la siguiente dirección: www.KALORIK.com

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted.

Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano.

Si fuera este el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** donde se mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Cliente, al servicio post-venta KALORIK más cercano (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más cercano).

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Cliente

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

CONSIGNES DE SECURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Vérifier que la tension chez vous corresponde bien à celle indiquée sur votre appareil.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne mettez jamais la poignée d'alimentation, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas le couteau dans l'eau ou sous l'eau courante. Débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, lors du nettoyage et du changement des lames.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
5. N'utilisez pas un chargeur avec un cordon ou une fiche endommagés.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, par exemple pour couper de la viande, du pain épais et du fromage.
8. N'essayez pas de trancher des os, des aliments congelés ou d'autres aliments durs.
9. N'exercez jamais de pression excessive lors du tranchage des aliments.
10. N'utilisez pas les mêmes lames sur de la viande crue et cuite sans les laver soigneusement pour éliminer les contaminants.
11. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Les lames sont tranchantes—manipulez-les avec précaution.
13. Manipulez et rangez toujours les lames avec le côté tranchant tourné loin de vous.
14. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
15. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
16. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des lames pendant

l'utilisation pour éviter de vous blesser et / ou d'endommager le couteau.

17. Ne placez pas d'objets lourds sur le câble du chargeur. Ne placez pas le câble du chargeur à proximité des sources de chaleur.
18. Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que l'appareil est éteint et non connecté au chargeur.
19. N'utilisez pas d'aérosols (c'est-à-dire des insecticides, de la laque, etc.) à proximité de l'appareil, car cela pourrait endommager le boîtier.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'un programmateur, une minuterie externe, un système de télécommande séparé ou tout autre appareil pouvant l'allumer automatiquement.
21. N'utilisez pas le chargeur dans des prises de courant endommagées ou avec des câbles endommagés.
22. Ne déconnectez pas le chargeur en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez fermement la fiche lorsque vous la retirez de la prise pour éviter tout choc électrique, court-circuit ou incendie.
23. Il est absolument interdit de démonter ou de réparer l'appareil car cela pourrait provoquer un choc électrique ou des blessures corporelles et annulerait la garantie.
24. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'objets inflammables.
25. N'insérez pas d'objets dans les fentes de l'appareil.
26. Avant de connecter le chargeur à la prise de courant, assurez-vous que la tension est correcte comme indiqué sur l'étiquette du produit et que l'installation est conforme aux réglementations en vigueur.
27. Ne touchez pas l'appareil ou la prise électrique du chargeur avec les mains mouillées.

Ne pas incinérer ni composter le produit, car il contient des piles qui exploseront à des températures élevées.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT: les lames de votre couteau sont très tranchantes. Manipulez-les toujours avec précaution, en gardant les côtés tranchants loin de vos mains, cheveux et corps.

Assembler la lame

Tenez les lames par les extrémités non dentelées avec les protections en plastique de chaque côté. Assurez-vous que les bords dentelés sont du même côté. Faites glisser le rivet de la lame dans la fente en trou de serrure de l'autre lame.

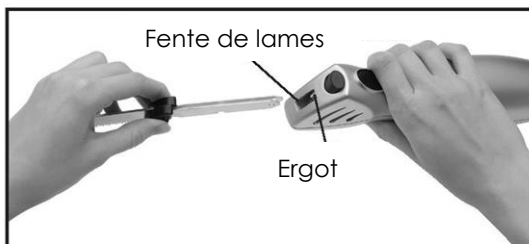


NOTE : Il existe deux jeux de lames, une lame dentelée et une lame à filet, comme indiqué dans la section DESCRIPTION DU PRODUIT. Assurez-vous d'utiliser les lames correspondantes pour la fonction souhaitée.

Fixer la lame

Tenez les lames assemblées par la protection en plastique dans une main (bords dentelés vers le bas) et la poignée bloc moteur dans l'autre main avec le bouton d'alimentation dans la position la plus haute. Insérez soigneusement les lames (bords dentelés vers le bas) dans la fente de la poignée électrique avec les boutons orientés vers le haut et poussez doucement jusqu'à ce qu'elles s'acrochent fermement.

NOTE : Vous remarquerez que les lames doivent être espacées d'environ 2 pouces et de chaque côté d'un petit ergot au moment où elles entrent dans la poignée électrique. Faites très attention pour vous assurer que les lames sont toujours connectées au bout.



Nettoyer l'appareil

- Retirez toute saleté et poussière de votre couteau avant sa première utilisation.
- Nettoyez la poignée avec un chiffon humide.
- Lavez les lames séparément avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.

Recharger l'appareil

- Chargez complètement l'appareil avant de l'utiliser en branchant le cordon d'alimentation sur l'appareil, puis en branchant le chargeur sur une prise de courant.

NOTE : Le temps de charge est d'environ 1 heure et demie pour environ 70 minutes d'utilisation sur une charge complète.

- Une fois complètement chargé, retirez le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.

IMPORTANT : Utilisez uniquement le chargeur fourni par le fabricant. Ne laissez pas votre couteau connecté au chargeur plus longtemps que nécessaire, car cela réduirait la durée de vie de la batterie. N'utilisez jamais le couteau pendant la charge.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le couteau lorsqu'il est connecté au chargeur.

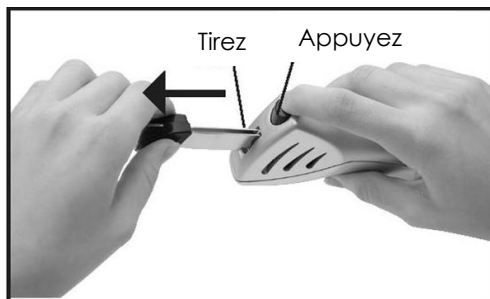
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que l'appareil est chargé et non connecté au chargeur.
2. Assurez-vous que les aliments à découper sont fixés en place, par exemple à l'aide d'une fourchette à découper.
3. Tenez la lame parallèle à la surface de coupe. Appuyez sur le bouton MARCHE / ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour démarrer les lames.
4. Guidez soigneusement les lames à travers les aliments, en veillant à garder vos mains éloignées des lames. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstacles à proximité des lames, y compris les vêtements, autres ustensiles, etc. **NOTE** : Il n'est pas nécessaire d'utiliser un mouvement de sciage ou une pression excessive lors du découpage.
5. Pour arrêter les lames, relâchez le bouton MARCHE / ARRÊT.

NOTE : Si le bouton de dégagement de la lame est accidentellement enfoncé pendant le fonctionnement, les lames se désengageront. En conséquence, le couteau peut caler ou ne pas couper correctement. Assurez-vous de placer votre main derrière le bouton de dégagement de la lame pendant le fonctionnement.

Retirer la lame

6. En tenant les protections en plastique, appuyez sur le bouton de dégagement des lames sur le corps de la poignée électrique.
7. Retirez les lames de la poignée électrique.



8. Séparez les lames en faisant glisser les rivets d'une lame hors de la fente en trou de serrure de l'autre lame.

9. Appuyez et maintenez les deux boutons de dégagement des lames d'une main. Avec votre autre main, retirez délicatement l'ensemble lame de ses fentes.
10. Séparez les 2 lames avec soin et lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.

TRUCS ET ASTUCES

- Il est recommandé de découper sur une planche de bois. Les planches à découper en verre ou en plastique peuvent être rayées par les couteaux.
- Utilisez une fourchette à découper pour tenir fermement les aliments.
- Avant de découper des viandes cuites, laissez reposer la viande au moins 15 minutes après la sortie du four, en laissant le jus prendre. Cela facilite la découpe et offre une coupe plus nette.
- Ne coupez pas à travers des objets durs, tels que des os ou des aliments surgelés, car les lames pourraient s'abîmer ou se casser.
- La clé pour découper les cuisses et les ailes de dinde ou de poulet est de couper les articulations et non les os, en tirant sur les parties tout en coupant pour desserrer l'articulation.
- Pour de meilleurs résultats lors du découpage de pain épais, tenez le couteau d'une manière légèrement inclinée. Une fois que vous avez coupé la croûte, terminez de trancher le pain avec le couteau et inclinez l'aliment pendant le dernier mouvement de coupe pour éviter de couper à travers la planche à découper.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Découvrez les recettes spécialement conçues par des Chefs pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web www.kalorik.com pour voir notre vaste bibliothèque de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion par courriel de Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et connectez-vous avec nous sur les réseaux sociaux pour une inspiration quotidienne.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez les lames du couteau.
2. Séparez les lames en faisant glisser le rivet d'une lame hors de la fente en trou de serrure de l'autre lame.
3. Lavez soigneusement les lames dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher bien.
4. Essuyez la poignée électrique avec un chiffon humide. Ne plongez jamais la poignée dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Rangez dans l'étui.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Afin de préserver notre environnement et de protéger la santé humaine, les déchets d'équipements électriques et électroniques doivent être éliminés conformément à des règles spécifiques avec l'implication des fournisseurs et des utilisateurs. Pour cette raison,



comme indiqué par le symbole  sur l'étiquette signalétique ou sur l'emballage, votre appareil ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. L'utilisateur a le droit de l'amener à un point de collecte communal effectuant la valorisation des déchets par réutilisation, recyclage ou utilisation pour d'autres applications conformément à la directive.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.KALORIK.com.

À compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis et au Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers et lames. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, envoyez le produit en colis dûment affranchi, ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Ave.

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

NOTES

**For questions please contact:
Para preguntas contacte a:
Pour toute question, veuillez contacter :**



**KALORIK Customer Service /Servicio al
Cliente/ Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

EM 47774

User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenido del manual del usuario y usuario y recetas cortesía de Team International Group- No reproducir sin el consentimiento de los autores- Todos los derechos reservados.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

KALORIK®

Since 1930