

KALORIK[®]

Since 1930



**CORDLESS ELECTRIC
CARVING KNIFE SET**

**JUEGO DE CUCHILLOS ELÉCTRICOS
INALÁMBRICOS PARA TRINCHAR**

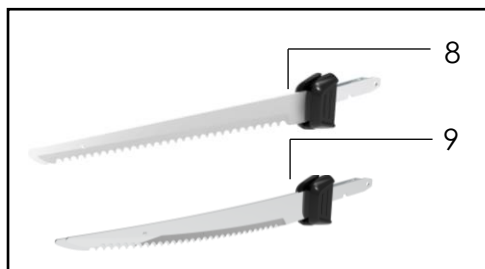
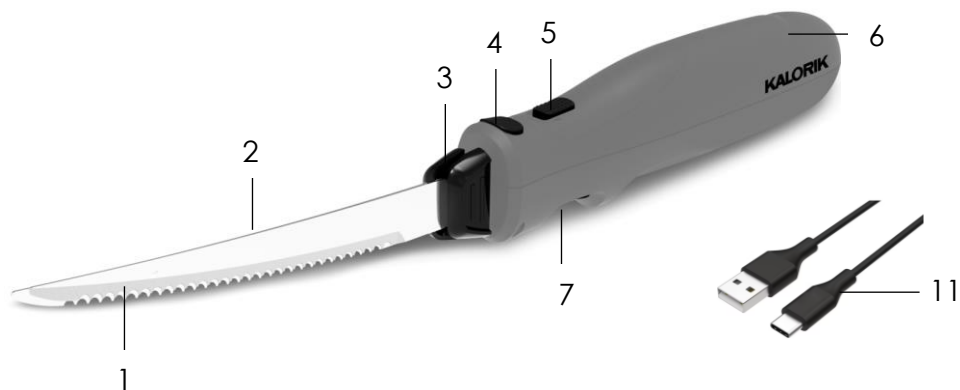
EN.....2

ES.....11

FR.....20

**ENSEMBLE COUTEAU Á
DÉCOUPER ÉLECTRIQUE SANS FIL**

PARTS DESCRIPTION



- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| 1. Rivet and keyhole slot | 6. Handle |
| 2. Detachable stainless-steel blades | 7. On/Off trigger |
| 3. Finger guards | 8. Serrated blade |
| 4. Blade release button | 9. Fillet blade |
| 5. Safety switch | 10. Storage case |
| | 11. Charging cable |

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Battery
EM 51426	7.4V Li-ion 18650HP 2000 mAh 14.8Wh

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 outlet corresponds to the voltage given on the rating label on the appliance before using the appliance.
3. To protect against electric shock, never put the electric knife in water or other liquids. Never allow water or any liquids into the appliance's holes. Never operate the electric knife in water or under running water. The knife must be turned off when cleaning and when changing blades.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not use a damaged charger 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. Blades are sharp - handle with care.
12. Always handle and store blades with the cutting edge turned away from you.
13. 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.
14. Do not use this appliance for anything other than its intended purpose.
15. 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.
16. Do not place heavy objects on the charger cable or heat sources close to it.
17. Before carrying out any cleaning or maintenance, make sure the appliance is off and not connected to the charger.
18. Do not use aerosol sprays (i.e. insecticides, hairspray, etc.) near the appliance, as it may cause damage to the housing.

19. Do not use this appliance connected to a programmer, timer, remote control system or any other device that can switch it ON automatically
20. Do not use charger in damaged power sockets or with damaged cables.
21. 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.
22. It is absolutely prohibited to disassemble or repair the unit as this may cause electric shock or personal injury and would void the warranty.
23. Do not use this appliance near flammable objects.
24. Do not insert objects through the slots of the unit.
25. 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.
26. Do not touch the appliance or power connection to the charger with wet hands.
27. **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 PARTS 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. Carefully insert the blades (serrated edges facing down) into the slot on the handle with the blade release button and safety switch facing upwards. Push gently until they click securely.

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

- Fully charge the appliance before each use by attaching the charging cable to the appliance and then plugging the cable into a power outlet.

NOTE: Charging time is approximately 4 hours for about 240 minutes of use on a full charge.

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

IMPORTANT: Only use the charging cable provided by the manufacturer. Do not leave your knife charging for longer than necessary, as this will reduce your battery life.

WARNING: Never use knife while charging.

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. Push the safety switch forward (towards the blades) and simultaneously press the On/Off trigger at the bottom of the base.

NOTE: your knife will not operate unless you maintain the safety switch pressed forward

4. Guide the blades carefully through the food, making sure to keep your hands 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 trigger.

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 handle.
2. Pull blades away from the handle.
3. Separate the blades by sliding the rivets from one blade out of the keyhole slot of the other blade.
4. 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

Please scan the QR code below to register your purchase and facilitate the verification of the date of the original purchase. We do not require that you return the Product Registration Card as a condition of this warranty. Mail-in warranties will be processed within 8 weeks of receipt. Scanning the QR code and completing the required information is recommended as the preferred form of warranty registration.

This product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase, against manufacture defects in material and workmanship. This warranty is non-transferable. The warranty will only apply to items purchased from an authorized reseller. The original sales receipt is required as proof of purchase and to initiate a warranty claim. Without proof of purchase, we are unable to process a warranty claim. Items provided as gifts to a third party will also require proof of purchase.

During the warranty period, if the product is proven defective it will be repaired or replaced, at Kalorik's discretion, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. We reserve the right to substitute the warranted item for an item of equal or greater value.

This warranty does not cover any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow 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, or use for commercial purposes. This warranty does not cover glass parts, glass containers, filter baskets, blades and agitators, and normal wear and tear based on the continued use of accessories in general. 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 limitations 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, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

Return shipping charges may apply.

Please submit your RMA request via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. If the request is approved, our customer service team will advise if the item needs to be returned and determine who will be responsible for the shipping cost.

If one is required or authorized to return a product to Kalorik, please include the return authorization number (provided by a Representative), a letter explaining the nature of the claimed defect, and the best method to contact you.

If you have additional questions, please note that the Kalorik Customer Service department can be reached by phone, email, webchat, or through our website contact form. See below for complete contact information. We are open Monday through Friday, from 9:00am to 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

Phone: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Email: Service@kalorik.com

Webchat/Contact Form

Kalorik.com (US) or Kalorik.ca (CA)

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

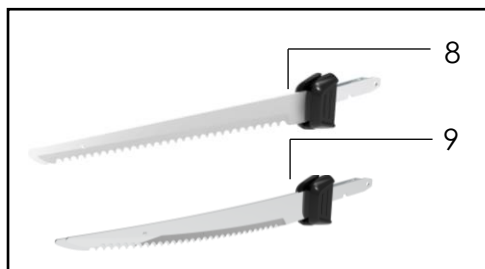
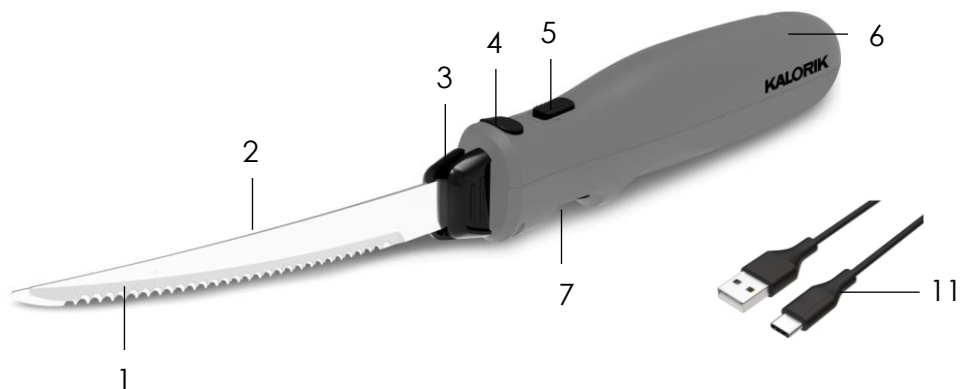


Only letters can be accepted at the address above.

Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

© 2023 KALORIK®

DESCRIPCION DE LAS PARTES



1. Pin y ranura de las cuchillas
2. Cuchillas de acero inoxidable removibles
3. Seguro para dedos
4. Botón para liberar las cuchillas
5. Interruptor de seguridad
6. Base
7. Gatillo de Encendido/Apagado
8. Cuchilla con filo de sierra
9. Cuchilla para filetes
10. Estuche
11. Cable para cargar

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Batería
EM 51426	7.4V Li-ion 18650HP 2000 mAh 14.8Wh

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use electrodomésticos, tenga siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

1. **¡LEA TODAS ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO!**
2. Chequee que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en la etiqueta de la unidad.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, nunca ponga el cuchillo eléctrico dentro de agua u otros líquidos. Nunca permita que entre agua en los orificios del aparato. El cuchillo debe estar apagado cuando este siendo limpiado o se le estén cambiando las cuchillas.
4. Evite el contacto con partes que se muevan.
5. Nunca use un cargador o enchufe que este dañado.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante pueden causar el riesgo de un incendio, descargas eléctricas, o lesiones.
7. Solo use la unidad para sus usos previstos, tales como cortar carnes, pan, y queso.
8. No trate de cortar huesos, ni comidas duras o congeladas.
9. Nunca ejerza mucha presión cuando este cortando comida.
10. No use las mismas cuchillas para carnes crudas y cocinadas sin antes lavarlas completamente para remover contaminantes.
11. Las cuchillas son bastante afiladas – úselas con cuidado.
12. Siempre use y guarde las cuchillas con la parte afilada en dirección opuesta a usted.
13. Esta unidad puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales, y mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y sabiduría, siempre y cuando estén o hayan sido supervisadas e instruidas sobre cómo usar la unidad de manera segura y cuáles son los riesgos que se corren al usarla.
14. No use la unidad para nada distinto a su uso previsto.
15. Evite cualquier contacto con partes que se muevan. Mantenga sus manos, pelo, ropa, y utensilios lejos de las cuchillas en movimiento cuando use la unidad para evitar lesiones o danos al cuchillo.
16. No ponga objetos pesados sobre el cargador ni lo coloque cerca de fuentes de calor.

17. Antes de limpiar o ajustar el cuchillo, Asegúrese de que la unidad este apagada y desconectada del cargador.
18. No use sprays de aerosol (por ejemplo: insecticidas, spray para pelo, etc.) cerca de la unidad, ya que esto puede causar danos a la pintura del revestimiento.
19. No conecte esta unidad con ningún programador, temporizador, control remoto, ni ningún otro aparato que pueda activar la unidad automáticamente.
20. No use el cargador en tomas de corriente con danos ni use cables que estén dañados.
21. No desconecte el cargador jalando de él. Agarre el enchufe firmemente cuando este halando de la toma de corriente para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, un corto circuito, o un incendio.
22. Esta absolutamente prohibido desarmar o reparar la unidad ya que esto podría causar una descarga eléctrica o lesiones personales que y cancelaria la garantía.
23. No use la unidad cerca de objetos inflamables.
24. No inserte objetos dentro de los orificios de la unidad.
25. Antes de conectar el cargador a la toma de corriente, Asegúrese de que el voltaje sea el especificado por la unidad y que la instalación sea la adecuada con respecto a las regulaciones.
26. No toque la unidad ni el cargador si tiene las manos mojadas.
27. **No queme ni compost el producto, ya que este contiene baterías que explotan cuando son expuestas a altas temperaturas.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: las cuchillas de su cuchillo son bastante afiladas. Siempre úselas con mucho cuidado, manteniendo el lado afilado lejos de sus manos, pelo, y cuerpo.

Ensamblando la cuchilla

Agarre las cuchillas por el lado sin filo, usando los seguros para dedos en cada lado. Asegurese de que los lados con filo estén en el mismo lado. Inserte el pin de una de las cuchillas dentro de la ranura de la otra cuchilla.



NOTA: Hay dos sets de cuchillas, una con filo de sierra y a otra con filo para filetes, como se mencionó en la sección de DESCRIPCION DE LAS PARTES. Asegúrese de usar la pareja de cuchillas para su uso previsto.

Encajando las cuchillas al cuchillo

Agarre las cuchillas después de unir las por el seguro de plástico para dedos con una mano (dejando el lado con filo mirando hacia abajo) y el motor / base del cuchillo con la otra mano. Inserte las cuchillas cuidadosamente (el lado con filo mirando hacia abajo) en la ranura de la base con el botón para liberar las cuchillas y el switch de seguridad mirando hacia arriba. Empuje ambas partes hasta que hagan clic y encajen completamente.

Limpieza de la unidad

- Remueva cualquier mugre o polvo de su cuchillo antes de usarlo por primera vez.
- Limpie la base con un trapo húmedo.

- Lave las cuchillas por separado con agua jabonosa tibia.
- Seque todas las partes completamente.

Cargar la unidad

- Cargue completamente la unidad antes de cada uso conectando el cargador a la base y luego conectando el enchufe a una toma de corriente.

NOTE: El tiempo de carga es de cerca de 4 horas para un uso de aproximadamente 240 minutos.

- Una vez este completamente cargado, remueva el cargador del cuchillo antes de usarlo.

IMPORTANTE: Use únicamente el cargador proporcionado por el fabricante. No deje su cuchillo cargando por más de lo necesario, ya que esto puede reducir la vida de la batería.

CUIDADO: Nunca use el cuchillo mientras este cargando.

OPERACIÓN

1. Asegúrese de que la unidad este completamente cargada y desconectada del cargador.
2. Asegúrese de que la comida que será cortada este "asegurada" donde haya sido ubicada, usando por ejemplo un tenedor para trinchar.
3. Agarre el cuchillo con la cuchilla en posición paralela a la superficie a cortar. Mueva el switch de seguridad hacia Adelante (hacia las cuchillas) y simultáneamente hunda el gatillo de Encendido/Apagado en la parte inferior de la base.

NOTA: su cuchillo no va a funcionar a menos que usted mantenga el switch de seguridad presionado hacia adelante.

4. Guíe las cuchillas cuidadosamente hacia y dentro de la comida, asegurándose de mantener sus manos fuera del alcance de las cuchillas. Asegúrese también de que no haya nada que pueda obstruir las cuchillas, como por ejemplo ropa, otros utensilios, etc.

NOTA: No es necesario hacer el movimiento de sierra o ejercer mucha presión cuando este cortando.

5. Para detener las cuchillas, suelte el gatillo de Encendido/Apagado.

NOTA: Si el botón para liberar las cuchillas es presionado accidentalmente durante su uso, las cuchillas se desencajarán. Si esto sucede, el cuchillo puede trabarse o dejar de cortar apropiadamente. Asegúrese de ubicar su mano detrás de el botón para liberar las cuchillas durante su uso.

Remover las cuchillas

1. Agarrando las cuchillas por el seguro para dedos de plástico, hunda el botón para liberar las cuchillas en la base.
2. Hale las cuchillas fuera de la base.
3. Separe las cuchillas moviendo el pin de una de las cuchillas fuera de la ranura de la otra.
4. Separe las dos cuchillas con cuidado y lávelas en agua jabonosa caliente. Finalmente séquelas completamente.

CONSEJOS

- Se recomienda cortar sus alimentos sobre una tabla para cortar de madera. Las de vidrio o plástico pueden ser rayadas por el cuchillo.
- Use un tenedor para trinchar su comida mientras corta.
- Antes de cortar carnes cocinadas, deje que reposen por al menos 15 minutos después de sacarlas del horno para que los jugos se asientan. Esto hará que sea más fácil filetearla y ofrecerá un corte más limpio.
- No corte objetos duros, tales como huesos o comidas congeladas ya que esto podría dañar o romper las cuchillas.
- La clave para cortar un pavo o muslos, piernas, o alas de pollo, está en cortar a través de las articulaciones y no los huesos, a la vez halando de estas partes mientras corta para aflojar la articulación.
- Para los mejores resultados cuando corte pan grueso, agarre el cuchillo un poco angulado. Una vez que haya cortado la parte exterior, termine de cortar con el cuchillo paralelo al pan.

- Cuando corte carne, se recomienda levantar la carne cuando este llegando a la última parte del corte para ayudar a prevenir que corte a través de la tabla para cortar.

APROVECHE MÁS SU PRODUCTO


Explore las recetas creadas por el chef y hechas específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web www.kalorik.com para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y comenzar a cocinar.

Regístrese en la lista de correos electrónicos de Kalorik para recibir ofertas especiales y recetas, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire las cuchillas del cuchillo.
2. Separe las cuchillas deslizando y sacando el pin de una de ellas de la ranura de la otra.
3. Lave cuidadosamente las cuchillas con agua jabonosa tibia o en el lavavajillas. Seque completamente.
4. Limpie la base con un trapo húmedo. Nunca sumerja la base dentro de agua ni ningún otro líquido.
5. Guarde en el estuche.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Para preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos de equipos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con normas 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 empaque, su electrodoméstico no debe desecharse como basura municipal sin clasificar.

El usuario tiene derecho a llevarlo a un punto de recogida municipal realizando la valorización de los residuos mediante reutilización, reciclado o utilización para otras aplicaciones de acuerdo con la directiva.

GARANTÍA

Escanee el código QR a continuación para registrar su compra y facilitar la verificación de la fecha de la compra original. No requerimos que devuelva la tarjeta de registro del producto como condición para hacer efectiva esta garantía. Una vez recibidas, las garantías enviadas por correo serán procesadas en 8 semanas o menos. Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

Este producto tiene garantía en los EE. UU. y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de la compra, contra defectos en sus materiales y de mano de obra ocurridos durante su fabricación. Esta garantía no es transferible. La garantía solo se aplicará a artículos comprados a un distribuidor autorizado. Para iniciar un reclamo de garantía se requiere el recibo de compra original como comprobante de la compra. Sin comprobante de compra, no se podrá procesar un reclamo de garantía. Artículos comprados como obsequio a un tercero también requerirán prueba de compra.

Si el producto resulta defectuoso durante el periodo de garantía, este será reparado o reemplazado, a discreción de Kalorik, sin cargo para el cliente. Si se envía un producto de reemplazo, este tendrá la garantía restante del producto original. Nos reservamos el derecho de reemplazar el producto con garantía por uno de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre ningún defecto que surja de: mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, incumplimiento de las instrucciones indicadas en el manual del usuario, uso de una corriente o voltaje diferente al indicado en el estampado del producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada, o su uso con fines comerciales. Esta garantía no cubre: piezas que sean de vidrio, recipientes de vidrio, canastas de filtro, paletas y agitadores, ni el desgaste normal por el uso continuo de los accesorios en general. La garantía tampoco incluye piezas que hayan sido perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes de la misma, por lo que es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener derechos adicionales que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico se vuelve defectuoso durante el período de garantía, no lo devuelva a la tienda: comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente para recibir ayuda acerca de cómo resolver su problema. Nuestros representantes están aquí para ayudarlo a solucionar y resolver el problema. Si el producto requiere servicio, un representante le confirmará si el producto está bajo garantía y le explicará el proceso para presentar un reclamo de garantía.

Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.

Envíe su solicitud de RMA a través de <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si se aprueba la solicitud, nuestro equipo de servicio al cliente le indicará si es necesario devolver el artículo y determinará quién será responsable del costo de envío.

Si se requiere o se le autoriza devolver un producto a Kalorik, incluya el número de autorización de devolución (proporcionado por un representante), una carta que explique la naturaleza del defecto reclamado, y el mejor método para contactarlo.

Si tiene preguntas adicionales, tenga en cuenta que puede comunicarse con el departamento de servicio al cliente de Kalorik por teléfono, correo electrónico, chat web o a través del formulario de contacto de nuestra página web. Consulte a continuación la información de contacto completa. Estamos abiertos de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. (EST). Tenga en cuenta que los horarios están sujetos a cambios.

Teléfono: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Email: Service@kalorik.com
Webchat/Forma de Contacto
Kalorik.com (US) o Kalorik.ca (CA)
Si desea escribirnos, por favor envíe su carta a:

Departamento de Servicio al Cliente KALORIK

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

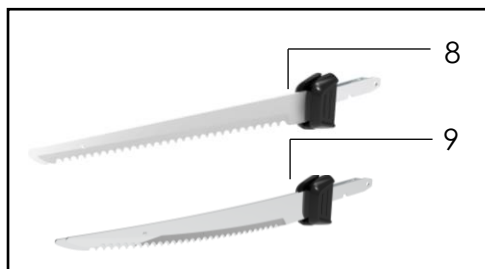
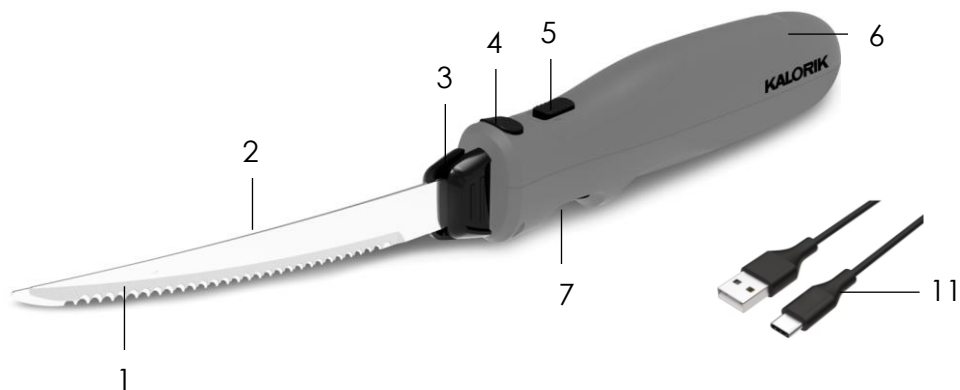


Solo se aceptarán cartas en la dirección anterior.

Los envíos y paquetes que no tengan un número de autorización de devolución serán rechazados.

© 2023 KALORIK®

DESCRIPTION DE LES PIÉCES



1. Rivet et fente en trou de serrure
2. Lames amovibles en acier inoxydable
3. Protège-doigts
4. Bouton de dégagement de la lame
5. Interrupteur de sécurité
6. Poignée
7. Gâchette Marche / Arrêt
8. Lame dentelée
9. Lame de filet
10. Mallette de rangement
11. Câble de charge

SPECIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Batterie
EM 51426	7.4V Li-ion 18650HP 2000 mAh 14.8Wh

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 le couteau électrique dans l'eau ou d'autres liquides. Ne laissez jamais d'eau ou de liquide pénétrer dans les orifices de l'appareil. N'utilisez jamais le couteau électrique dans l'eau ou sous l'eau courante. Le couteau doit être éteint lors du nettoyage et lors du changement de lames.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
5. N'utilisez pas un chargeur ou une prise 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. Les lames sont tranchantes—manipulez-les avec précaution.
12. Manipulez et rangez toujours les lames avec le côté tranchant tourné loin de vous.
13. 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.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
15. 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.

16. Ne placez pas d'objets lourds sur le câble du chargeur. Ne placez pas le câble du chargeur à proximité des sources de chaleur.
17. Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que l'appareil est éteint et non connecté au chargeur.
18. 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.
19. 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.
20. N'utilisez pas le chargeur dans des prises de courant endommagées ou avec des câbles endommagés.
21. 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.
22. 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.
23. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'objets inflammables.
24. N'insérez pas d'objets dans les fentes de l'appareil.
25. 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.
26. Ne touchez pas l'appareil ou la prise électrique du chargeur avec les mains mouillées.
27. **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 le bloc moteur / poignée dans l'autre main. Insérez délicatement les lames (bords dentelés vers le bas) dans la fente de la poignée avec le bouton de déverrouillage de la lame et l'interrupteur de sécurité vers le haut. Poussez doucement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent fermement.

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 chaque utilisation en fixant le câble de charge à l'appareil puis en branchant le câble sur une prise de courant.

NOTE : Le temps de charge est d'environ 4h pour environ 240 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 câble de charge fourni par le fabricant. Ne laissez pas votre couteau en charge plus longtemps que nécessaire, car cela réduirait la durée de vie de votre batterie.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de couteau pendant le chargement.

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 la gâchette 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 la gâchette 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

1. En tenant les protections en plastique, appuyez sur le bouton de dégagement de la lame sur la poignée.
2. Retirez les lames de la poignée électrique.
3. Séparez les lames en faisant glisser les rivets d'une lame hors de la fente en trou de serrure de l'autre lame.
4. 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

Veillez scanner le code QR ci-dessous pour enregistrer votre achat et faciliter la vérification de la date de l'achat initial. Nous n'exigeons pas le retour de la carte d'enregistrement du produit comme condition de cette garantie. Les garanties envoyées par la poste seront traitées dans les 8 semaines suivant leur réception. Il est recommandé de scanner le code QR et de compléter les informations requises comme forme préférée d'enregistrement de la garantie.

Ce produit est garanti aux États-Unis et au Canada pendant un an à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication (matériaux et main-d'œuvre). Cette garantie n'est pas transférable. La garantie s'applique uniquement aux articles achetés auprès d'un revendeur agréé. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat et pour engager une réclamation sous garantie. Sans preuve d'achat, il nous est impossible de traiter une réclamation sous garantie. Les articles offerts en cadeau à un tiers doivent également être accompagnés d'une preuve d'achat.

Pendant la période de garantie, si le produit s'avère défectueux, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Kalorik, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, il bénéficiera de la garantie restante du produit original. Nous nous réservons le droit de remplacer l'article sous garantie par un article de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou l'utilisateur, d'une négligence, du non-respect des instructions figurant dans le manuel de l'utilisateur, de l'utilisation d'un courant ou d'une tension autre que celle indiquée sur le produit, de l'usure, d'une modification ou d'une réparation non autorisée, ou d'une utilisation à des fins commerciales. Cette garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, les paniers filtrants, les lames et les agitateurs, ni l'usure normale liée à l'utilisation continue des accessoires en général. Il n'y a pas non plus de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI CONCERNANT CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.

Certains États ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie implicite ou n'autorisent pas l'exclusion des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux pendant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin : contactez notre service clientèle pour obtenir de l'aide afin de résoudre votre problème. Nos représentants sont là pour vous aider à dépister et à résoudre le problème. Si une révision est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est

sous garantie et expliquer la procédure à suivre pour déposer une réclamation sous garantie.

Des frais de retour peuvent s'appliquer.

Veuillez soumettre votre demande de retour via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si la demande est approuvée, notre équipe du service clientèle vous indiquera si l'article doit être renvoyé et déterminera qui sera responsable des frais d'expédition.

Si vous êtes tenu ou autorisé à retourner un produit à Kalorik, veuillez inclure le numéro d'autorisation de retour (fourni par un représentant), une lettre expliquant la nature du défaut invoqué et le meilleur moyen pour vous contacter.

Si vous avez d'autres questions, veuillez noter que le service clientèle de Kalorik peut être joint par téléphone, par courriel, par chat web ou par le biais du formulaire de contact de notre site Web. Voir ci-dessous pour les informations de contact complètes. Nous sommes ouverts du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (HNE). Veuillez noter que les horaires sont susceptibles de varier.

Téléphone : +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Courriel : Service@kalorik.com

Chat web/Formulaire de contact

Kalorik.com (US) ou Kalorik.ca (CA)

Si vous souhaitez écrire, veuillez envoyer votre lettre à :

Département du service à la clientèle de KALORIK

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA



Seules les lettres peuvent être acceptées à l'adresse ci-dessus.

Les envois et les colis qui n'ont pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

© 2023 KALORIK®

NOTES

NOTES

NOTES

**For questions please contact:
Para preguntas por favor contacte
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

Toll Free / Llamada gratuita / Numéro
Gratuit :
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

© 2023 Kalorik®

www.KALORIK.com



EM 51426 GR

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 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