

thinkkitchen™

# Couteau électrique Electric knife

120 WATTS / 120 V

Mode d'emploi / Instructions





# SÉCURITÉS IMPORTANTES

Toujours respecter les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES.
2. Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la prise dans de l'eau ou dans d'autres liquides. S'assurer que l'appareil ne soit pas mouillé (éclaboussures d'eau, etc.) et ne pas l'utiliser avec des mains mouillées. Ne pas utiliser le couteau dans l'eau.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience, ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates des appareils par la personne responsable de leur sécurité.
4. Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de poser ou d'enlever des pièces, avant de changer les lames et avant le nettoyage.
6. Éviter d'entrer en contact avec les pièces en mouvement. Les lames sont coupantes et peuvent provoquer des blessures.
7. Toujours mettre le verrou avant de manipuler les lames.
8. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une déféctuosité ou une chute, ou lorsque l'appareil a été détérioré de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil dans un établissement de service autorisé pour l'examen, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique. Communiquer avec le service à la clientèle pour les inspections, les réparations ou les réglages.
9. L'utilisation de pièces non recommandées ou qui ne sont pas vendues par Thinkkitchen Inc. peut provoquer des blessures, un incendie ou des décharges électriques.





10. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur uniquement.
11. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
12. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin. Toujours manipuler les lames en plaçant les mains loin du côté coupant. Entreposer les lames de façon à ce que le côté coupant ne soit pas tourné vers vous.
13. Guidez soigneusement le cordon d'alimentation pour éviter les dommages causés par les lames de couteau pendant la coupe.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### REMARQUES SUR LA FICHE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

#### Remarques sur le cordon

La fixation polarisée de cet appareil diminue le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un long cordon. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

#### Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

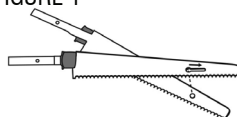


## AVANT D'UTILISER VOTRE COUTEAU ÉLECTRIQUE

1. Déballez avec soin le couteau électrique Thinkkitchen et retirez tous les éléments d'emballage et matériaux. Vérifier le contenu afin de confirmer que l'ensemble des pièces et accessoires sont compris et sont en bon état.

2. Nettoyer les lames avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Insérer le rivet présent à l'extrémité d'une lame dans la fente en forme de trou de serrure sur l'autre lame et glissez vers l'extérieur (Figure 1).

FIGURE 1



## CARACTÉRISTIQUES

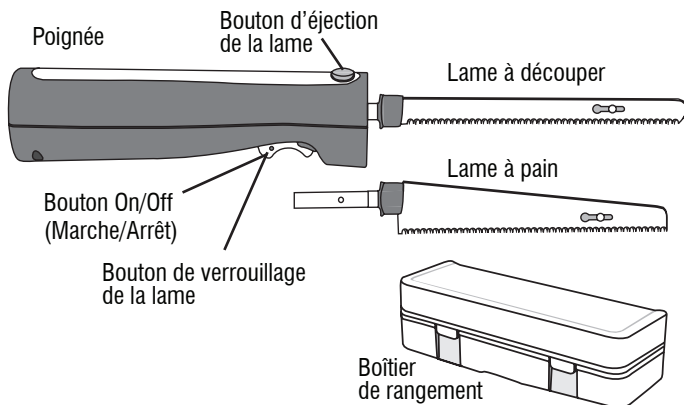


FIGURE 3

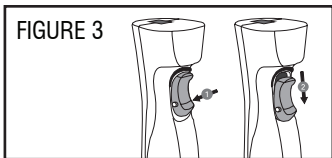
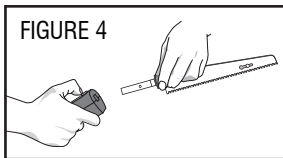


FIGURE 4



## MODE D'EMPLOI

**MISE EN GARDE :** S'assurer que le couteau n'est pas branché lors de l'installation ou du retrait de lames.

1. En conservant le couteau débranché et le côté dentelé de la lame loin de vous, prendre les lames par les languettes antidérapants et les insérer jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.
2. Brancher le couteau dans une prise électrique.
3. Placer les aliments à trancher sur une planche à découper.
4. Appuyer sur le verrou de sécurité et tenir la gâchette tirée vers vous avec vos doigts lorsque vous découpez. Les lames doivent trancher les aliments vers le bas. Ne pas scier les aliments lorsque vous les coupez. Les lames sont conçues pour couper en effectuant un mouvement de l'avant vers l'arrière. (Figure 3)

**MISE EN GARDE :** Ne jamais placer ses mains sur la lame pour la soutenir pendant que vous manipulez le couteau.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toute intervention autre que le nettoyage doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

Retirer les lames :

1. Débrancher le couteau de la prise électrique.
2. Appuyer sur le bouton d'éjection de la lame.
3. Tenir les lames par la languette antidérapante et les retirer avec précaution. S'assurer que les côtés dentelés ne sont jamais face à vous. (Figure 4)
4. Séparer les lames en glissant le rivet en dehors de la fente en forme de trou de serrure.
5. Laver les lames avec de l'eau savonneuse; sécher complètement avant la prochaine utilisation.
6. Ranger les lames à découper et les lames à pain dans le boîtier de rangement.



7. Nettoyer la poignée du couteau et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide. Ne pas laver ou plonger la poignée du couteau dans l'eau.

## CONSEILS UTILES

**Lame à découper** : Les lames à découper tranchent avec précision tous les types de viande; dinde, jambon, poulet, salami et rôtis. Ces lames peuvent également trancher des fromages ainsi que des fruits et des légumes.

**Lame à pain** : Coupe délicatement des tranches minces, moyennes ou épaisses de pain sans déformer la miche. Pour de meilleurs résultats, laisser refroidir l'aliment à couper pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.

## GARANTIE

La garantie limitée sur ce produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication, si tel est le cas, s'il vous plaît retourner le produit à l'un de nos magasins avec la facture originale ou une preuve d'achat ou appelez-nous au 1 888-786-5375. Les obligations de garantie de THINKKITCHEN pour ce produit sont limitées aux conditions énoncées ci-dessous.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages, détériorations ou dysfonctionnements résultant de toute altération, modification, usage impropre ou déraisonnable ou d'entretien, abus, accident, négligence, exposition à l'excès d'humidité, le feu, la foudre, les surtensions, ou d'autres actes de la nature. Cette garantie limitée ne couvre pas les interventions non autorisées sur ce produit, toutes les tentatives de réparation par toute personne non autorisée par THINKKITCHEN pour faire de telles réparations, ou toute autre cause qui ne se rapportent pas directement à un défaut de matériaux et / ou de fabrication de ce produit.

# ENGLISH INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against risk of electric shock do not put the appliance base, power cord or plug in water or other liquid. Ensure that appliance does not get wet (water splashes etc.) and do not use it with wet hands. Do not operate knife in water or under running water.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge; unless, they have been given supervision or instruction concerning use of appliances by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, changing blades and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Blades are sharp and can cause personal injury.
7. Always engage lockout before handling blades.
8. 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, electrical or mechanical adjustment. Contact customer service for examination, repair or adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by Thinkkitchen Inc. may cause a risk of injury to persons, fire or electrical shock.
10. Do not use outdoors. This unit is designed to be used only indoors.

11. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. Blades are sharp. Handle carefully. Always handle blades with hand away from cutting edge. Always store blades with cutting edge away from you.
13. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while cutting.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Notes on the Cord

This appliance's polarized attachment reduces the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. Do not use an extension cord with this product.

### Notes on the Plug

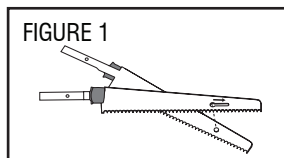
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

### Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

## BEFORE USING YOUR ELECTRIC KNIFE

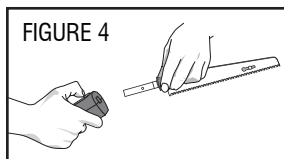
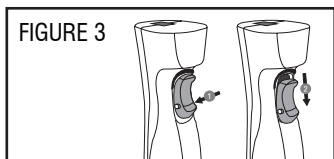
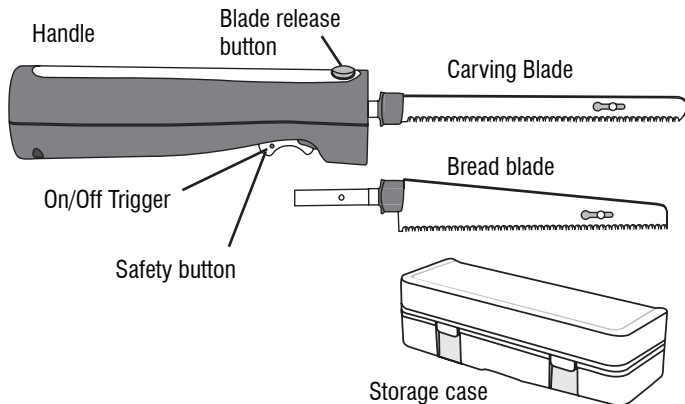
1. Carefully unpack the electric knife and remove all packaging materials. Check the contents to ensure that all parts are present, and have been received in good condition.





2. Wash the blades in soapy water. Rinse and dry thoroughly. Slip the rivet at the tip of one blade into the keyhole slot on the other and slide outwards (Figure 1).

## FEATURES



## OPERATING INSTRUCTIONS

**CAUTION:** Make sure the knife is unplugged when inserting or removing the blades.

1. With the knife still unplugged and the serrated edge away from you, grip the blades by the non-slip tabs and insert blades until you hear a “click”.
2. Plug the knife to the electric outlet.
3. Position the food to be sliced on the cutting board.
4. Press the security button and slide the trigger towards you with your fingers as you cut. Blades should go down through the food. Do not saw the food as you cut through the food. The blades are supposed to go back and forth for cutting. (Figure 3.)

**CAUTION:** Never place your hand over the blade to support it while operating the knife.

## CARE AND CLEANING

Any further servicing needed, other than cleaning, should be conducted by an authorized service representative.

Removing the blades:

1. Unplug the knife from the electrical outlet.
2. Press the blade release button.
3. Grasp the blades by the non-slip button and pull the blades carefully. Make sure the serrated edges are always away from you. (Figure 4.)
4. Separate the blades by sliding the rivet out of the keyhole.
5. Wash blades in soapy water and dry thoroughly before next use.
6. Store carving blades and bread blades in the storage case.
7. Clean the knife handle and the cord with a damp cloth. Do not wash or immerse the knife handle in water.




## HELPFUL HINTS

**Carving Blade:** The carving blades precisely slices through all types of meats: Turkey, ham, chicken, salami and roasts. These blades can also slice cheeses as well as fruits and vegetables.


**Bread Blade:** Delicately cuts thin, medium and large slices of bread without deforming the loaf. For better results, let your food cool down for 15-30 minutes before slicing it.

## WARRANTY

The limited warranty on this product covers defects in materials and workmanship, such this be the case, please bring product back to one of our stores along with original receipt or proof of purchase or call us at 1 888-786-5375. The warranty obligations of THINKKITCHEN for this product are limited to the terms set forth below.



This limited warranty does not cover any damage, deterioration or malfunction resulting from any alteration, modification, improper or unreasonable use or maintenance, misuse, abuse, accident, neglect, exposure to excess moisture, fire, lightning, power surges, or other acts of nature. This limited warranty does not cover any unauthorized tampering with this product, any repairs attempted by anyone unauthorized by THINKKITCHEN to make such repairs, or any other cause which does not relate directly to a defect in materials and/or workmanship of this product.



**thinkkitchen™**

couteau électrique  
electric knife