

Règles de Sécurité

ATTENTION!



Liquides :

- L'unité moteur de la meuleuse à couteaux ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides, sinon il y a un risque de choc électrique et/ou d'endommagement de l'appareil.
- En aucun cas, des lubrifiants ou d'autres liquides ne doivent pénétrer sur les meules abrasives, à l'exception de l'eau pour le nettoyage (voir les instructions de nettoyage).

Réparation :

- En aucun cas, cet aiguiser ne peut être modifié ou réparé par vos soins ou par une autre personne non autorisée par la société KAI EUROPE GmbH. Sinon, il existe un risque de blessure et de perte de toute garantie.

Respect des instructions :

- Le strict respect des instructions de ce mode d'emploi est essentiel pour la sécurité de fonctionnement et le maintien des droits de garantie.

Alimentation électrique:

- Cet aiguiser de couteaux ne peut être utilisé qu'avec une alimentation de 220-240V, 50Hz, 60W.

Exposition au soleil/sources de chaleur :

- Ne jamais utiliser cet affûteur sous les rayons directs du soleil ou près d'une source de chaleur.

Période d'utilisation :

- L'aiguiser ne doit jamais être utilisé pendant plus de 2 minutes sans interruption - sinon, il y a un risque de surchauffe et d'endommagement du moteur.

Surface :

- Cet affûteur doit être utilisé uniquement sur des surfaces planes.
- Cet aiguiser de couteaux ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

Pression d'application :

- Lors de l'aiguisage, jamais appuyer trop fort.

Sécurité au travail :

- Veillez à ce qu'aucun cheveu, vêtement ou bijou ne puisse pénétrer dans l'aiguiser.

Données Techniques

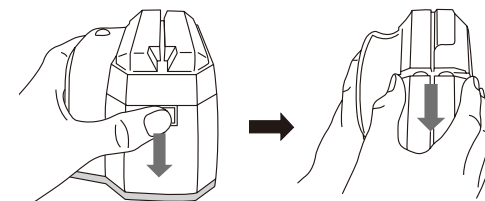
Alimentation électrique	220-240V, 50Hz, 60W
Consommation d'énergie	60 watt
Durée d'emploi	2 minutes
Dimensions	138 x 111 x 105 mm
Poids	875 g
Emploi	Couteaux de cuisine avec lames symétriques lisses en acier

Nettoyage et entretien: nettoyer l'aiguiser après chaque emploi - laver l'extérieur avec un torchon et un détergent doux et sécher complètement. Ne jamais employer d'essence, de produits corrosifs ou de torchons imbibés avec des détergents spéciaux sous risque de dégradation de la surface.

Nettoyage du module d'affûtage; pour cela suivre les recommandations suivantes :

1. Déverrouiller le module - comme indiqué - en poussant vers le bas et en tirant vers l'extérieur le module peut maintenant être enlevé
2. Rincer le module à l'eau et enlever les poussières.
Ensuite bien sécher - s'il reste des traces d'humidité, cela peut causer des dommages à l'appareil
3. Replacer le module

Les unités de meulage de rechange sont disponibles chez votre revendeur.



Garantie

Cette déclaration de garantie est valable pendant 24 mois à compter de la date d'achat et indépendamment des droits de garantie.

(remplissez s'il vous plaît ce bon de garantie et conservez-le)

Nom: _____

Rue: _____

Code postal et ville: _____

Pays: _____

Endroit et date de votre achat: _____

Tampon du revendeur faisant foi:

La société KAI EUROPE GmbH s'engage à réparer ou à échanger cet appareil dès qu'une expertise sur d'éventuels vices de fabrication aura eu lieu, c'est à dire des défauts matériels, de construction ou de réalisation.

Afin de maintenir la validité de cette garantie, il convient de respecter les mesures de sécurité, sinon la garantie expire.

- L'appareil peut être utilisé correctement et conformément aux instructions de la présente notice d'utilisation.
- L'appareil ne doit être utilisé que conformément aux spécifications respectives et à l'utilisation prévue.
- Aucune modification et/ou réparation ne peut être effectuée par vos soins et/ou par une personne non autorisée par KAI EUROPE GmbH.
- Toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le producteur ou par le personnel autorisé.

Pour donner droit à garantie, le bon de garantie doit être rempli en bonne et due forme et présenté avec la preuve d'achat du revendeur ou de KAI Europe GmbH.

KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
Phone: +49 (0) 212 23 23 80
Fax: +49 (0) 212 23 23 899
E-Mail: info@kai-europe.com
www.kai-europe.com

KAI FRANCE SARL

62, Boulevard Garibaldi, Paris 75015, Paris, France
Phone: +33 (0) 9 73 87 36 80
Fax: +33 (0) 1 42 72 80 41
www.kai-europe.com



Affûteur électrique

Mode d'emploi et déclaration de garantie

Nous vous remercions de l'achat de cet affûteur électrique de la société KAI.

Prenez un peu de temps pour lire attentivement ce mode d'emploi afin que cet appareil réponde complètement et certainement à vos espérances.

Règles de Sécurité



ATTENTION!

Connecteur/câble d'alimentation endommagé:

- Cet aigiseur de couteaux ne doit en aucun cas être mis en service avec une fiche endommagée et/ou un câble d'alimentation défectueux.
- Pour éviter tout danger, un câble d'alimentation et/ou une fiche endommagés ne peuvent être remplacés que par le fabricant, un centre de service après-vente ou un professionnel qualifié.

Séparation de courant:

- Éteignez l'appareil et débranchez-le immédiatement après utilisation si vous le laissez sans surveillance avant de le monter, de le démonter, de le nettoyer, de remplacer les accessoires ou d'approcher des pièces qui se déplacent en cours d'utilisation.
- La fiche ne doit jamais être retirée de la prise de courant en tirant sur le cordon.

Enfants:

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Rangez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

Personnes à mobilité réduite:

- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, pour autant qu'elles aient été supervisées ou formées à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.

Les composantes de cet affûteur

Le couvercle transparent protège de la poussière pendant son inactivité

Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT

Guide pour couteaux

Patins en caoutchouc stabilisateurs

Unité de meulage

Molette d'aiguisage ouverte pour le nettoyage : entrée pour le liquide

Molettes gros grain

Intérieur de l'unité de meulage

Meules fines

Fil du couteau

Cylindre

Molette d'aiguisage

Pousser le verrouillage de l'unité de ponçage vers le bas pour le retirer

Couvercle du compartiment du câble d'alimentation

Comment se servir de l'affûteur KAI

1. Enlever le câble d'alimentation: Pousser avec les pouces - comme indiqué - le verrouillage du couvercle vers le bas. Après utilisation, remettre le câble dans le compartiment.

3. Placer l'affûteur sur une surface plane et brancher le cordon à l'alimentation.

2. Passer le câble - comme indiqué - sous les nez du canal de câble et remettre le couvercle en place.

4. Enlevez le couvercle.

5. Nettoyer le couteau à affûter et le sécher.

6. Mettre en marche l'appareil et placer le couteau - comme indiqué - dans son guide.

7. Passer les couteaux droits bien au centre, lentement et uniformément le long du guide dans le sens de la flèche.

8. Dès que vous atteignez la pointe du couteau, soulever légèrement le manche en faisant attention à ce que la lame reste en contact avec les molettes d'aiguisage.

Ne pas pencher le couteau sur le côté pendant l'opération.

9. Nettoyer soigneusement les couteaux après le meulage et les sécher (voir étape 5.)

CONSEILS IMPORTANTS pour atteindre un fil régulier

- Saisir les couteaux à leur manche et avec un léger appui sur le dos du couteau passer à travers le guide sans à-coups.
- N'interrompre en aucun cas le processus de ponçage. N'aigüez qu'en passages complets.
- Toujours passer les couteaux droits, lentement et uniformément le long du guide.
- Pendant l'opération n'exercez qu'une légère et continue pression sur le couteau.

REMARQUE: Au cours du temps, les couteaux laissent de légères traces au niveau du guide, ce qui n'a pas d'influence sur la fonction d'aigüage et ne rentre pas dans le cadre de notre garantie.

IMPORTANT: Avec cet affûteur peuvent être aigüés des couteaux de cuisine à lames symétriques lisses en acier.

Ne doivent PAS être aigüés avec cet appareil couteaux de poche, à dents, ciseaux, lames chirurgicales, etc.

La bonne conduite du couteau le long de la trajectoire: Placer la lame du couteau parallèlement aux arêtes du guide et sans interruption passer le couteau jusqu'au début de la courbure de sa pointe. A ce moment faire attention à soulever légèrement le manche de façon à ce que la totalité du tranchant entre en contact avec les molettes d'aigüage. En aucun cas pencher le couteau vers le côté, rester bien droit.

