

KALORIK®

Since 1930

DIGITAL CERAMIC STEAMER WITH STEAMING RACK

VAPORERA DIGITAL DE CERÁMICA
CON REJILLA DE COCCIÓN AL VAPOR

CUIT-VAPEUR CÉRAMIQUE DIGITAL
AVEC GRILLE AMOVIBLE



EN..... 3
ES.....15
FR.....27

DG 44815

120V~60Hz 700W (5.83A)

PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

ENGLISH:

1. Lid
2. Steam Rack with removable handle
3. Ceramic bowl
4. Steam boost insert
5. Base
6. ON/OFF switch
7. Timer
8. Mitts

ESPAÑOL:

1. Tapa
2. Rejilla del vapor con mango extraíble
3. Cuenco de cerámica
4. Refuerzo de vapor
5. Base
6. Interruptor encendido / apagado
7. Temporizador
8. Guantes para cocina

FRANÇAIS:

1. Couvercle
2. Grille avec poignée amovible
3. Bol en céramique
4. Amplificateur de vapeur
5. Base
6. Bouton ON/OFF
7. Minuterie
8. Mitaines isolantes

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 in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
6. Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote-control system.
7. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
8. Do not use outdoors.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not store any materials other than manufacturers recommended accessories in this unit when not in use.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated pot holder is recommended.

16. Do not leave unit unattended during use.
17. Always operate the appliance on a stable, level, clean, and heat-resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface or other flammable materials.
18. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
20. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
21. Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
22. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
23. Do not place any of the following materials inside the unit: Paper, cardboard, plastic and the like.
24. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
25. The appliance must not be immersed in water.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, other hot liquids or hot food. It is not recommended to move your appliance when it has not completely cooled down.
27. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts to grab the unit by its handles when hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging from the food steamer.
- Please clean the appliance thoroughly before first use to remove any manufacturing residue – see section “CARE AND CLEANING” below.
- Put the appliance on an even, stable and heat resistant work surface.

Caution: This is a ceramic appliance. Surfaces become hot from operation.

OPERATION

- Before use, put the steam boost insert (4) in the middle of the base of the appliance to speed up the heating process.
- Fill the base of the appliance with water below the MAX mark.
- Ensure there is sufficient water to avoid having to interrupt cooking. Water can be added during cooking if necessary.
- Place the ceramic pot on the base and make sure it fits correctly.
- Place the food in the ceramic steaming pot.

- Make sure that not all the holes are obstructed and at least a few holes are visible and not covered by food. This is done to increase the efficiency of the steaming process.
- Cover the steaming pot with the lid. **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED - STEAM IS GENERATED DURING USE.** Ensure it fits correctly otherwise steam will be lost and the food will not cook properly.
- Plug in the appliance.
- Switch on the appliance by pressing the On/Off button.
- Select the cooking time by pressing the appropriate TIME button. The cooking time is displayed in minutes.
- Cooking can be stopped at any time by pressing the On/Off button.
- A series of beeps will indicate when the cooking time is complete.
- To check the food, wait until the steam has stopped escaping through the holes on the lid. Using oven mitts, take the lid off slowly, taking care to avoid escaping steam and the condensation. **CAUTION: DO NOT TOUCH THE STEAMING POT OR THE STEAMING UNIT.** Using a long-handled utensil, check the food. If the food is not cooked, reset the timer and steam production will start again.
- When the food is cooked, unplug and allow the appliance to cool slightly in order to eliminate the steam. Carefully remove the steaming pot using oven gloves or another thermal hand protection. **DO NOT TOUCH THE STEAMING POT OR THE STEAMING UNIT WITH BARE HANDS UNTIL THEY HAVE COOLED.** Remove the food and add seasonings, if desired.
- Allow any water to cool before emptying and cleaning.
- If the water level falls below the minimum level during cooking, the power to the heat supply will turn off automatically until more water is added.

Note: After use when the water has not completely evaporated, wait until the steam stops leaking through the holes on the lid. Open the lid carefully to avoid scalding. Let the water drip into the food steamer. Slightly move the lid so that the steam does not reach your hands or your face.

Caution: This appliance generates heat and escaping steam during use. Take proper precautions and avoid placing your hands near escaping steam to prevent the risk of burns.



USING THE RACK:

The rack is a helpful tool to use to increase the cooking area and the cooking quantity in the steamer. It also allows you to cook two different types of foods together in the steamer thus increasing the versatility of the appliance.

Use your thumb and index fingers to hold the handle and fit them inside one end of the rack. Lift up slowly making sure the rack is horizontal. Place the rack inside the steamer and remove the handle. Following that, food can be placed on top of the rack.

After steaming is complete, the rack with food can be lifted in the same way by inserting the handle inside the rack and carefully lifting it.

Note: Do not touch any part of the pot, lid or rack with your bare hands as they might be hot.

USING AS A SERVING PLATE:

This steamer can also be used as a serving container on a dining table. Once the food is done steaming, remove the lid with the provided mitts and drain any excess water on the lid. Place the lid upside-down on a heat resistant surface. Lift the pot carefully using the mitts, drain away any excess water in the sink, and place the pot onto the upside-down lid. This then becomes your serving platter. You can use the handle on the lid to carry the pot filled with food as a serving plate.

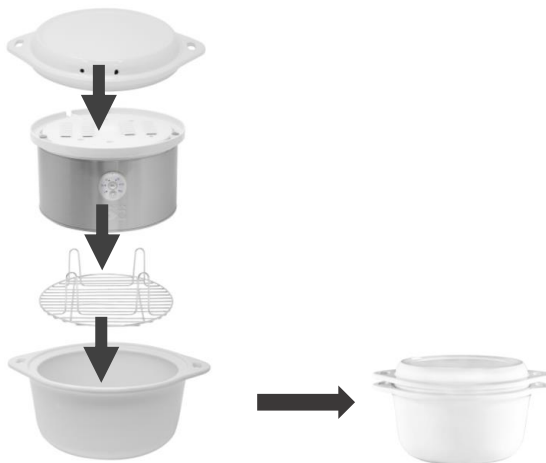
Note: For extremely watery foods, please make sure all the hot water is drained out from the bottom of the pot before it is used to serve food. Always remember to use mitts or gloves to touch hot surfaces to avoid scalding yourself. The pot may be a little bulky to carry so user discretion is advised.

Hints:

- It is possible to cook different foods simultaneously in the Steamer. If the foods you are preparing have different cooking times, you should carefully remove the food that is ready first and allow the remaining food to continue baking.
- Frozen food does not need to be defrosted, but its cooking time will be longer.

STORAGE INSTRUCTIONS

One of the advantages of this ceramic food steamer is that it can be stored in an extremely compact fashion. The appliance is designed to pack in the most efficient way. To pack the steamer, follow the below steps:



Base fits inside the basket

Unit ready for storage

1. Make sure the appliance is clean and dry before storing away.

2. Place the steam boost insert, mitts, rack, and the power cord inside the base.
3. Flip the pot and place it directly on top of the base.
4. Take the entire combination of the pot and the base and flip it. This will mean that the pot is upright and the base is flipped upside down inside the pot.
5. Place the lid on top of the pot to complete the storage.
6. Store it away in a cool, dry place.

CARE AND CLEANING

- The ceramic pot and the lid may be washed with soapy water or you can place them in the dishwasher. Never use abrasive cleaners to clean your appliance: it could damage the surfaces.

Note: Allow sufficient time for the pot and the lid to cool before immersing in water to avoid cracking.

- The steam boost insert can be cleaned with soapy water or under a running tap.
- The base should be cleaned with a smooth cloth or with a slightly damp sponge.
- Never immerse the base in water or any other liquid.

STEAMING

Fresh Vegetables	Amount	Approx. time (minutes)
Artichoke (whole)	3 large	30
Asparagus (spears)	½ - 1 lb. +/- ½" Ø	15
Beans, green / wax (cut or whole)	1 lb.	25
Broccoli (spears)	½ - 1 lb.	15
Cabbage	1 lb.	20
Carrots	1 lb.	15
Cauliflower (whole head)	2 lbs. (medium)	15
Corn on cob	Max. 8	20
Mushrooms (whole)	½ lb. (medium)	10

Onions (whole), before grilling	½ - 1 lb. (medium) +/- 4" Ø	10
Snap peas, green	1 ½ lbs. (in pod)	15
Peppers (whole), before grilling	Max. 4 medium	10
Potatoes (whole)	1 lb. or +/- 8 small	30-35
Spinach	½ lb.	10
Squash, summer yellow and zucchini	1 lb. (medium)	20
Turnips	1 lb. or +/- 5 small	20

Seafood	Amount	Approx. time (minutes)
Clams	½ - 1 lb. (in shell)	10
Lobster (tails)	1 or 2 (7/8 oz. each)	20
Mussels (fresh)	1 lb. (in shell)	15
Oysters (fresh)	+/- ½ dozen	25
Scallops (fresh)	½ lb. (shucked)	15-20
Shrimp	1 lb. (in shell)	20

Fish	Amount	Approx. time (minutes)
Filets: Sole Tilapia	½ lb. 1lb.	10 15
Steaks: Halibut Salmon	½ - 1 lb. +/- 1" thick	15 20

Chicken	Amount	Approx. time (minutes)
Breast, boneless fillets	½ lb. pcs	30
Breast, split with bone	1 - 1 ¼ lb.	40
Drumsticks, with bone	1 lb.	40
Thighs, with bone	1 lb.	40
Poached chicken (breast), split-boneless or with bone	1 lb.	45

Sausages	Amount	Approx. time (minutes)
Frankfurters	Max. 1 lb. (8-10 pcs)	15
Bratwurst	Max. 1 lb.	30
Other foods	Number of pieces	Approx. time (minutes)
Hard-boiled eggs	1-12 (large size)	30

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Cause	Solution
No display.	Power connecting failed.	Make sure the appliance is plugged in correctly.
Non-stop beeping.	Water level is low.	Top off the water level.

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, and 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 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, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), 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.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 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 electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Verifique si la tensión que se especifica en la placa de clasificación ubicada en la parte inferior del aparato corresponde con la tensión en su hogar.
3. Para evitar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
4. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio calificado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar las partes. Para desconectarlo del tomacorriente, tire del enchufe y nunca del cable.
6. Su electrodoméstico nunca debe ser conectado a través de un temporizador externo o de cualquier tipo de sistema de control remoto separado.
7. Por favor mantenga al producto alejado de los niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por los niños. Se debe ser especialmente precavido cuando se utilice este producto cerca de los niños.
8. No lo utilice al aire libre.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar descargas eléctricas, incendios o lesiones. Permita que los aditamentos se enfríen por completo antes de manipularlos.
- 10.
11. No deje que el cable eléctrico cuelgue cerca o sobre el borde de una mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica caliente, dentro de un horno caliente, o adentro de un horno de microondas.
13. Se puede producir un incendio si el electrodoméstico está cubierto o tocando material inflamable incluyendo cortinas, tapicerías, paredes y similares cuando esté en funcionamiento.
14. No utilice el aparato para nada además del uso intencionado.

15. Cuando use este aparato, proporcione espacio aéreo adecuado por encima y por todos los lados para la circulación del aire. En superficies donde el calor puede causar un problema, se recomienda un soporte de olla aislado.
16. No deje la unidad desatendido durante el uso
17. Siempre opere el aparato sobre una superficie estable, nivelada, limpia y resistente al calor. No lo use sobre una superficie cubierta con tela u otros materiales inflamables.
18. Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos.
19. No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
20. Siempre enchufe primero el cable al aparato, luego enchufe el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, coloque el interruptor en la posición de apagado y luego saque el enchufe del tomacorriente.
21. Solo use el aparato para alimentos que se supone que deben cocinarse.
22. No se deben insertar alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
23. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro de la unidad: papel, cartón, plástico y similares.
24. Se debe tener mucho cuidado al usar contenedores construidos de otro material que no sea metal o vidrio.
25. El aparato no debe sumergirse en agua.
26. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente, otros líquidos calientes o comida caliente. No se recomienda mover al aparato mientras no se haya enfriado por completo.
27. No toques las superficies calientes. Use guantes para cocina para agarrar la unidad por sus asas cuando esté caliente.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

PARTES

Vea la página 2-3.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje del vaporizador de alimentos.
- Limpie el aparato completamente antes de usarlo por primera vez para eliminar cualquier residuo de fabricación – consulte la sección "Cuidado y Limpieza" que se muestra a continuación.
- Coloque el aparato en una superficie de trabajo uniforme, estable y resistente al calor.

Precaución: Este es un aparato de cerámica. Las superficies se calientan por la operación.

OPERACIÓN

- Antes del uso, coloque el inserto de refuerzo de vapor (4) en el medio de la base del aparato para acelerar el proceso de calentamiento.
- Llene la base del aparato con agua debajo de la marca máxima (MAX).
- Asegúrese de que haya suficiente agua para evitar tener que interrumpir la cocción. Se puede agregar agua durante la cocción si es necesario.
- Coloque la olla de cerámica en la base y asegúrese de que encaje correctamente.
- Coloque la comida en la olla de vapor de cerámica.
- Asegúrese de que no todos los orificios estén obstruidos y que al menos algunos orificios estén visibles y que no estén cubiertos por alimentos. Esto se hace para aumentar la eficiencia del proceso de vaporización.
- Cubra la olla humeante con la tapa. **NO OPERE ESTE APARATO DESCUBIERTO: VAPOR SE GENERA DURANTE SU USO.** Asegúrese de que encaja correctamente; de lo contrario, se perderá vapor y la comida no se cocinará correctamente.
- Enchufe el aparato.
- Encienda el aparato presionando el botón de encendido / apagado.
- Seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón de hora correspondiente. El tiempo de cocción se muestra en minutos.
- La cocción puede ser parada en cualquier momento presionando el botón de encendido / apagado.
- Una serie de pitidos indicará cuando el tiempo de cocción es completa.
- Para comprobar la comida, espere hasta que el vapor haya dejado de escaparse a través de los agujeros en la tapa. Usando guantes de cocina, quite la tapa lentamente, teniendo cuidado de evitar el vapor y la condensación. **PRECAUCIÓN: NO TOQUE LA OLLA NI LA UNIDAD DE VAPORIZACIÓN.** Usando un utensilio de mango largo, revise la comida. Si la comida no está cocinada, reinicie el temporizador y la producción de vapor comenzará de nuevo.

- Cuando la comida esté cocida, desenchúfela y permita que el aparato se enfríe levemente para eliminar el vapor. Retire con cuidado la olla humeante utilizando guantes u otra protección térmica para manos. **NO TOQUE LA OLLA NI LA UNIDAD DE VAPORIZACIÓN CON LAS MANOS DESCUBIERTAS HASTA QUE SE HAYAN ENFRIADO.** Retire la comida y agregue aderezos, si lo desea.
- Deje que se enfríe el agua antes de vaciar y limpiar
- Si el nivel del agua cae por debajo del nivel mínimo durante la cocción, el suministro de calor se apagará automáticamente hasta que se agregue más agua.

Nota: Después del uso cuando el agua no se haya evaporado por completo, espere hasta que el vapor deje de filtrar a través de los orificios de la tapa. Abra la tapa con cuidado para evitar escaldarse. Deje que el agua gotee en el vaporizador de alimentos. Mueva ligeramente la tapa para que el vapor no llegue a sus manos o su cara.

Precaución: este aparato genera calor y escapa vapor durante el uso. Tome las precauciones adecuadas y evite colocar las manos cerca del escape de vapor para evitar el riesgo de quemaduras.



USANDO LA REJILLA:

La rejilla del vapor es una herramienta útil para aumentar el área de cocción y la cantidad de cocción en la vaporera. También le permite cocinar dos tipos diferentes de alimentos juntos en la vaporera, lo que aumenta la versatilidad del aparato.

Use los dedos pulgar e índice para sostener el mango y colóquelos dentro de un extremo de la rejilla. Levante lentamente, asegurándose de que la parrilla esté horizontal. Coloque la rejilla dentro de la vaporera y retire el mango. A continuación, la comida se puede colocar encima de la rejilla.

Después de que se completa la cocción al vapor, la rejilla con alimentos se puede levantar de la misma manera insertando la manija dentro de la rejilla y levantándola con cuidado.

Nota: No toque ninguna parte de la olla, la tapa o la rejilla con las manos, ya que pueden estar calientes.

USANDO COMO UN PLATO PARA SERVIR:

Esta vaporera también se puede usar como un plato para servir en una mesa de comedor. Una vez que la comida esté hecha al vapor, quite la tapa con los guantes provistos y drene el exceso de agua en la tapa. Coloque la tapa boca abajo sobre una superficie resistente al calor. Levante la olla con cuidado con los mitones, drene el exceso de agua en el fregadero y coloque la olla sobre la tapa invertida. Esto se convierte en su plato para servir. Puede usar el mango de la tapa para llevar la olla llena de comida como un plato de servir.

Nota: Para alimentos extremadamente acuosos, asegúrese de drenar toda el agua caliente del fondo de la olla antes de usarla para servir alimentos. Recuerde siempre usar mitones o guantes para tocar las superficies calientes para evitar escaldarse. La olla puede ser un poco voluminoso para llevar, por lo que se recomienda discreción del usuario.

Consejo:

- Es posible cocinar diferentes alimentos simultáneamente en la vaporera. Si los alimentos que está preparando tienen diferentes tiempos de cocción, debe retirar cuidadosamente la comida que está lista primero y permitir que la comida restante continúe horneando.
- No es necesario descongelar los alimentos congelados, pero su tiempo de cocción será más prolongado.

STORAGE INSTRUCTIONS INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Una de las ventajas de esta vaporera de cerámica es que se puede almacenar de una manera extremadamente compacta. El aparato está diseñado para empacar de la manera más eficiente. Para empacar la vaporera, siga los pasos a continuación:



La base cabe dentro de la canasta

Unidad lista para almacenamiento

1. Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco antes de guardarlo.
2. Coloque el refuerzo de vapor, los guantes, la rejilla y el cable de alimentación dentro de la base.
3. Voltea la olla y colócala directamente encima de la base.
4. Voltea la olla y colócala directamente encima de la base.
5. Esto significará que la olla está en posición vertical y la base se voltea boca abajo dentro de la olla.

6. Coloque la tapa encima de la olla para completar el almacenamiento.
7. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- La olla de cerámica y la tapa se pueden lavar con agua jabonosa o puede colocarlos en el lavavajillas. Nunca use limpiadores abrasivos para limpiar su electrodoméstico: podría dañar las superficies.

Nota: deje suficiente tiempo para que se enfríe la olla y la tapa antes de sumergirla en agua para evitar que se agriete.

- El refuerzo de vapor se puede limpiar con agua jabonosa o bajo un grifo abierto.
- La base debe limpiarse con un paño suave o con una esponja ligeramente húmeda.
- Nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.

COCER AL VAPOR

Vegetales Frescos	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)
Alcachofa (entero)	3 grande	30
Espárrago (lanzas)	½ - 1 lb. +/- ½" Ø	15
Frijoles, verde / cera (cortado o entero)	1 lb.	25
Brócoli (lanzas)	½ - 1 lb.	15
Repollo	1 lb.	20
Zanahorias	1 lb.	15
Coliflor (cabeza completa)	2 lbs. (medio)	15
Maíz en mazorca	Max. 8	20
Hongos (enteros)	½ lb. (medio)	10
Cebollas (enteras), antes de asar	½ - 1 lb. (medio) +/- 4" Ø	10

Guisantes, verde	1 ½ lbs. (en vainas)	15
Pimientos (enteros), antes de asar	Max. 4 medio	10
Papas (enteras)	1 lb. or +/- 8 pequeñas	30-35
Espinaca	½ lb.	10
Calabaza, verano amarillo y calabacín	1 lb. (medio)	20
Nabos	1 lb. or +/- 5 pequeños	20
Mariscos	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)
Almejas	½ - 1 lb. (en concha)	10
Langosta (colas)	1 or 2 (7/8 oz. cada)	20
Mejillones (frescos)	1 lb. (en concha)	15
Ostras (frescas)	+/- ½ docena	25
Vieiras (frescas)	½ lb. (desvainados)	15-20
Camarón	1 lb. (en concha)	20

Pescado	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)
Filetes:		
Lenguado	½ lb.	10
Tilapia	1lb.	15
Bistec:		
Hipogloso	½ - 1 lb.	15
Salmón	+/- 1" de espesor	20

Pollo	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)
Pechuga, filetes sin hueso	½ lb. pedazos	30
Pechuga, partido con hueso	1 - 1 ¼ lb.	40
Pierna, con hueso	1 lb.	40
Muslo, con hueso	1 lb.	40

Pollo hervido (pechuga), partido y deshuesado o con hueso	1 lb.	45
---	-------	----

Salchichas	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)
Salchichas Frankfurt	Max. 1 lb. (8-10 pedazos)	15
Salchichas Bratwurst	Max. 1 lb.	30

Otros Alimentos	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)
Huevos duros	1-12 (grandes)	30

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa Posible	Solución
La pantalla no se ilumina.	La conexión de energía falló.	Asegúrese de que el aparato esté enchufado correctamente.
Pitido continuo.	El nivel del agua es bajo.	Rellene el nivel del agua.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. 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 causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la

tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

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

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (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 Consumidor

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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. LIRE L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.**
2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
5. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
6. Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
7. Garder l'appareil hors de portée des enfants et animaux domestiques. Ce produit n'est pas fait pour être utilisé par des enfants. Des précautions particulières sont à prendre si l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur, ou un risque d'incendie ou de choc électrique et risque d'endommager l'appareil.
10. Ne stocker aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
11. S'assurer que le CORDON ne pende pas au bord de la table ou du comptoir et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
12. Ne pas poser l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
13. Ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec des rideaux, tentures murales, vêtements, tissus ou autres matériaux inflammables, pendant son utilisation. Risque d'incendie.

14. N'utiliser l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
15. Utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de fournir un espace suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour offrir une circulation d'air adéquate.
16. Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Le débrancher de la prise murale s'il n'est pas utilisé.
17. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu ou d'autres matériaux inflammables.
18. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
19. Ne pas nettoyer avec une brosse métallique : des parties métalliques pourraient se détacher de la brosse et entrer en contact avec des parties électriques et créer un risque de choc électrique.
20. Ne pas brancher l'appareil avant l'assemblage complet. Pour débrancher l'appareil, mettez l'appareil en position « 0 » puis retirer la fiche de la prise murale.
21. N'utiliser qu'avec des aliments supposés être cuits.
22. Les aliments trop gros et les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans l'appareil: cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
23. Ne pas mettre de papier, carton, plastique et autres matériaux similaires dans l'appareil.
24. Une extrême prudence est de mise lors de l'utilisation de récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.
25. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
26. Soyez prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides. Il est fortement déconseillé de transporter votre appareil lorsqu'il n'est pas totalement froid.
27. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et boutons. Utiliser des gants de cuisine ou mitaines isolantes pour vous protéger lors de la manipulation.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

Voir page 2-3.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlever tous les emballages du cuit-vapeur.

- Afin d'éliminer les résidus de fabrication, il est nécessaire de nettoyer l'appareil et ses accessoires (voir chapitre « Nettoyage et Entretien »).
- Mettre l'appareil sur une surface de travail stable.

Attention: Cet appareil est en céramique. Les surfaces deviennent chaudes pendant l'utilisation.

OPÉRATION

- Avant la première utilisation, insérer l'amplificateur de vapeur (4) au milieu de la base de l'appareil afin d'accélérer la cuisson.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
- Vérifier qu'il y ait assez d'eau afin d'éviter de devoir interrompre la cuisson. De l'eau peut aussi être ajoutée pendant la cuisson.
- Monter le bol en céramique sur la base de l'appareil en s'assurant qu'il soit installé correctement.
- Placer les aliments à cuire dans le pot à vapeur en céramique.
- Veiller à ce que tous les trous ne soient pas obstrués et que quelques uns soient encore visibles et qu'ils ne soient pas recouverts de nourriture. Ceci aide à augmenter l'efficacité de la cuisson à la vapeur.
- Placer le couvercle sur le pot. **NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS LE COUVERCLE, DE LA VAPEUR EST PRODUITE LORS DE SON UTILISATION.** Le couvercle doit être correctement attaché, sinon la vapeur s'échappera et les aliments ne seront pas cuits.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton On/Off.
- Régler le temps de cuisson en appuyant sur le bouton TIME approprié. Le temps de cuisson apparaît sur l'écran en minutes.
- La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton On/Off.
- Une sonnerie retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- Pour vérifier les aliments, attendre que la vapeur cesse de s'échapper par les trous du couvercle. Ouvrir le couvercle lentement, en faisant attention à la vapeur qui pourrait encore s'échapper et à la condensation qui coulera le long des parois. **ATTENTION: NE PAS TOUCHER LE POT A VAPEUR NI L'APPAREIL.** En

utilisant un ustensile à manche long, vérifier les aliments. S'ils ne sont pas encore cuits, redémarrer la minuterie et la production de vapeur recommencera.

- Lorsque les aliments sont cuits, débrancher l'appareil et le laisser refroidir afin d'éliminer toute la vapeur. En utilisant un gant ou autre protection thermique pour les mains, retirer soigneusement le pot à vapeur. **NE PAS TOUCHER LE POT A VAPEUR NI L'APPAREIL AVANT QU'ILS AIENT REFROIDI.** Retirer les aliments, assaisonner si désiré.
- Attendre que l'eau ait totalement refroidi avant de vider et de nettoyer l'appareil.
- Si le niveau d'eau devient trop bas pendant la cuisson, la chaleur sera réduite et un signal d'avertissement apparaîtra. Verser de l'eau dans le réservoir.

Remarque: Après utilisation lorsque l'eau ne s'est pas complètement évaporée, attendre que la vapeur cesse complètement de s'échapper par les trous du couvercle. Ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures. Laisser l'eau s'égoutter dans le cuit-vapeur. Déplacer le couvercle légèrement de façon à ce que la vapeur ne s'échappe pas en direction de vos mains ou de votre visage.

Attention: Cet appareil produit de la chaleur et génère de la vapeur pendant l'utilisation. Prendre les précautions appropriées et éviter de mettre les mains près des sorties de vapeur.



UTILISER LA GRILLE AMOVIBLE:

La grille amovible permet d'augmenter la surface de cuisson et la quantité d'aliments qui peuvent être cuits dans le cuit-vapeur. Elle permet également de cuisiner deux types d'aliments simultanément et augmente ainsi la polyvalence de l'appareil.

Utiliser le pouce et l'index pour tenir la poignée amovible et la placer à l'une des extrémités de la grille. Une fois la poignée en place, soulever lentement en vérifiant que la grille soit horizontale. Placer la grille à l'intérieur du cuit-vapeur puis enlever la poignée. Placer ensuite les aliments sur la grille amovible.

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, la grille peut être retirée de la même manière, en insérant la poignée dans la grille et en la soulevant avec précaution.

Remarque: Ne toucher aucune partie du bol, du couvercle, ou de la grille avec les mains. L'appareil et les accessoires seront chauds.

UTILISER COMME PLATEAU DE SERVICE:

Ce cuit-vapeur peut également être utilisé en plateau de service sur une table à manger. Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle en utilisant les mitaines fournies puis égoutter l'excès d'eau du couvercle. Retourner le couvercle et le placer sur une surface résistante à la chaleur. Soulever le pot avec précaution en utilisant les mitaines, égoutter l'excès d'eau dans l'évier, puis placer le pot sur le couvercle retourné. Il devient alors un plateau de service. Utiliser ensuite les poignées du couvercle pour porter le bol en céramique et les aliments cuits.

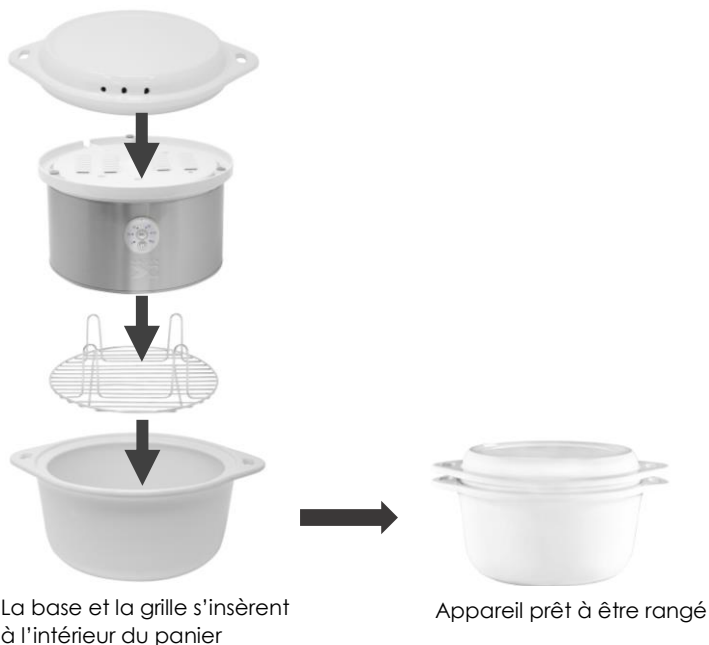
Remarque: Pour les aliments extrêmement liquides, vérifier que toute l'eau chaude soit évacuée du fond du récipient avant de servir les aliments. Afin d'éviter les brûlures, toujours utiliser des mitaines résistantes à la chaleur pour toucher des surfaces chaudes. Le pot en céramique est lourd et peut être difficile à porter pour certaines personnes, la discrétion de l'utilisateur est conseillée.

Conseil:

- La grille permet de faire cuire plusieurs aliments simultanément. Si les aliments ont des temps de cuisson différents, il faut retirer soigneusement les aliments prêts en premier et laisser les aliments restant dans le pot terminer leur cuisson.
- Les aliments congelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant la cuisson, mais leur temps de cuisson sera plus long.

RANGEMENT

Ce cuit-vapeur en céramique a été conçu pour permettre un rangement compact. Suivre les étapes ci-dessous pour le ranger :



1. Vérifier que l'appareil soit propre et sec avant de le ranger.
2. Placer l'amplificateur de vapeur, les mitaines, la grille et le cordon d'alimentation à l'intérieur de la base.
3. Retourner le pot en céramique et le placer directement sur le dessus de la base.

4. Prendre la combinaison entière du pot et de la base puis la retourner. Le base doit se retrouver à l'envers à l'intérieur du pot en céramique.
5. Placer le couvercle sur le dessus du pot pour terminer le stockage.
6. Ranger l'appareil dans un endroit frais et sec.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le pot en céramique et le couvercle peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse ou mis au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

Remarque: Prévoir suffisamment de temps pour que le pot et le couvercle refroidissent avant de les immerger dans l'eau, afin d'éviter les fissures.

- L'amplificateur de vapeur peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse ou sous l'eau du robinet.
- La base de l'appareil doit être lavée à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement imbibée d'eau.
- Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

CUISSON VAPEUR

Légumes frais	Poids / Quantité	Temps moyen (Minutes)
Artichauts (entiers)	3 larges	30
Asperges (pointes)	200-500 gr. +/- 1.2 cm Ø	15
Haricots, verts / jaunes (coupés ou entiers)	500 gr.	25
Brocoli (pointes)	200-500 gr.	15
Choux	500 gr.	20
Carottes	500 gr.	15
Choux-fleurs (entiers)	1 kg.	15
Épis de maïs	Max. 8	20

Champignons (entiers)	250 gr. (moyens)	10
Oignons (entiers), cuisson partielle pour griller	200-500 gr. (moyens) +/- 10 cm Ø	10
Pois cassés	700 gr. (en cosse)	15
Poivrons (entiers), cuisson partielle pour griller	Max. 4 moyens	10
Pommes de terre (entières)	500 gr. ou +/- 8 petites	30-35
Épinards	250 gr.	10
Courges, courgettes	500 gr. (moyennes)	20
Navets	500 gr. +/- 5 petits	20

Fruits de mer	Poids / Quantité	Temps moyen (Minutes)
Palourdes	200-500 gr. (avec coquille)	10
Queues de homard	1 ou 2 (220 gr. chacune)	20
Moules (fraîches)	500 gr. (avec coquille)	15
Huitres (fraîches)	+/- ½ douzaine	25
Coquilles St Jacques (fraîches)	250 gr. (sans coquille)	15-20
Crevettes	500 gr. (non épluchées)	20

Poisson	Poids/Quantité	Temps moyen (Minutes)
Filets:		
Sole	250 gr.	10
Tilapia	500 gr.	15
Morceaux:		
Flétan	200-500 gr.	15
Saumon	+/- 2cm épaisseur	20

Poulet	Poids	Temps moyens (Minutes)
Blancs, filets	250 gr.	30
Blancs, avec os	500-600 gr.	40
Pilons, avec os	500 gr.	40
Cuisses	500 gr.	40
Blancs pochés	500 gr.	45

Saucisse	Poids	Temps moyen (Minutes)
Saucisses de Francfort	Max 500 gr. Ou 8-10	15
De campagne	Max 500 gr.	30

Autres	Nbr de pièces	Temps moyen (Minutes)
Œufs durs	1-12 (gros)	30

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause probable	Solution
Pas d'affichage.	L'appareil n'est pas alimenté.	Vérifier que l'appareil soit branché correctement.
Bip sonore continu.	Le niveau d'eau est bas.	Ajouter de l'eau.

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.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du 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, lames et accessoires en général. 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, ramenez le produit (ou envoyez-le, 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.

1400 N.W 159th Street, Suite 102

Miami Gardens, FL 33169 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:

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

www.KALORIK.com



Model DG 44815

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

KALORIK®
Since 1930