

# KALORIK®

Since 1930



EN.....2

ES....14

FR.....27

**DIGITAL AIR FRYER WITH CERAMIC COATING AND WINDOW**  
**FREIDORA DE AIRE DIGITAL CON RECUBRIMIENTO DE**  
**CERÁMICA Y VENTANA**  
**FRITEUSE À AIR CHAUD AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE**  
**ET FENÊTRE**

# PARTS

---



## PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
FT 52595 W	120V, 60Hz	1500W	5 Qt / 4.75 L

# 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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire, or personal injury, do not immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or replacement.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, switch the unit OFF by pressing and holding the On/Off button for 3 seconds and then unplugging the cable from the outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the air fryer as they may create a fire or the risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered by or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when placing containers in the unit that are constructed of a different material than metal or glass.
19. Do not store any object, other than the accessories recommended by the manufacturer, in this appliance when not in use.

20. Do not place any of the following materials inside the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the air fryer with metal foil. This causes the air fryer to overheat.
22. Do not leave the unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or trivet and disposing of hot grease.
24. The air fryer can be turned off while using any of the functions by pressing and holding the On/Off button for 3 seconds.
25. During hot air frying, hot air is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
27. Do not place the appliance against a wall or other appliances.
- 28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides, and above the appliance for proper ventilation.**

### Caution

- **ALWAYS** place the appliance on a horizontal, leveled, heat resistant, and stable surface.
- The basket should be carefully hand-washed rather than put in the dishwasher. Do not immerse it in water. Clean with a damp sponge or cloth.
- *This appliance is intended for normal household use only.*
- *Always unplug the appliance after use.*
- *Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.*
- *The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the basket is removed during cooking.*

# SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

## POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into the polarized outlet only in one way to reduce the risk of electric shock. 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 countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## BEFORE THE FIRST USE

---

- Unpack the appliance and its accessories (food basket, trivet). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is completely dry before operating the unit.
- Position the air fryer on a flat, level, and heat-resistant surface. **Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let the air fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

**Caution: When moving the air fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely on the food basket handle when moving the air fryer!**

# OPERATING INSTRUCTIONS

---

## Preparing for use:

- Make sure that the trivet is securely placed inside the basket. Use the trivet handle located in the center of the trivet to easily insert or remove it from the basket.
- Plug the power cord into a wall socket. Your air fryer will emit a beep and the On/Off button will turn on, to signal that it is ready for use.

## Caution!

- **Do not fill the food basket with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.**
- **Never use the air fryer without the food basket and trivet in place.**
- **Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.**
- **Do not cover the air inlet on the top of the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.**
- **Do not touch the inside of the appliance while it is operating.**
- **Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.**

## Control Panel



1. Preheat indicator light
2. Shake reminder light
3. Temperature increase and decrease buttons
4. Time increase and decrease buttons
5. Fan working light
6. Presets
7. Menu selection button
8. Preheat selection button
9. Start/Pause button
10. On/Off button
11. Shake-reminder button
12. Light button

## Using the appliance:

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, press the On/Off button.
2. The control panel and icons will light up.
3. Press the Menu selection button to toggle through the presets.
  - a. The time and temperature of the presets can be modified at any time by using the time and temperature controls.
4. Once you have selected your preset as well as your desired time and temperature, press the shake reminder icon to turn the feature on.
  - a. This feature makes the unit emit 3 beeps (short – long – short beeps) halfway through the cooking process to remind you to shake your food.
  - b. Simply remove the basket, shake it, and insert it back in.
  - c. It is always recommended to turn the shake reminder on as it ensures better cooking results.
5. The cooking process can be stopped at any time by pressing the Start/Pause button or by removing the basket.
  - a. If you remove the basket during the cooking process the control panel will turn off and pause the cooking. Simply insert the basket back in to resume where you left off.
  - b. The unit will remember your selected settings up to one hour after removing the basket.
6. Your cooking selection can also be canceled by pressing the On/Off button.
  - a. If you want to do a complete shutoff hold the On/Off button for 3 seconds. This will turn off the appliance completely.
7. Once the cooking time is up the appliance will display OFF on the control panel and emit 3 long beeps. The unit's fan will remain on for a few seconds while the unit cools down, and then proceed to shut off completely.

- Remove the basket, serve your food, and enjoy!

## Reheat & Preheat

The appliance is equipped with a **reheat** function to bring back the flavor and crunchiness to your leftovers. To use simply touch the Menu selection button until you reach the Reheat icon. Time and temperature are also adjustable for this feature. Once you have selected your desired time and temperature, touch the Start/Pause button to begin reheating your food.

Additionally, the appliance has a **preheat** function that is activated by touching the preheat icon before you begin the cooking process. Simply select your preset, adjust time and temperature to your preference, touch the preheat icon, and finally press the Start/Pause button to begin preheating. The unit will show "Add Food" on the control panel and emit 3 quick beeps once the set temperature is reached, to signal that you can place your ingredients in the basket now.

### Preset menus:

10 "short-cut" preset functions are provided: AIR FRY, FRIES, WINGS, BACON, FISH, VEGGIES, BAKE, BROIL, DEHYDRATE, and REHEAT.

**Default settings:** 370°F // 15 min | **Range:** 90°F - 400°F // 1min – 36h

Preset	Temperature (°F)	Time (hr : min)	Notes
Air Fry	400	00:20	N/A
Fries	400	00:20	For 1lb. of fries
Wings	400	00:25	
Bacon	360	00:10	Thinly sliced bacon
Fish	320	00:12	For < 8 ounces of fish fillet
Veggies	370	00:18	For 1-1.25lbs. of veggies
Bake	270	00:45	*For a cake in a 5-inch pan.
Broil	400	00:15	
Dehydrate	150	06:00	
Reheat	330	00:06	Use to reheat previously cooked food or leftovers

\*5-inch cake pan placed inside the food basket without the trivet



**Note:**

- These settings are suggestions. Cooking time and temperature may need to be adjusted
- **The temperature can be switched between Celsius and Fahrenheit if you press both arrows on the temperature control for 3 seconds.**
- If you want the unit to stop emitting beeps/mute it while you move through the presets, press the Start/Pause button for 3 seconds.

**Inner Light**

The unit is equipped with an inner light that can be activated by pressing the light button. To turn it off, simply press the light button again.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down completely.
- The trivet can be cleaned in hot water with mild detergent/dish soap, **or in the dishwasher.**

**CAUTION** 

The basket should be carefully hand-washed rather than put in the dishwasher. Do not immerse in water. Clean with a damp sponge or cloth.

- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Let soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the trivet or basket, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning them.

**Cleaning inside the cavity:**

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity as this may scratch the inner cavity and/or the viewing window!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the air fryer.
- Clean the heating element inside the air fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

## Cleaning the exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads, or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the air fryer.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## **DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**

## TROUBLESHOOTING

---

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.
	The basket is not properly locked.	Push the basket back in the air fryer properly.
The ingredients are not well cooked/raw.	There is too much food in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Preset menus')
	The cooking time is too short.	Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Preset menus')
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

The basket doesn't latch into place properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket; refer to the "Preset menus" table for quantities.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the basket. The oil can produce white smoke and the basket may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket; make sure you clean the basket and trivet thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you air-fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

# 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](mailto: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.

3261 Executive Way Miramar, FL 33025, 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®

# PARTES

---



## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
FT 52595 W	120V, 60Hz	1500W	5 Qt / 4,75 L

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

**Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:**

## **1. ¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**

2. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse de choques eléctricos, lesiones personales, o un incendio, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro de agua ni cualquier otro líquido.
5. Preste mucha atención cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Déjela enfriar antes de colocar o retirar las partes.
7. No ponga en funcionamiento ninguna unidad que tenga el cable o enchufe dañados, o luego de detectar alguna falla en el funcionamiento. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su chequeo, reparación, o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilizar al aire libre.
10. No permita que el cable quede colgando por fuera del borde de una mesa o el mesón de la cocina.
11. No coloque el aparato encima o cerca de una estufa a gas o eléctrica caliente, o de un horno.
12. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, apague la unidad manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos y luego desconecte el cable del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para nada que no sea lo indicado.
15. No coloque comidas muy grandes o utensilios de metal dentro de la freidora de aire ya que esto puede generar un incendio o causarle descargas eléctricas.
16. Si el aparato está cubierto por o en contacto con algún material inflamable, tales como: cortinas, tapicería, paredes, u objetos similares, durante su funcionamiento, se podría provocar un incendio. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.

17. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Pedazos de estas podrían romperse, entrar en contacto con componentes eléctricos, y crear el riesgo de descargas eléctricas.
18. Tenga extremo cuidado cuando coloque recipientes dentro de la freidora de aire que sean de un material distinto al metal y el vidrio.
19. No almacene ningún objeto distinto a los recomendados por el fabricante dentro del aparato, cuando este no esté en uso.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro de la unidad: papel, cartón, plástico, y/o materiales parecidos.
21. No cubra la canasta ni ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto hace que la freidora de aire se recaliente.
22. No descuide el aparato mientras esté en funcionamiento.
23. Tenga mucha precaución al retirar el trébede o la canasta para deshacerse de grasa caliente.
24. La freidora de aire puede ser apagada mientras se usa cualquiera de las funciones, manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos.
25. Durante el proceso de cocción, vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la canasta del aparato.
26. Si ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la canasta.
27. No coloque el aparato contra una pared o contra otras unidades.
- 28. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, los lados, y la parte superior del aparato.**

## Cuidado

- **SIEMPRE** coloque el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.
- La canasta debe lavarse cuidadosamente a mano en lugar de colocarla en el lavavajillas. No la sumerja en agua. Limpie con una esponja o un paño húmedo.
- Este aparato es para uso doméstico exclusivamente.
- Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- La unidad está equipada con un micro interruptor de seguridad que pausará el proceso de cocción automáticamente si se remueve la canasta.



# 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.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

---

- Desempaque la unidad y los accesorios (canasta de alimentos, trébede). Lave los accesorios en agua caliente con jabón, y luego enjuáguelos y séquelos. Limpie el interior de la cavidad de la unidad, con un trapo húmedo o esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese que la cavidad esté seca antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, horizontal y resistente al calor, asegurándose de que esté colocada **a 6 pulgadas de distancia (15 cm) de cualquier objeto.**
- Se recomienda dejar la freidora calentándose sin ningún alimento dentro durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pueda haberse adherido durante la fabricación de la unidad, y el olor "a nuevo" del aparato.

- Ventile la habitación durante este proceso. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos electrodomésticos nuevos y no afecta para nada la seguridad de su unidad.

**Precaución: Al mover la freidora, asegúrese de sostenerla por la base, — ¡no sostenga la freidora de aire por el mango de la canasta!**

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### Preparación del aparato para su uso:

- Asegúrese que el trébede este bien colocado dentro de la canasta. Use la manija ubicada en el centro del trébede para insertarlo o removerlo de la canasta con facilidad.
- Enchufe el cable en un tomacorriente de pared. Su freidora de aire emitirá un pitido y el botón de encendido/apagado se encenderá para indicar que está lista para ser usada.

### ¡Cuidado!

- **No llene la canasta con aceite ni con ningún otro líquido, ya que esto podría causar un incendio.**
- **Nunca use la freidora de aire sin que la canasta o trébede estén bien colocados dentro del aparato.**
- **Mantenga todos los ingredientes dentro de la canasta para evitar que estos entren en contacto con los elementos calefactores. No sobrellene la canasta.**
- **No cubra la entrada de aire que está en la parte superior, ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras esté en funcionamiento.**
- **No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.**
- **Nunca sumerja la carcasa del aparato en agua ni la enjuague debajo del grifo.**

## Panel de control:



1. Icono indicador de precalentamiento
2. Icono de recordatorio para agitar
3. Control de temperatura
4. Control de tiempo
5. Icono de ventilador encendido
6. Preajustes
7. Botón de selección de preajustes
8. Botón para precalentar
9. Botón de Inicio/Pausa
10. Botón de Encendido/Apagado
11. Botón de recordatorio para agitar
12. Botón para la luz

## Uso del aparato:

1. Una vez que la unidad se haya enchufado y esté lista para ser usada, presione el botón de encendido/apagado.
2. El panel de control y los iconos se iluminarán.
3. Presione el botón de selección de menú para alternar entre los preajustes.

- a. El tiempo y la temperatura de los preajustes se pueden modificar en cualquier momento utilizando los controles de tiempo y temperatura.
4. Una vez que haya seleccionado su preajuste, así como el tiempo y la temperatura deseadas, presione el botón de recordatorio para agitar, para activar la función.
  - a. Esta función hace que la unidad emita 3 pitidos (pitido corto, largo, y corto) a la mitad del proceso de cocción para recordarle que debe agitar su comida.
  - b. Simplemente retire la canasta, agítela e insértela nuevamente.
  - c. Siempre se recomienda activar el recordatorio para agitar, ya que esto garantizara resultados de cocción más uniformes.
5. El proceso de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón de Inicio/Pausa o retirando la canasta.
  - a. Si retira la canasta durante el proceso de cocción, el panel de control se apagará y se pausará la cocción. Simplemente inserte la canasta nuevamente para continuar con el proceso de cocción donde lo dejó.
  - b. La unidad recordara sus ajustes hasta 1 hora después de retirar la canasta.
6. Su selección de ajustes también se puede cancelar presionando el botón de Encendido/Apagado.
  - a. Si desea realizar un apagado completo, mantenga presionado el botón de Encendido/Apagado durante 3 segundos. Esto apagará el aparato por completo.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la unidad mostrará 'OFF' en el panel de control y emitirá 3 pitidos largos. El ventilador de la unidad permanecerá encendido durante unos segundos mientras la unidad se enfría y luego procederá a apagarse por completo.
8. Retire la canasta, sirva su comida y ¡disfrute!

## Recalentar / Precalentar

El aparato está equipado con una función de **recalentamiento** para devolver el sabor y la textura crujiente a sus sobras. Para usar, simplemente toque el botón de selección de menú hasta que llegue al ícono de Recalentar. El tiempo y la temperatura también son ajustables para esta función. Una vez que haya seleccionado el tiempo y la temperatura deseados, toque el botón de Inicio/Pausa para comenzar a recalentar su comida.

Además de esto, la freidora de aire tiene una función de **precalentamiento** que se activa al tocar el ícono de precalentamiento, antes de darle inicio al proceso de cocción. Simplemente seleccione su preajuste, ajuste el tiempo y la temperatura según sus preferencias, toque el ícono de precalentamiento y finalmente presione el botón de Inicio/Pausa para comenzar a precalentar. La unidad mostrará "Add Food" ("Añada comida") y emitirá 3 pitidos rápidos una vez que se alcance la temperatura establecida, para indicarle que ya puede colocar sus ingredientes dentro de la canasta.

## Menús preestablecidos:

Su freidora de aire ofrece 10 menús preestablecidos: FREIR CON AIRE, PAPAS FRITAS, ALITAS, BACON, PESCADO, VEGETALES, HORNEAR, ASAR, DESHIDRATAR, y RECALENTAR.

**Configuración inicial:** 370°F // 15 min | **Rango:** 90°F - 400°F // 1min – 36h

Preajuste	Temperatura (°C/°F)	Tiempo (hr : min)	Notas
Freír con Aire	200/400	00:20	N/A
Papas fritas	200/400	00:20	Para 450g de papas
Alitas	200/400	00:25	
Bacon	180/360	00:10	Tocino en rodajas finas
Pescado	160/320	00:12	Para < 230g de filete de pescado
Vegetales	185/370	00:18	Para 450g-570g de vegetales
Hornear	130/270	00:45	*Para un pastel en un molde de 5 pulgadas
Asar	200/400	00:15	
Deshidratar	65/150	06:00	
Recalentar	165/330	00:06	Use para recalentar comida previamente cocinada o sobras

\*Molde para pastel de 5 pulgadas colocado dentro de la canasta sin el trébede.

### Notas:

- Estos preajustes son solo sugerencias. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.
- **La temperatura puede cambiar entre grados Centígrados y Fahrenheit si presiona ambas flechas del control de temperatura durante 3 segundos.**
- Si desea que la unidad deje de emitir pitidos/silenciarla mientras se mueve por los preajustes, presione el botón de Inicio/Pausa durante 3 segundos.

### Luz Interior

La unidad está equipada con una luz interior que se puede activar presionando el botón para la luz. Para apagarla, simplemente presione el botón para la luz nuevamente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso!
- Apague la unidad. Antes de limpiar, desenchufe la unidad del tomacorriente y déjela enfriar por completo.
- El trébede se puede limpiar en agua caliente con detergente suave/jabón para los platos, **o en el lavavajillas.**

### CUIDADO

La canasta debe lavarse cuidadosamente a mano en lugar de colocarla en el lavavajillas. No sumerja en agua. Limpie con una esponja o un paño húmedo.

- Para remover alimentos que se hayan pegado a la canasta, llénela con agua jabonosa caliente. Deje en remojo durante unos 10 minutos y después enjuáguela.
- No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el trébede o la canasta, ya que esto puede dañar el componente antiadherente. Enjuague y seque completamente después de limpiarlos.

### Limpieza de la cavidad interior:

- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel.

- ¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad ya que esto puede rayar la cavidad interna y/o la ventana de visualización!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ningún líquido se filtre por la parte superior de la freidora de aire.
- Limpie el elemento calefactor dentro de la freidora de aire con un cepillo para eliminar cualquier residuo de comida.

### **Limpieza externa:**

- Limpie con una esponja o paño húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos, ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado de la freidora de aire.
- No permita que ningún líquido se filtre por la entrada de aire en la parte superior de la freidora.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

## **¡NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

### **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
La freidora de aire no funciona	La unidad no está conectada.	Conecte el enchufe en un tomacorriente.
	Usted no ajustó el tiempo correctamente.	Ajuste el tiempo de preparación deseado para encender la unidad.
	La canasta no está ajustada correctamente.	Empuje la canasta hacia atrás en la freidora de aire hasta que encaje en su lugar.
Los ingredientes no quedaron bien cocinados	Hay demasiados alimentos en la canasta.	Ponga una menor cantidad de comida dentro de su freidora de aire. Pequeñas cantidades se freirán más uniformemente.
	La temperatura es muy baja.	Ajuste la temperatura a la temperatura recomendada (consulte la sección "Menús preestablecidos").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el tiempo al tiempo dependiendo del tipo de comida (consulte la sección "Menús preestablecidos").

Los ingredientes no están crocantes después de cocinarlos	Usted utilizó un tipo de aperitivo que debe ser frito en una sartén/freidora tradicional.	Utilice aperitivos que están hechos para ser fritos en el horno, o trate de eliminar algo de aceite dentro de los aperitivos, para que salgan más crocantes.
No puedo deslizar y ajustar la canasta en la freidora	Hay demasiada comida en la canasta.	No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Menús preestablecidos" para cantidades
	La canasta no está bien colocada en la freidora de aire.	Empuje la canasta hacia adentro de su freidora de aire hasta que oiga un leve clic.
Sale humo blanco de la unidad	Usted está preparando ingredientes grasos.	Cuando usted fríe con aire ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite caerá al fondo de la canasta. Este aceite puede producir humo blanco y la canasta puede recalentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni los resultados de cocción.
	La canasta todavía tiene residuos de grasa de un uso previo.	El humo blanco puede ser causado por aceite que no se limpió de un proceso de cocción anterior; asegúrese de limpiar la canasta y el trébede después de cada uso.
Las papas fritas crudas no se frieron uniformemente en la freidora.	Usted no utilizó el tipo correcto de papas	Use papas frescas y asegúrese de que estén duras en el momento de cocinarlas.
	Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papa para quitarles el almidón exterior.
Las papas fritas crudas no están crocantes.	Que tan crocantes estén las papas depende de la cantidad de agua y/o aceite que tengan.	Seque profundamente las papas antes de agregar el aceite
		Corte las papas en bastones finitos para resultados más crocantes.
		Agregue más aceite si desea resultados más crocantes.



# GARANTIA

---

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 confirmara si el producto está bajo garantía y le explicara 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](mailto: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.

3261 Executive Way Miramar, FL 33025, 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 DES PIÈCES

---



## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
FT 52595 W	120 V, 60 Hz	1500 W	5 Qt / 4,75 L

# 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. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !**

2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. 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.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. 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.
7. 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.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant 3 secondes, puis débranchez le câble de la prise.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.
16. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.

17. 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.
18. Une extrême prudence est de mise lorsqu'on emploie des récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.
19. Ne pas placer ou entreposer des matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant, quand on n'utilise pas l'appareil.
20. Ne pas placer aucun de ces matériaux dans l'appareil : papier, carton, plastique, et autres matériaux similaires.
21. Ne pas couvrir le panier ni aucune partie de la friteuse à air chaud avec des feuilles métalliques. Ça pourrait causer une surchauffe de la friteuse.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
23. Une extrême prudence est de mise quand on enlève le panier ou le grille de cuisson pour retirer la graisse chaude.
24. La friteuse à air peut être éteinte pendant l'utilisation de l'une des fonctions en appuyant sur le bouton marche/arrêt et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.
25. Pendant la friture, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie. Il est important de garder vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie de la friteuse. Faire attention à la vapeur et à l'air chaud quand vous retirez le plat de l'appareil.
26. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre jusqu'à l'arrêt du dégagement de fumée avant d'enlever le plat de l'appareil.
27. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
- 28. Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.**

## Attention

- Placez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface horizontale, nivelée, résistante à la chaleur et stable.
- Le panier doit être soigneusement lavé à la main plutôt que mis au lave-vaisselle. Ne le plongez pas dans l'eau. Nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide.
- Cet appareil a été fabriqué seulement pour usage domestique.
- Toujours débrancher après usage.
- Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui mettra automatiquement en pause le processus de cuisson si le panier est retiré pendant la cuisson.

# GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

---

Cet appareil est équipé d'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.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

- Déballez l'appareil et ses accessoires (panier pour aliments, grille de cuisson). Laver les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, et sécher-les bien. Essuyer l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, et sécher avec une serviette en papier ou un torchon sec. Assurez-vous que la cavité soit sèche avant d'opérer l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, et résistante à la chaleur, en vous assurant qu'il soit placé à une distance **d'au moins 6 pouces (15 cm) de tous les objets autour de lui.**

- Nous recommandons de faire fonctionner la friteuse à air chaud une première fois pendant environ 20 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.
- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

**Attention : En déplaçant la friteuse à air chaud, assurez-vous de bien la soutenir par sa base – ne pas soutenir l'appareil par la poignée du panier pour déplacer la friteuse !!**

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

### Préparation à l'utilisation :

- Assurez-vous que la grille de cuisson soit bien placée dans le panier. Utilisez la poignée de la grille de cuisson, située au centre, pour insérer ou retirer la grille de cuisson du panier.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Votre friteuse à air émettra un bip et le bouton Marche/Arrêt s'allumera pour signaler qu'elle est prête à l'emploi.

### Attention !

- **Ne pas remplir le panier avec de l'huile ou n'importe quel autre liquide : ceci pourrait causer un incendie.**
- **Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud si le panier et grille de cuisson ne sont pas correctement placés.**
- **Assurez-vous que les ingrédients soient dans l'appareil et qu'ils n'entrent pas en contact avec l'élément chauffants de la friteuse. Ne pas trop remplir le panier avec les aliments.**
- **Ne pas couvrir l'entrée d'air qui se trouve dans la partie supérieure, ou la sortie d'air qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil, quand la friteuse est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement.**
- **Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou le laver sous le robinet d'eau.**

## Panneau de commande :



1. Témoin lumineux de préchauffage
2. Témoin lumineux de rappel de secouage
3. Boutons de réglage de la température
4. Boutons de réglage de la minuterie
5. Voyant lumineux du ventilateur
6. Préréglages
7. Bouton de sélection du menu
8. Bouton de sélection du préchauffage
9. Bouton Démarrage/Pause
10. Bouton Marche/Arrêt
11. Bouton de rappel de secouage
12. Voyant lumineux

## Utilisation de l'appareil :

1. Une fois l'appareil branché et prêt à être utilisé, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
2. Le panneau de commande et les icônes s'allument.
3. Appuyez sur le bouton de sélection du menu pour faire défiler les pré-réglages.
  - a. La durée de cuisson et la température des pré-réglages peuvent être modifiées à tout moment à l'aide des commandes de minuterie et de température.



4. Une fois que vous avez sélectionné votre pré-réglage ainsi que le temps et la température souhaités, appuyez sur l'icône de rappel de secouage pour activer cette fonction.
  - a. Cette fonction permet à l'appareil d'émettre trois signaux (bips court - long - court) à la moitié du processus de cuisson pour vous rappeler de secouer vos aliments.
  - b. Il suffit de retirer le panier, de le secouer et de le remettre en place.
  - c. Il est recommandé d'activer le rappel de secouage, car il garantit de meilleurs résultats de cuisson.
5. La cuisson peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause ou en retirant le panier.
  - a. Si vous retirez le panier pendant la cuisson, le panneau de commande s'éteint et met la cuisson en pause. Il suffit de réinsérer le panier pour reprendre là où vous vous êtes arrêté.
  - b. L'appareil garde en mémoire les réglages sélectionnés jusqu'à une heure après avoir retiré le panier.
6. Votre sélection de temps de cuisson peut également être annulée en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
  - a. Pour effectuer un arrêt complet, maintenez la touche Marche/Arrêt enfoncée pendant trois secondes. L'appareil s'éteint alors complètement.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, le panneau de commande affiche « OFF » (« ARRÊT ») et émet trois longs bips. Le ventilateur restera en marche pendant quelques secondes, le temps que l'appareil refroidisse, puis s'éteindra complètement.
8. Retirez le panier, servez vos aliments et régalez-vous !

## Réchauffage et préchauffage

L'appareil est muni d'une fonction de **réchauffage** pour redonner de la saveur et du croustillant à vos restes. Pour l'utiliser, il suffit d'appuyer sur le bouton de sélection du menu jusqu'à ce que vous atteigniez l'icône « Reheat » (« Réchauffer »). La durée de cuisson et la température sont également réglables avec cette fonction. Une fois que vous avez sélectionné la durée de cuisson et la température souhaitées, appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour commencer à réchauffer vos aliments.

En outre, l'appareil dispose d'une fonction de **préchauffage** qui s'active en touchant l'icône de préchauffage avant de commencer la cuisson. Il suffit de sélectionner votre pré-réglage, de régler la durée et la température selon vos préférences, de toucher l'icône de préchauffage et enfin d'appuyer sur le bouton Démarrage/Pause pour commencer le préchauffage.

L'appareil affichera « Add Food » (« Ajouter des aliments ») sur le panneau de commande et émettra trois bips rapides une fois la température atteinte pour signaler que vous pouvez maintenant placer vos aliments dans le panier.

## Menus des préréglages :

10 fonctions pré-réglées « raccourcies » sont proposées : FRIRE A L'AIR, FRITES, AILES DE POULET, BACON, POISSON, LÉGUMES, CUIRE, GRILLER, DÉSHYDRATER et RÉCHAUFFER, qui s'affichent comme AIRFRY, FRIES, WINGS, BACON, FISH, VEGGIES, BAKE, BROIL

**Paramètres par défaut :** 370°F // 15 min | **Min./Max.** : 90°F - 400°F // 1min – 36h

Préréglage	Température (°C/°F)	Durée (hr : min)	Notes
Frيره à l'air (Airfry)	200/400	00:20	N/A
Frites (Fries)	200/400	00:20	1 lb de frites
Ailes de poulet (Wings)	200/400	00:25	
Bacon	180/360	00:10	Bacon finement tranché
Poisson (Fish)	160/320	00:12	Pour < 225 grammes de filet de poisson
Légumes (Veggies)	185/370	00:18	Pour 1-1,25 lb de légumes
Cuire (Bake)	130/270	00:45	* Pour un gâteau dans un moule de 12,5 cm *
Griller (Broil)	200/400	00:15	
Déshydrater (Dehydrate)	65/150	06:00	
Réchauffer (Reheat)	165/330	00:06	Utiliser pour réchauffer des aliments déjà cuits ou des restes.

\*Un moule à gâteau de 12,5 cm est placé dans le panier à aliments sans le dessous -de-plat.

### Remarques :

- Ces réglages sont des suggestions. Il peut être nécessaire d'ajuster la minuterie et la température.

- **La température peut passer de Celsius à Fahrenheit si vous appuyez sur les deux flèches de la commande de température pendant trois secondes.**
- Si vous voulez que l'appareil cesse d'émettre des signaux sonores pendant vos pré-réglages, appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pendant trois secondes.

## Lumière intérieure

L'unité est équipée d'une lumière intérieure qui peut être activée en appuyant sur le bouton d'éclairage. Pour l'éteindre, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton d'éclairage.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation !
- Éteignez l'appareil. Avant de le nettoyer, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir complètement.
- Le dessous-de-plat peut être nettoyé dans de l'eau chaude avec un détergent doux ou du savon à vaisselle, ou dans le lave-vaisselle.

### ATTENTION

Le panier doit être soigneusement lavé à la main plutôt qu'au lave-vaisselle. Ne pas l'immerger dans l'eau. Nettoyez-le avec une éponge ou un chiffon humide.

- Pour enlever les aliments cuits, remplissez le panier d'eau chaude savonneuse. Laissez tremper pendant environ 10 minutes avant de nettoyer dans l'évier.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le dessous-de-plat ou le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après les avoir nettoyés.

### Nettoyage de l'intérieur de la friteuse :

- Essuyez la cuve avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez avec du papier absorbant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cuve, car vous risqueriez de rayer l'intérieur ou le hublot !

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous que ni eau ni humidité ne pénètrent dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

### **Nettoyer de la surface extérieure :**

- Nettoyez avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez avec du papier absorbant.
- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer pour le métal ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager le fini.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'entrée d'air sur le dessus de la friteuse.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

## **NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE !!**

## **RESOLUTION DE PROBLÈMES**

Problème	Cause Probable	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension	Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.
	Le temps de cuisson n'est pas défini	Réglez le temps de cuisson avec le minuteur pour mettre l'appareil en marche.
	Le panier n'est pas bien mis en place	Insérez le panier de nouveau dans la friteuse.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits	Il y a trop d'aliments dans la corbeille.	Mettez des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température de cuisson (voir section « Menus des pré-réglages »)
	Pas de préchauffage	Préchauffer la friteuse permet d'obtenir souvent des résultats plus croustillants et dorés
	Le temps de cuisson est trop court.	Réduire la température de cuisson (voir section « Menus des pré-réglages »)

Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse.	Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des snacks conçus pour être cuits au four, ou badigeonnez-les avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.
On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans la corbeille.	Ne pas remplir la corbeille à ras-bord ; voir la table « Menus des pré-réglages » ci-dessus, pour les quantités maximums.
	Le panier n'est pas correctement placé dans le panier.	Mette le panier dans le panier jusqu'à entendre le clic.
Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une large quantité d'huile peut gouter dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final.
	Le plat a encore des résidus de graisse de l'usage antérieur.	La fumée blanche est due au réchauffage de la graisse dans le panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le panier complètement après chaque usage.
Les pommes de terre sont frites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le type correct de pommes de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets avant de les frire	Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour qu'ils soient plus croustillants.
		Ajouter un petit peu plus d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.

# 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.**

Veillez 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](mailto:Service@kalorik.com)

Chat web/Formulaire de contact

[Kalorik.com](https://www.kalorik.com) (US) ou [Kalorik.ca](https://www.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.

3261 Executive Way Miramar, FL 33025, 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®

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

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

Team International Group of America Inc.  
3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA  
Toll Free / Numéro Gratuit/ Llamada gratuita:  
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK



**FT 52595 W**

© 2022 Kalorik®

[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

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

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

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

**KALORIK®**  
Since 1930