

# KALORIK®

Since 1930



EN:....2

ES:...15

FR:...30

**DIGITAL AIR FRYER TOASTER OVEN**

**HORNO TOSTADOR FREIDORA DE AIRE DIGITAL**

**FOUR GRILLE-PAIN FRITEUSE A AIR NUMERIQUE**

# PARTS DESCRIPTION

---



**Air Frying Basket**



**Air Rack**



**Baking pan**



**Crumb Tray**

# PRODUCT SPECIFICATIONS

---

<b>Model</b>	<b>Voltage</b>	<b>Wattage</b>	<b>Capacity</b>
AFO 52352 SS	120V, 60Hz	1500W	22QT / 21L

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

**READ ALL INSTRUCTIONS.**

1. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
3. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the customer service department for examination, repair, or replacement.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or stovetop, or where it could touch another heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance. Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
12. When in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and make sure not to cover them to allow for proper ventilation in the unit. Take extreme caution when removing the accessories from the appliance, failure to do so may lead to burns and/or injury.
13. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
14. Always operate on a stable, heat-resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains, or other flammable materials.
15. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean, and free of water, debris, etc.

16. Extreme caution must be used when moving an appliance or parts containing hot oil or other hot liquids.
17. Do not use the appliance for other than intended use.
18. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Toaster Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
19. A fire may occur if the Air Fryer Toaster Oven is covered 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.
20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts creating a risk of electric shock.
21. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
22. Do not store any materials in this oven when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
24. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes the unit to overheat.
25. Do not leave the unit unattended, especially when toasting or broiling.
26. Use extreme caution when disposing of hot grease.
27. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
28. To disconnect, press the POWER button to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.
29. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury.
30. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.
31. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY**

## SAFETY TIPS

---

1. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (that is not the insulated handle), or when handling accessories.
2. To reduce the risk of fire, keep the oven interior clean and free of food, oil, grease, and any other combustible materials.
3. Do not use metal utensils such as knives to remove food residue from the heating elements as this can damage the appliance as well as lead to electrocution.
4. Do not store any materials in the oven when not in use.

## 3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

---

For your personal safety, this appliance must be grounded. This appliance is equipped with a power supply cord having a 3-prong grounding plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3 prong, grounding type, wall receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition and all local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded, 3-prong, wall receptacle installed by a 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.

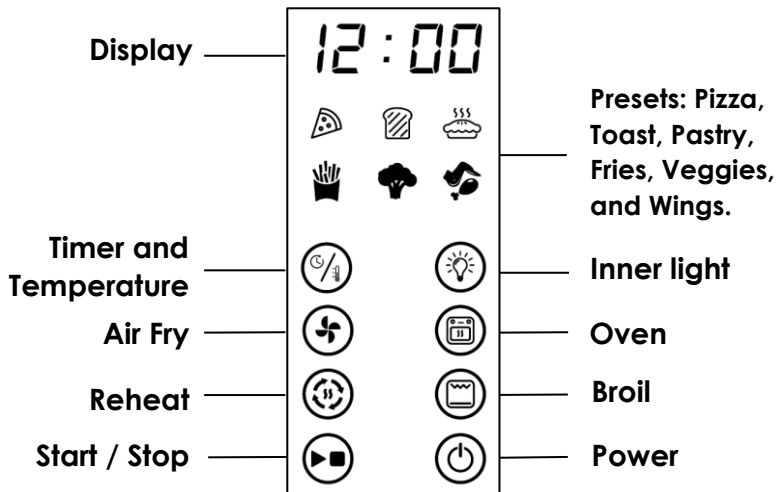
# BEFORE THE FIRST USE

---

- Unpack the appliance and accessories, then wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat-resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet.
- Place the sliding crumb tray inside on the bottom of the unit, underneath the bottom heating elements. Make sure the unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes and putting the thermostat on its maximum temperature setting (450 °F).
- Once you plug in the unit, the POWER button will turn on to indicate it is ready for use.

# CONTROL PANEL

---



# OPERATION

---

1. Press the POWER button to turn the screen on and enter standby mode – the full control panel will light up.
2. Turn the knob in any direction to toggle through the available presets. Available presets are Pizza, Toast, Pastries, Fries, Veggies, and Chicken Wings.
  - a. Each one of the presets will have a predetermined time and temperature. However, you can modify these settings by pressing the timer and temperature button and increasing and decreasing using the knob. Press the button to toggle between the timer and the temperature and turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease.
3. This unit also has 4 separate functions that can be selected besides the presets. The functions are Air Fry, Oven, Reheat, and Broil.
4. To use these functions, press the corresponding icon directly and adjust your settings to your preference.
5. Prepare your food at this point. When placing your food on the accessory you choose, make sure to place your ingredients in the middle or spread them evenly in one layer throughout the whole surface. This will help achieve more evenly cooked results.
6. Proceed to place your food inside the appliance by carefully sliding the accessory in the slot.
7. Once you have selected the preset/function, time, and temperature and your food is properly placed inside the unit, press the START/STOP button to initiate the cooking process.
  - a. Note that settings can also be modified throughout the cooking process at any point by pressing the timer and temperature icon and turning the knob. These new settings will be confirmed automatically after a couple of seconds.
  - b. The cooking process can also be stopped at any point by pressing the START / STOP button. The process will be stopped, and the unit will revert to standby mode.
  - c. **Note:** this unit is equipped with a safety microswitch that automatically pauses cooking when the glass door is opened. If you wish to shake or turn your food while cooking, this function will pause cooking while the door is open and resume where you left off after the door is closed.  
**Tip:** Cooking will only resume where left off if an extended period has not elapsed.

## NOTE:

- The Pizza, Pastries, Oven and Broil settings have a preheating process that happens prior to when the timer starts counting down and the cooking begins. When using these presets/functions, make sure to wait until the unit has finished preheating before sliding the accessory with your food inside.
  - The unit will beep 3 times to signal that the preheating process has ended, and the air fryer toaster oven is ready.
  - **CAUTION: Always use oven mitts when placing in or removing your food from the unit, it will be HOT!**
8. For most foods you will achieve more even results if you shake, turn, or flip them halfway through the cooking process. Make sure you do this constantly to ensure consistency.
    - a. However, make sure to always monitor your ingredients constantly by looking through the unit's window.
  9. Once the timer is up your air fryer toaster oven will beep to signal that the cooking process has finished.
  10. Open the door using oven mitts and take your food out.
  11. Serve and enjoy!

## Accessories

Only one accessory (other than the crumb tray) can be used at once while cooking.

### Air frying basket

Holds all food items you would normally fry but without the mess. Hot air easily passes through the mesh to surround the food from all angles, resulting in even cooking or grilling.

### Baking pan

Has the versatility to cook and bake all your favorite meals. Stainless steel durability and easy cleaning.

**Note:** Use the baking pan when cooking greasy foods or ingredients that drip a lot. This will prevent grease, oil, and other liquids from falling onto the lower heating elements. Make sure to also flip or shake your food AT LEAST once halfway through the cooking process to ensure the best results. Always keep an eye on your food by looking through the window.



## Air rack

Place your casserole dishes or cake molds into the oven on this rack for stability and even airflow.

## Crumb tray

Catches everything that drips and all the crumbs to always keep your unit clean. Place under the lower heating elements every time you cook and make sure to wipe clean after every use.

**Note:** Crumb tray is not dishwasher safe. Wash by hand in warm soapy water.

## **Presets & Functions**

<b>PRESET / FUNCTION</b>	<b>TIME (HH : MM)</b>	<b>TEMPERATURE (°F)</b>	<b>PREHEATING?</b>
Pizza*	00:20	400	Yes
Toast*	L1, L2, & L3	N/A	
Pastries	00:30	350	Yes
Fries*	00:20	450	
Veggies	00:18	400	
Chicken Wings	00:25	450	
Air Fry	00:25	400	
Oven	00:15	375	Yes
Reheat	00:20	350	
Broil	00:05	450	Yes

### **Pizza**

- Fits a 12-inch pizza.
- Great for cooking pizza rolls and other frozen pizza derivatives.

### **Toast**

- The toast preset will have 3 levels of toast. L1, L2, and L3.
- L1 = 2 min 30 secs // L2 = 3 min 40 secs // L3 = 5 min.

### **Fries**

- Make sure to flip the fries, with your accessories, by 180° halfway through the cooking process to ensure crispier results!

## Inner Light

This appliance is equipped with an inner light that allows you to monitor your ingredients while cooking. To turn it on and off simply press the inner light button. If you leave it on, the light will stay on for one minute and then turn off automatically to protect the longevity of the bulb.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Make sure to clean the appliance after each use! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- Do not immerse the unit in water or wash under running water.
- All accessories, except the sliding crumb tray, are dishwasher safe. All can be washed in hot soapy water.
- **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.**

### Inside Cleaning

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray from the Air Fryer Toaster Oven. Wipe clean and place back inside before using the appliance.
- Wipe the inner cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. To remove baked food, pour a little cooking oil on the food and allow it to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with an absorbent paper towel or soft cloth.
- Clean the inside of the glass door with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door, and cover the inside of the door

with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe the door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.

- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or dampness penetrates the appliance except in the cavity. Make sure to not drop water on the oven door while it is still hot as the sudden temperature change may cause it to crack.

## **Housing Cleaning**

**Wipe clean with a damp sponge. Dry with paper towel.**

- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

## **Replacing the Inner Lamp**

- If you experience issues with your inner light bulb, please contact the customer support department for guidance.

**DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

**ANY OTHER SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.**

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appliance is not plugged in.</li> <li>2. You have not pressed the Start/Stop button.</li> <li>3. The oven door is not properly closed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug power cord into a wall socket.</li> <li>2. Make sure you have selected your settings and press the Start / Stop button.</li> <li>3. Make sure the glass door is securely shut.</li> </ol>
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food is placed into the oven.</li> <li>2. The temperature is set too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use smaller batches for more even frying.</li> <li>2. Increase the temperature and continue cooking.</li> </ol>
Food is not evenly fried	Some foods need to be turned or shaken during the cooking process.	Flip or shake your food halfway into the cooking process and continue cooking.
White smoke coming out of the unit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. There is oil residue in the oven.</li> <li>2. Accessories have excess grease residue from previous cooking.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wipe down to remove excess oil.</li> <li>2. Clean the accessories after each use.</li> </ol>
French fries are not evenly fried	Potatoes not blanched properly during preparation.	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

# 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®

# PIEZAS

---



Panel de control

Perilla



Canasta para freír con aire



Rejilla para hornear



Bandeja para hornear



Bandeja para migas

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

---

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO 52352 SS	120V, 60Hz	1500W	22QT / 21L

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

**Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se debe cumplir con las medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes**

## **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

1. Revise que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en su electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o guantes para hornear.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, ni la unidad en agua u otros líquidos.
4. Si la unidad está ubicada o es utilizada cerca de niños, se deberá mantener una supervisión cercana.
5. Desenchufe la unidad cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas, o que haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen, o ajusten.
7. El uso de accesorios adicionales a los recomendados por el fabricante puede originar lesiones.
8. No utilice al aire libre. Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
9. No deje que el cable quede colgando en el borde de una mesa o cubierta, ni tampoco que esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de estufas eléctricas o a gas calientes, o en lugares donde podría estar en contacto con otro horno caliente.
11. Debe tener extremo cuidado al mover el aparato. Déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
12. Cuando esté en funcionamiento, aire caliente saldrá por las rejillas de ventilación. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura de las salidas de aire y asegúrese de no cubrirlas para permitir un proceso de ventilación adecuado en la unidad. Tenga extremo cuidado al extraer accesorios del aparato. No hacerlo podría generarle quemaduras o lesiones.



13. Cuando opere el horno, de por lo menos 10 cm de espacio en todos los lados de la unidad para permitir una circulación de aire adecuada.
14. Siempre opere el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas, ni cerca a otros materiales inflamables.
15. No ubique el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos, etc.
16. Se debe tener extremo cuidado al mover aparatos o piezas que contengan aceite u otros líquidos calientes.
17. No use el aparato para otro fin no sea el previsto.
18. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos dentro del horno freidora de aire, dado que pueden generar un incendio o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
19. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora de aire está cubierto por o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o materiales similares, mientras está en funcionamiento. No ubique ningún objeto en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
20. No limpie con estropajos metálicos. Piezas del estropajo pueden desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas de la unidad, generando un riesgo de descarga eléctrica.
21. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
22. No almacene ningún objeto dentro del horno mientras no está en uso.
23. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico, ni cualquier otro material similar.
24. No cubra la bandeja para migas ni ninguna de las piezas del horno con papel de aluminio. Esto generara un sobrecalentamiento del horno.
25. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
26. Tenga extremo cuidado al desechar grasa caliente.
27. Siempre utilice guantes para hornear para insertar o extraer elementos calientes de la unidad.
28. Para desconectar la unidad, primero presione el botón de ENCENDIDO para asegurarse de que la máquina esté apagada, luego retire el enchufe del tomacorriente.
29. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto ya que esto podría provocar quemaduras o lesiones.

30. No cubra ni bloquee las rejillas de ventilación mientras el aparato esté en funcionamiento. Hacerlo evitará una cocción uniforme, podría dañar el aparato o hacer que se recaliente, y también generara un riesgo de originar incendios o lesiones.
31. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.

# **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMESTICO**

## **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

---

1. Cuando esté operando la unidad, utilice siempre guantes para hornear para tocar cualquier superficie (interna o externa) del horno, o cuando esté utilizando los accesorios.
2. Para reducir el riesgo de un incendio, mantenga limpio el interior del horno y libre de alimentos, aceite, grasa o cualquier material combustible.
3. No utilice utensilios metálicos tales como cuchillos para remover los residuos de comida de los elementos calefactores ya que podría dañar el aparato y/o electrocutarse.
4. No almacene ningún objeto dentro del horno cuando no lo esté utilizando.

# **INSTRUCCIONES DE ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS**

---

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable debe estar enchufado a un receptáculo de pared de tres clavijas con conexión a tierra, conectado a tierra de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 y todos los códigos y ordenanzas locales. Si no se dispone de un receptáculo de pared de acoplamiento, es responsabilidad personal y obligación del cliente que un electricista calificado instale un receptáculo de pared de 3 clavijas con conexión a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## **INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO**

---

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo. Se puede utilizar extensiones si se tiene cuidado al usarlas.

- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse de tal manera que no quede colgando de la mesa o cubierta, ya que podría ser tirada por niños o causar tropiezos.

## **ANTES DEL PRIMER USO**

---

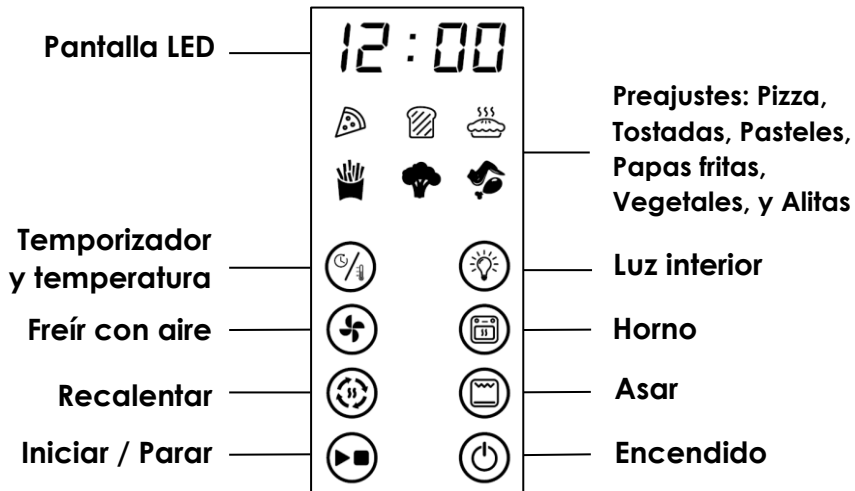
- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páselos un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de encenderlo.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor, y al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente más cercano. Abra la puerta de la unidad y deslice la bandeja para migas sobre la parte inferior del aparato, justo debajo de los elementos calefactores.

Asegúrese nuevamente de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del interior del horno.

- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier capa de aceite de protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos encender el aparato durante 20 minutos a la máxima temperatura (230°C / 450°F)
- Una vez que conecte la unidad, el botón ENCENDIDO se encenderá para indicarle que la unidad esta lista para ser utilizada.

## PANEL DE CONTROL

---



## OPERACION

---

1. Presione el botón de ENCENDIDO para encender la unidad y entrar en modo de espera: se iluminarán todos los botones del panel de control.

2. Gire la perilla en cualquier dirección para alternar entre los ajustes preestablecidos disponibles. Los ajustes preestablecidos disponibles son pizza, tostadas, pasteles, papas fritas, verduras y alitas de pollo.
  - a. Cada uno de los ajustes preestablecidos tendrá un tiempo y temperatura predeterminados. Sin embargo, usted puede modificar estos ajustes pulsando el icono de temporizador y temperatura y aumentando o disminuyendo con la perilla. Presione el botón para cambiar entre tiempo y temperatura y gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar y en sentido contrario para disminuir.
3. Esta unidad también tiene 4 funciones que se pueden seleccionar además de los ajustes preestablecidos. Las funciones son freír con aire, horno, recalentar y asar.
4. Para utilizar estas funciones, pulse directamente el icono correspondiente y ajuste la configuración según sus preferencias.
5. Ahora es el momento para preparar su comida. Cuando coloque su comida sobre el accesorio que elija, asegúrese de ubicar sus ingredientes en el medio del accesorio o extiéndalos uniformemente en una sola capa por toda la superficie. Esto ayudará a lograr resultados más uniformes.
6. Proceda a colocar su comida dentro del aparato deslizando cuidadosamente el accesorio en la ranura.
7. Una vez que haya seleccionado el ajuste preestablecido / función, el tiempo y la temperatura, y su comida esté colocada correctamente dentro de la unidad, presione el botón de Iniciar / Parar para iniciar el proceso de cocción.
  - a. Tenga en cuenta que los ajustes también se pueden modificar durante el proceso de cocción en cualquier momento presionando el icono de tiempo y temperatura y girando la perilla. Estos nuevos ajustes se confirmarán automáticamente después de un par de segundos.
  - b. El proceso de cocción también se puede detener en cualquier punto presionando el botón de Iniciar / Parar. El proceso se detendrá inmediatamente y la unidad volverá al modo de espera.
  - c. **Nota:** esta unidad está equipada con un micro interruptor de seguridad que pausa automáticamente la cocción cuando se abre la puerta de vidrio. Si desea agitar o voltear su comida mientras cocina, esta función pausará la cocción mientras la puerta esté abierta y reanudará el proceso donde lo dejó después de que la puerta sea cerrada.

**Tip:** La cocción se reanudará donde se dejó siempre y cuando no haya transcurrido un período prolongado de tiempo desde que se abrió la puerta.

**NOTA:**

- Los ajustes de pizza, pasteles, horno y asado tienen un proceso de precalentamiento que ocurre antes de que el temporizador comience la cuenta regresiva e inicie la cocción. Cuando utilice estos ajustes preestablecidos / funciones, asegúrese de esperar hasta que la unidad haya terminado de precalentarse antes de deslizar el accesorio con su comida dentro.
  - La unidad emitirá un pitido 3 veces para indicar que el proceso de precalentamiento ha finalizado y que el horno tostador freidora de aire está listo.
  - **PRECAUCION: Siempre use guantes de horno cuando coloque o retire su comida de la unidad, ¡estaré CALIENTE!**
8. Para la mayoría de alimentos, logrará resultados más uniformes si los agita, gira o voltea a la mitad del proceso de cocción. Asegúrese de hacer esto constantemente para garantizar consistencia en sus resultados.
    - a. Sin embargo, asegúrese de monitorear constantemente sus ingredientes mirando a través de la ventana de la unidad.
  9. Una vez que el temporizador haya terminado, el horno tostador de la freidora de aire emitirá unos pitidos para indicar que el proceso de cocción ha terminado.
  10. Abra la puerta cuidadosamente con guantes de horno y saque su comida.
  11. ¡Sirva y disfrute!

## **Accesorios**

Solo se puede usar un accesorio (además de la bandeja para migas) a la vez mientras se cocina.

### Canasta para freír con aire

Con este accesorio puede cocinar todos los alimentos que normalmente freiría, pero sin el desorden. El aire caliente pasa fácilmente a través de las rejillas para rodear la comida desde todos los ángulos, resultando en una cocción uniforme.

## Bandeja para hornear

Tiene la versatilidad para cocinar y hornear todas sus comidas favoritas. Posee la durabilidad del acero inoxidable y es fácil de limpiar.

**Nota:** Use la bandeja para hornear cuando cocine alimentos grasosos o ingredientes que goteen mucho. Esto evitará que la grasa, el aceite y otros líquidos caigan sobre los elementos calefactores inferiores. Asegúrese de voltear o agitar también su comida AL MENOS una vez a mitad del proceso de cocción para garantizar los mejores resultados. Siempre monitoree su comida mirando a través de la ventana de la unidad.

## Rejilla para hornear

Coloque sus recipientes o moldes para pasteles dentro del horno sobre esta rejilla para mayor estabilidad y flujo de aire.

## Bandeja de migas

Atrapa todo lo que gotea y todas las migajas para mantener siempre limpia su unidad. Colóquela debajo de los elementos calefactores inferiores cada vez que cocine y asegúrese de limpiarla después de cada uso.

**Nota:** La bandeja para migas no es apta para el lavavajillas. Lave a mano con agua tibia y jabón.

## **Ajustes preestablecidos y funciones**

AJUSTES PREESTABLECIDOS / FUNCIONES	TIEMPO (HH : MM)	TEMPERATURA (°C / °F)	¿PRECALENTAMIENTO?
Pizza*	00:20	205 / 400	Si
Tostadas*	L1, L2, & L3	N/A	
Pasteles	00:30	175 / 350	Si
Papas fritas*	00:20	230 / 450	
Vegetales	00:18	205 / 400	
Alitas	00:25	230 / 450	
Freír con aire	00:25	205 / 400	
Horno	00:15	190 / 375	Si
Recalentar	00:20	175 / 350	
Asar	00:05	230 / 450	Si

### **Pizza**

- Le cabe una pizza de 12 pulgadas (30.5 cm).
- Ideal para cocinar rollos de pizza y otros derivados de pizza congelada.

### **Tostadas**

- El ajuste preestablecido de tostadas tendrá 3 niveles de tostado. L1, L2 y L3.
- L1 = 2 min 30 s // L2 = 3 min 40 s // L3 = 5 min

### **Papas fritas**

- ¡Asegúrese de voltear las papas fritas, con sus accesorios, 180° a la mitad del proceso de cocción para garantizar resultados más crujientes!

### **Luz interior**

Este aparato está equipado con una luz interior que le permite monitorear sus ingredientes mientras cocina. Para encenderla y apagarla, simplemente presione el botón de la luz interior. Si enciende la luz, esta permanecerá encendida durante un minuto y luego se apagará automáticamente para proteger la longevidad de la bombilla.

## **OBTENGA MAS DE SU PRODUCTO**

---

Explore recetas creadas por chefs específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y comenzar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas especiales y recetas, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato luego de cada uso! Limpiarlo regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
- No lo sumerja en agua ni lo lave bajo el agua corriente.
- Todos los accesorios, excepto la bandeja para migas, pueden ser lavados en el lavavajillas. Todos se puede lavar con agua jabonosa caliente.
- **No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque minuciosamente luego de realizar la limpieza.**

## Limpieza interna

- Para remover las migas, extraiga la bandeja para migas deslizable de su horno. Límpiela pasándole un paño húmedo y luego vuelva a colocarla en su puesto antes de usar el aparato de nuevo.
- Limpie el interior del horno con un paño humedecido o esponja. Seque con una toalla de papel. Para remover fragmentos de comida pegados, vierta un poco de aceite de cocina sobre estos y deje reposar entre cinco y diez minutos. Esto debería ayudar a ablandar el fragmento para poder removerlo con toallas de papel absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de la puerta de vidrio con un paño húmedo con jabón. Si el vidrio tiene manchas difíciles de eliminar, abra la puerta y cubra el interior con toallas de papel humedecidas. Deje las toallas por unos minutos, luego retire las toallas, y finalmente limpie la puerta con un paño. Nunca utilice utensilios filosos ya que podría rayar el vidrio, debilitarlo y correr el riesgo de que se rompa.
- Nunca use productos abrasivos en la cavidad interior. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ni el agua ni la humedad se filtren más allá de la cavidad interior. Asegúrese de que la puerta del horno no entre en contacto con agua cuando esta esté todavía caliente ya que el cambio rápido de temperatura podría causar que el cristal se quiebre.

## **Limpieza de la carcasa**

**Limpie la superficie exterior del horno con una esponja humedecida. Pase un trapo para secar.**

- NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos, ni limpiadores abrasivos, ya que estos podrían dañar el acabado de la unidad.

## **Reemplazar la luz interior**

- Si experimenta problemas con su bombilla interior, comuníquese con el departamento de atención al cliente para obtener orientación.

**NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

**CUALQUIER OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO POR UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DE MANTENIMIENTO.**

# DETECCION Y SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no está enchufado.</li> <li>2. No ha presionado el botón de Iniciar / Pausar.</li> <li>3. La puerta del horno no se cierra correctamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.</li> <li>2. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón de Iniciar / Pausar.</li> <li>3. Asegúrese de que la puerta este bien cerrada.</li> </ol>
Los alimentos no se cocinaron	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se colocó demasiada comida en el horno.</li> <li>2. La temperatura configurada es muy baja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use cantidades menores para obtener resultados más uniformes.</li> <li>2. Eleve la temperatura y siga cocinando.</li> </ol>
Los alimentos no se cocinaron de manera uniforme.	Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción.	Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco del aparato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay restos de aceite en el horno.</li> <li>2. Los accesorios tienen restos de aceite de cocciones previas.</li> <li>3. Hay aceite goteando sobre el elemento calefactor.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pase un paño para retirar el exceso de aceite.</li> <li>2. Limpie los accesorios luego de cada uso.</li> <li>3. Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar todo lo que gotee.</li> </ol>
Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme.	Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación.	Use palitos de corte y seque suavemente para eliminar el exceso de almidón.

# GARANTÍA

---

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

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

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

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

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

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

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

**Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.**

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

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

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

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

Email: [Service@kalorik.com](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

---



Panneau de commande

Cadran



Panier de friture à air



Grille de cuisson



Plaque de cuisson



Ramasse-miettes

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

---

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 52352 SS	120V, 60Hz	1500 W	22 QT / 21 L

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:**

## **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

1. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les décharges électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou près de celui-ci.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil EST destiné À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou cuisinière, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chauffé.
11. Utilisez des précautions lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.

12. Lorsqu'il est en marche, l'air chaud est libéré par les bouches d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures
13. Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
14. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
15. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
16. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
19. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
20. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent briser et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
21. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants autres que du métal ou du verre.
22. Ne rangez aucun matériel dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
23. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
24. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraîne une surchauffe du four.
25. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors du grillage ou de la cuisson au grilloir (fonctions « pain grille » et « griller »).
26. Soyez extrêmement prudent lorsque vous jetez de la graisse chaude.



27. Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
28. Pour déconnecter la machine, appuyez sur le bouton d'alimentation pour vous assurer qu'elle est éteinte, puis retirez la fiche de la prise murale.
29. Ne branchez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande distinct, car cela pourrait causer des brûlures ou des blessures.
30. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les bouches d'air pendant que l'appareil est en marche. Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.
31. Ne mettez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil.

# **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

## **CONSEILS DE SÉCURITÉ**

---

1. Lorsque vous utilisez le four, utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous touchez une surface extérieure ou intérieure du four, ou lorsque vous manipulez des accessoires.
2. Pour réduire les risques d'incendie, gardez l'intérieur du four propre et exempt de nourriture, d'huile, de graisse et de tout autre matériau combustible.
3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (comme des couteaux) pour enlever les résidus alimentaires des éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
4. Ne rangez aucun matériel dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

## INSTRUCTIONS DE PRISE À 3 BROCHES

---

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour minimiser les risques de choc, le cordon doit être branché sur un support mural à 3 broches, de type mise à la terre, mis à la terre conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 et à tous les codes et ordonnances locaux. Si un réaménagement mural n'est pas disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre par un électricien qualifié. **N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**

## INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

---

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers résultants de l'emmêlage, ou de trébucher sur un cordon plus long. Un cordon d'extension peut être utilisé 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 arrange de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, ou il pourrait être tire par des enfants ou vous faire trébucher.

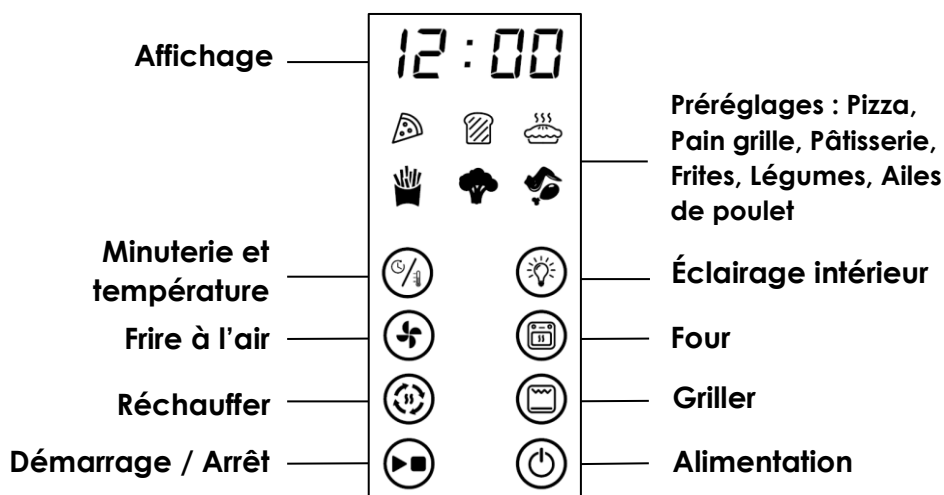
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

- Déballez l'appareil et les accessoires, lavez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Assurez-vous que le four est sec avant d'utiliser l'appareil.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur, assurez-vous de maintenir une distance d'au moins 10 cm (4 po) de tout objet environnant.
- Déroulez et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
- Glissez le ramasse-miettes à l'intérieur, sous les éléments chauffants du bas. Assurez-vous que l'appareil soit propre et vide.

- Il est normal que de la fumée ou une odeur émane de l'appareil lorsqu'il est utilisé pour la première fois. Cela n'est pas dangereux. Pour éliminer toute huile résiduelle qui pourrait être présente après la cuisson, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes et de mettre le thermostat sur son réglage de température maximale (230 ° C / 450 ° F).
- Une fois que vous avez branché l'appareil, le bouton de ALIMENTATION s'allume pour indiquer qu'il est prêt à l'emploi.

## PANNEAU DE COMMANDE



## MODE D'EMPLOI

1. Appuyez sur la touche ALIMENTATION pour allumer l'écran et passer en mode veille – l'ensemble du panneau de commande s'allume.
2. Tournez le cadran dans n'importe quelle direction pour passer d'un pré-réglage à l'autre. Les pré-réglages disponibles comprennent : Pizza, Pain grillé, Pâtisseries, Frites, Légumes et Ailes de poulet.

- a. Chaque préréglage a une durée et une température prédéterminée. Cependant, vous pouvez modifier ces paramètres en appuyant sur le bouton de la minuterie et de température puis en augmentant ou en diminuant la température à l'aide du cadran. Appuyez sur le bouton pour basculer entre la minuterie et la température et tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer.
3. Cet appareil dispose également de 4 fonctions distinctes qui peuvent être sélectionnées indépendamment des préréglages. Il s'agit des fonctions Frîre à l'air, Four, Réchauffer et Griller.
4. Pour utiliser ces fonctions, appuyez directement sur l'icône correspondante et réglez les paramètres selon vos préférences.
5. Préparez vos aliments à cette étape. Lorsque vous placez vos aliments sur l'accessoire souhaité, veillez à positionner vos ingrédients au centre ou à les répartir uniformément en une seule couche sur l'ensemble de la surface. Vous obtiendrez ainsi une cuisson plus homogène.
6. Placez ensuite vos aliments à l'intérieur de l'appareil en faisant glisser avec précaution l'accessoire dans les rainures des parois de l'appareil.
7. Une fois le préréglage ou la fonction, la durée et la température sélectionnés et les aliments correctement placés à l'intérieur de l'appareil, appuyez sur la touche DÉMARRAGE / ARRÊT pour lancer le processus de cuisson.
  - a. Notez que les réglages peuvent également être modifiés à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur l'icône de la minuterie et de la température et tournant le cadran. Ces nouveaux réglages seront confirmés automatiquement après quelques secondes.
  - b. Le processus de cuisson peut également être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche DÉMARRAGE / ARRÊT. Le processus s'arrête et l'appareil repasse en mode veille.
  - c. **Remarque** : cet appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité qui interrompt automatiquement la cuisson lorsque la porte vitrée est ouverte. Si vous souhaitez secouer ou faire tourner vos aliments pendant la cuisson, cette fonction interrompt la cuisson pendant que la porte est ouverte et la reprend là où vous l'avez laissée après la fermeture de la porte.  
**Conseil** : la cuisson reprend là où elle a été interrompue si une période prolongée ne s'est pas écoulée.

## REMARQUE :

- Les réglages Pizza, Pâtisseries, Four et Griller ont un cycle de préchauffage qui se déroule avant que la minuterie ne commence à décompter et que la cuisson ne débute. Lorsque vous utilisez ces préréglages/fonctions, veillez à attendre que l'appareil ait fini de préchauffer avant de glisser l'accessoire avec vos aliments à l'intérieur.
- L'appareil émet 3 bips pour signaler que le préchauffage est terminé et que le four grille-pain friteuse à air chaud est prêt.
- **AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des gants de cuisine isolés lorsque vous placez vos aliments dans l'appareil ou que vous les en retirez, car ils seront TRÈS CHAUDS !**

8. Pour la plupart des aliments, vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous les secouez, les tournez ou les retournez à mi-chemin du processus de cuisson. Assurez-vous de le faire constamment pour assurer la cohérence.
  - a. Cependant, assurez-vous de toujours surveiller vos ingrédients en permanence en regardant par la fenêtre de l'appareil.
9. Une fois la minuterie écoulee, votre four grille-pain friteuse à air chaud émet un bip pour signaler que le processus de cuisson est terminé.
10. Ouvrez la porte en utilisant des gants de cuisine et sortez vos aliments.
11. Servez et savourez !

## Accessoires

Un seul accessoire (autre que le plateau de mie) peut être utilisé à la fois pendant la cuisson.

### Panier de friture à air

Contient tous les aliments que vous feriez normalement frire, mais sans le désordre. L'air chaud passe facilement à travers le filet pour entourer les aliments sous tous les angles, ce qui permet une cuisson ou une cuisson uniforme.

### Plaque de cuisson

A la polyvalence de cuisiner et de cuire tous vos repas préférés. Durabilité de l'acier inoxydable et nettoyage facile.

**Remarque:** Utilisez le moule à pâtisserie lorsque vous cuisinez des aliments gras ou des ingrédients qui coulent beaucoup. Cela empêchera la graisse, l'huile et d'autres liquides de tomber sur les éléments chauffants inférieurs. Assurez-vous également de retourner ou de secouer vos aliments AU MOINS une fois à mi-chemin du processus de cuisson pour assurer les meilleurs résultats. Gardez toujours un œil sur votre nourriture en regardant par la fenêtre.

### Grille de cuisson

Placez vos plats en cocotte ou moules à gâteau dans le four de cette grille pour plus de stabilité et une circulation uniforme de l'air.

### Ramasse-miettes

Attrape tout ce qui coule et toutes les miettes pour toujours garder votre appareil propre. Placez sous les éléments chauffants inférieurs chaque fois que vous cuisinez et assurez-vous d'essuyer après chaque utilisation.

**Remarque :** Le ramasse-miettes ne va pas au lave-vaisselle. Laver à la main à l'eau chaude savonneuse.

## Préréglages et fonctions

PRÉRÉGLAGE / FONCTION	DURÉE (HH : MM)	TEMPÉRATURE (° C / ° F)	PRÉCHAUFFAGE ?
Pizza*	00 : 20	205 / 400	Oui
Pain grillé*	L1, L2, & L3	N/A	
Pâtisseries	00 : 30	175 / 350	Oui
Frites*	00 : 20	230 / 450	
Légumes	00 : 18	205 / 400	
Ailes de poulet	00 : 25	230 / 450	
Frir à l'air	00 : 25	205 / 400	
Four	00 : 15	190 / 375	Oui
Réchauffer	00 : 20	175 / 350	
Griller	00 : 05	230 / 450	Oui

## **Pizza**

- Convient aux pizzas de 12 pouces.
- Excellent pour la cuisson des rouleaux de pizza et autres variantes de pizzas surgelées.

## **Pain grillé**

- Le pré-réglage Pain grillé comporte 3 niveaux de grillage. L1, L2 et L3.
- L1 = 2 min 30 s // L2 = 3 min 40 s // L3 = 5 min.

## **Frites**

- Veillez à faire tourner les frites, avec vos accessoires, en les pivotant de 180° à la moitié du processus de cuisson pour obtenir des résultats plus croustillants !

## **Éclairage intérieur**

Cet appareil est équipé d'un éclairage intérieur qui vous permet de surveiller vos ingrédients pendant la cuisson. Pour l'allumer ou l'éteindre, il suffit d'appuyer sur le bouton d'éclairage intérieur. Si vous le laissez allumé, la lumière reste allumée pendant une minute, puis s'éteint pour préserver la longévité de l'ampoule.

## **TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT**

---

Parcourez les recettes créées par des chefs spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) pour consulter notre vaste bibliothèque de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste d'envoi des courriels de Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes et communiquez avec nous sur les réseaux sociaux pour obtenir de l'inspiration au quotidien.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation ! Le nettoyage régulier prévient l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'eau courante.
- Tous les accessoires, à l'exception du ramasse-miettes coulissant, vont au lave-vaisselle. Ils peuvent tous être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.**

## Nettoyage de l'intérieur

- Pour retirer les miettes, retirez le plateau de miettes coulissant du four grille-pain friteuse à air. Essuyez et replacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité interne avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier. Pour enlever les aliments cuits au four, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez-les reposer pendant cinq à dix minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et lui permettre d'être retirée avec une serviette en papier absorbante ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur de la porte vitrée avec un chiffon savonneux humide. Si le verre présente des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques serviettes en papier humides. Laissez reposer quelques minutes, puis retirez les serviettes et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car le grattage pourrait l'affaiblir et le faire voler en éclats.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ou humidité ne pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité.



Assurez-vous de ne pas laisser tomber d'eau sur la porte du four pendant qu'il est encore chaud, car le changement soudain de température peut la faire craquer.

## **Nettoyage de l'extérieur**

**Essuyez avec une éponge humide. Sécher avec du papier absorbant.**

- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer en métal ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager le fini.

## **Remplacement de la lampe intérieure**

- Si vous rencontrez des problèmes avec votre ampoule interne, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir des conseils.

**N'IMMERGEZ PAS LE FOUR DANS L'EAU OU  
TOUT AUTRE LIQUIDE.**

**TOUT AUTRE ENTRETIEN DOIT ETRE EFFECTUE  
PAR UN REPRESENTANT AUTORISE DU SERVICE  
APRES-VENTE.**

# DÉPANNAGE

---

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'appareil n'est pas branché.</li><li>2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton ALIMENTATION.</li><li>3. La porte du four ne sont pas bien fermées.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.</li><li>2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de ALIMENTATION.</li><li>3. Assurez-vous que la porte soit bien fermée.</li></ol>
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trop de nourriture est placée dans le four.</li><li>2. La température est trop basse.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.</li><li>2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.</li></ol>
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.
Fumée blanche provenant de l'unité	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il y a des résidus d'huile dans le four.</li><li>2. Les accessoires ont un surplus de résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.</li><li>3. L'huile coule sur l'élément chauffant.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile.</li><li>2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.</li><li>3. Placez le plateau de cuisson sous la grille ou le panier.</li></ol>
Les frites ne sont pas frites uniformément	Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	Utilisez des bâtonnets coupés et séchez en tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.

# GARANTIE

---

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

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

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

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

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

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

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

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

**Des frais de retour peuvent s'appliquer.**

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

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

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

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

Courriel : [Service@kalorik.com](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:  
Para preguntas por favor contacte  
Pour toute question, veuillez contacter:**

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

Team International Group of America Inc.  
3261 Executive Way, Miramar, FL 33025, USA

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



**AFO 52352 SS**

© 2023 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.*

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

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

**KALORIK®**  
Since 1930