

# KALORIK®

Since 1930

## 2-IN-1 AIR AND DEEP FRYER

## 2-IN-1 FREIDORA DE AIRE Y PROFUNDA

## FRITEUSE A AIR ET HUILE 2-IN-1



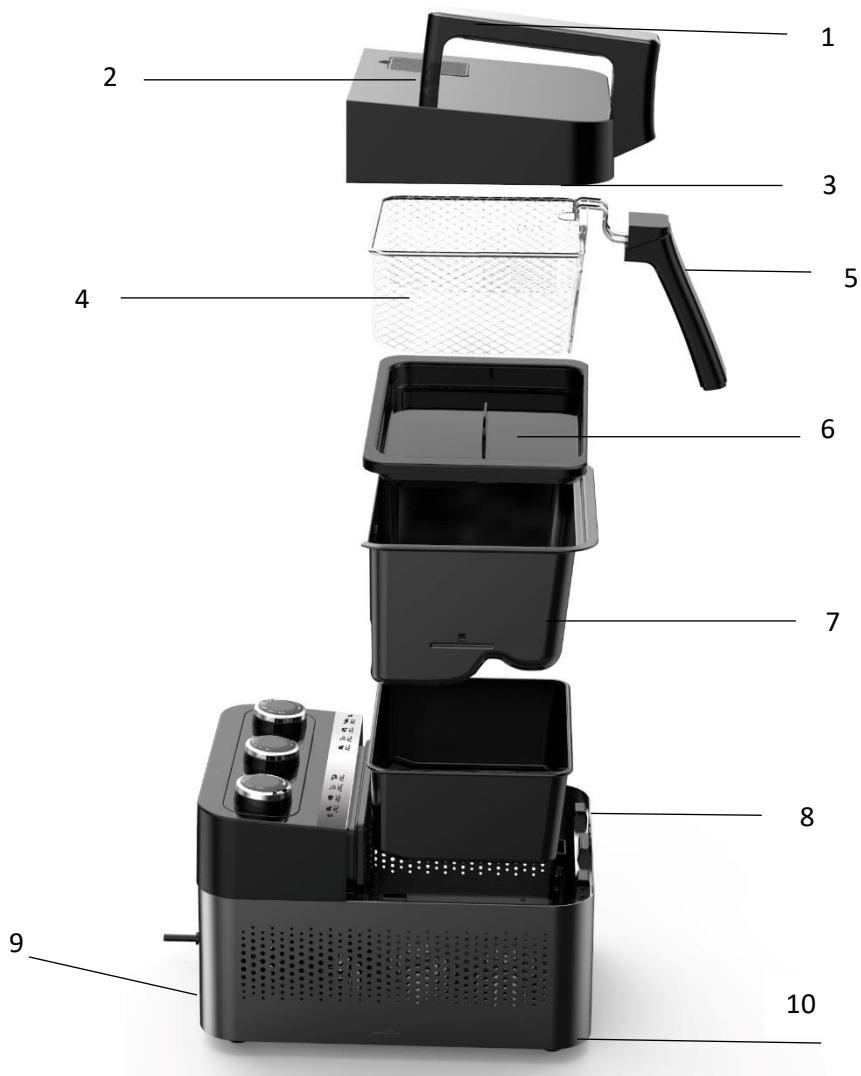
EN.....5  
ES.....24  
FR.....45

**FT 45417 BK**

120V~60Hz 1200W (10A)

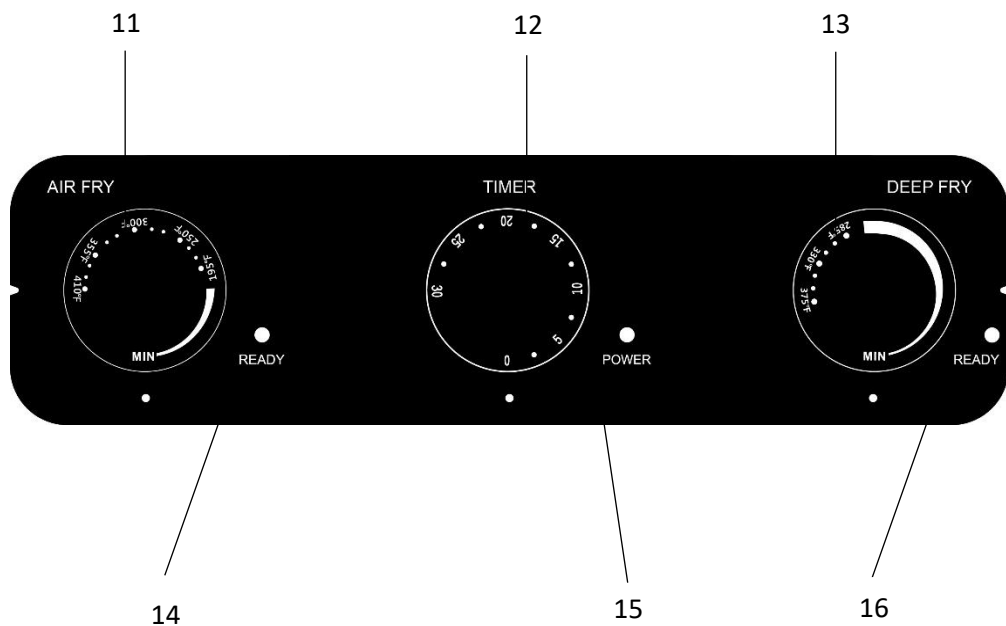
# PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---



# PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---



# PARTS DESCRIPTION/ DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---

## ENGLISH:

- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Lid handle           | 9. Housing                         |
| 2. Lid filter cover     | 10. Anti-slip feet                 |
| 3. Lid                  | 11. Air Fry Temperature Knob       |
| 4. Frying basket        | 12. Timer Knob                     |
| 5. Frying basket handle | 13. Deep Fry Temperature Knob      |
| 6. Deep fry tank lid    | 14. Air fry ready indicator light  |
| 7. Air fry tank         | 15. POWER light                    |
| 8. Deep fry tank        | 16. Deep fry ready indicator light |

## ESPAÑOL:

- |  |   |
|--|---|
| 1. Manija de la tapa                   | 11. Perilla de temperatura de freidora de aire          |
| 2. Filtro de la tapa                   | 12. Minutero  |
| 3. Tapa                                | 13. Perilla de temperatura de freidora de aire profundo |
| 4. Cesto de freír                      | 14. Luz indicadora lista para freír aire                |
| 5. Asa de la cesta de freír            | 15. Luz de encendido                                    |
| 6. Tapa del tanque de freír            | 16. Luz indicadora lista para freír profundo            |
| 7. Tanque de freidora de aire          |   |
| 8. Tanque de freidora de aire profundo |   |
| 9. Carcasa                             |   |
| 10. Pies antideslizantes               |   |

## FRANÇAIS:

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Poignée du couvercle         | 11. Bouton de réglage de la température – Friture à air    |
| 2. Couvercle du filtre          | 12. Bouton de réglage du temps de cuisson                  |
| 3. Couvercle                    | 13. Bouton de réglage de la température – friteuse à huile |
| 4. Panier de friture            | 14. Voyant « prêt » – Friture à air                        |
| 5. Poignée du panier de friture | 15. Voyant de mise sous tension                            |
| 6. Couvercle de la cuve à huile | 16. Voyant « prêt » – Friture à huile                      |
| 7. Cuve de friture à air        |  |
| 8. Cuve de friture à huile      |  |
| 9. Corps                        |  |
| 10. Pieds antidérapants         |  |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

1. **Read all instructions before use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
  - WARNING - to protect against electric shock, fire and personal injury: do not immerse cord, plug or motor unit in water or other liquids; Do not rinse under the tap.
  - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids.
  - always switch off and unplug the appliance before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its cord out of children less than 8 years old.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
5. Do not heat over 1 hour continuously, wait approximately 30 minutes to cool down the machine before you need to heat again.
6. Do not put aluminum foil, parchment paper, paper towel into fry basket or anywhere inside for cooking.
7. During frying, hot steam 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 fry basket from the appliance.
8. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
11. Do not use outdoors or in a damp area.
12. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Keep the main cord away from hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil or other hot liquids.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn "off", then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
18. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.
19. Never leave the appliance unattended during operation.
20. A fire may occur if the appliance is covered or touches 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. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
21. In the event of fire, **never try to extinguish the flames with water.** Unplug the appliance from the wall outlet. Place the lid on the appliance, if it can be done safely. Smother the flames with a damp cloth or use a fire extinguisher.
22. Use only heat resistant tools. Do not use metal tools as they may become hot.
23. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the wall outlet; instead, grasp the plug and pull on the plug.
24. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
25. **WARNING!** Always wait 3 to 4 hours until the oil has cooled down completely before emptying the oil container or covering it with the oil tank cover.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# HOUSEHOLD USE ONLY

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

---

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

- This appliance is not intended for use in environments such as staff kitchens or ships, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments. Do not use outdoors.
- Do not place any food or other items on the heating element. If a piece of food falls onto the heating element when the appliance is operating, switch off the appliance and remove the piece of food with a fork or similar utensil immediately.
- The break-away power cord is for accidental disconnection. Do not remove during normal operation. If the Magnetic Plug is disconnected, immediately remove the Power Cord with plug from the wall outlet. Turn all the knob to the 0 position. Reconnect the Magnetic Plug to the unit and then reconnect the power cord with plug to the wall outlet.
- This appliance is designed to be used at ambient temperature between 40°F - 100°F (5°C - 40°C).
- Empty the fry basket after each batch, especially when you fry fatty or marinated foods.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.

### **WARNING:**

- **SERIOUS HOT OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP.**
- **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD. AIR FRY TANK AND OIL TANK CAN NOT BE USED TOGETHER DURING COOKING. TO USE AS AN AIR FRYER, USE THE AIR FRYER TANK AND BASKET. TO USE AS A DEEP FRYER, USE THE OIL TANK AND BASKET.**

## **WHEN USING AS AN AIR FRYER**

- Always put the ingredients to be fried in the fry basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not fill the air frying tank with oil as this may cause a fire hazard.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.

## **WHEN USING AS A DEEP FRYER**

- Lift the basket carefully when placing food inside to avoid oil to spill out. Reduce the food volume if there appears an oil spill might occur.
- Remove excess surface moisture from foods prior to cooking to prevent heated oil from foaming out when food is added.
- Ensure both lid and oil tank are completely dry before 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.

## **PARTS DESCRIPTION**

---

See pages 2-4.



# BEFORE THE FIRST USE

---

- Remove all packaging materials and/or other transportation means.
- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged.

## **Danger of suffocation!**

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.

## **NOTE:**

- The appliance may produce an odor and/or emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard. Ensure ample ventilation.
- Clean the appliance thoroughly before using for the first time (see Cleaning and Maintenance).

# ASSEMBLY

---

- Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.
- The magnetic plug is designed to only fit one way. Ensure the side stating **THIS SIDE UP** is facing up and the magnetic plug is properly attached.
- Insert the plug into a wall outlet.
- The blue power light will turn on to show the unit is powered.
- **Never attach the magnetic plug to the device permanently.**

## **WARNING:**

- The brake-away power cord is for accidental disconnection. Do not remove during normal operation. If the magnetic plug is disconnected, immediately remove the plug from the wall outlet. Reconnect the magnetic plug to the unit and then reconnect the plug to the wall outlet.
- Before using your appliance make sure the basket handle is locked in place in the cooking basket in the correct position.

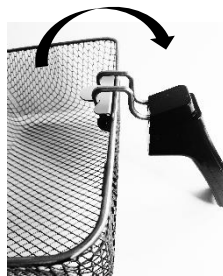
- To lock the basket handle in place, press the bars together and slide them between the slots. Insert the ends of the bars into the bracket on the basket and push the handle backwards. Do not assemble any other way.  
Follow the below instructions to make sure the handle is properly attached.



1



2



3

1. Place the pegs into the two holes in the basket bracket. (The pegs are the ends of the basket handle bars)
2. Rotate the handle towards the basket rim, allowing the handle bar to lock into place on the outer sides of the basket's bracket.
3. The handle is now in the locked position.

## USING THE APPLIANCE

---

- This appliance can be used for deep frying and air frying food such as French fries, chicken and much more (see Recommended Frying Times and Temperatures).
- Spread a little oil on the inside of the view window to prevent condensation.
- During cooking time there will be some steam coming out from the edge of the cover and the holes on the sides, this is normal.

## USING THE AIR FRYING FUNCTION

(Operating Principle: When the air frying tank is placed inside the appliance, the micro switch located at the bottom of the housing is not touched therefore defaulting it into an air fryer)

**WARNING:** This is an air fryer that is operated on hot air. Do not fill the frying basket with oil or frying fat.

- Place the air fryer tank (tank with curved bottom and opening) into the housing along with the frying basket and close the lid.

### **Preheating:**

- Preheating is not required but it is recommended when the unit is cold.
- Turn the air fryer temperature knob (left knob) to the max temperature and turn the timer knob to 3 minutes to preheat.
- The orange Ready light will appear on the control panel to indicate the unit is heating up.
- The timer will now start to countdown the preparation time.

### **Cooking:**

- The timer will ring once preheating is finished. You can now change the temperature to accommodate the food you plan to cook.
- Set your food inside the frying basket, making sure it is not overfilled, and then position the basket back inside the air fryer tank.
- Place the lid on top to close the housing, ensure the recessed parts of the lid fit properly over the basket handle.
- The time can now be set for air frying to start. (If the unit was not preheated, add an extra 3 minutes to your cooking time.)
- For optimal results, we recommend shaking or turning your food over at least twice during the cooking time or at regular intervals. Note: If you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring and know when to turn over or shake the food. Remember to set the timer again to the remaining cooking time after doing so.
- The timer will ring to announce when cooking is complete.
- Empty the frying basket into a bowl or onto a plate.

- If you prepare several batches of fatty ingredients make sure you remove excess oil with a kitchen paper towel from the fry basket and air fry tank after each batch.
- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the food out of the basket.

#### TIPS:

- The orange ready light (located by the AIR FRY temperature knob) indicates that the air fryer is ready for cooking. While preheating is recommended, it is not required, and food can be added before setting the temperature and time.
- The ready light cycles on and off during use. This action is normal and indicates the appliance is heating to ensure the set temperature is maintained.
- A smaller amount of food requires a slightly shorter preparation time, a larger amount of food will need longer preparation time.
- Do not fill the basket beyond  $\frac{3}{4}$  of its capacity.
- Let the unit cool down if you are cooking several batches of food one after the other. Do not heat for more than an hour.
- If you use oven ready snacks do not add oil as they are usually pre fried and ready to cook.
- If you did not preheat before cooking, add 3 minutes when you set the timer.

### **USING THE DEEP FRYER FUNCTION**

(Operating Principle: A micro-switch is located at the bottom of the housing. When the oil tank is placed, one of the legs will touch the micro-switch creating the appliance to default as a deep fryer. Set the time or temperature and the deep fry function can start.)

**WARNING:** Never refill the oil reservoir during use or while hot. Always allow the appliance to cool down completely. Do not mix new oil with old oil.

- Place the oil tank (tank with heating elements in the bottom) inside the housing.
- Pour oil inside within the range of max and min scale. Do not pour above the max scale as oil may spill out and it can be dangerous.

- Cover the housing using the lid.
- Use the right knob, oil frying knob, to select your desired temperature.
- The time can now be set for the deep frying to start.
- The oil will start heating up as soon as the temperature and timer knobs are set.
- When first heating up the oil, we recommend adding 10-12 minutes to the preparation time as the oil will need to reach the set temperature first. When you prepare for another batch of food after the first cooking, preheat time is about 3 minutes for the oil to reach the set temperature.
- Orange indication READY light will turn on after the desired temperature is reached, showing the unit is ready to deep fry the food
- Now that the oil has been preheated, remove the lid.
- Place food inside the frying basket, do not overfill, and carefully set the basket inside the oil tank. Cover with lid and ensure the recessed parts of the lid fit properly over the basket handle. Please note that when using the deep fryer function, do not place the lid on the appliance when frying fresh cut potatoes or other high moisture content. For all other food, the lid may be placed back on top.
- Do not fry food without the basket.
- After time has elapsed, the unit will ring, and the heating element will turn off.
- Let the food drain in the basket for a few seconds to remove excess oil and retain crispness.
- Use the handle to carefully lift the basket and pour the food onto a heat resistant dish that has been covered with a paper towel to collect remaining oil.

**Note:** The timer will begin to countdown as soon as the unit starts heating up. We recommend setting a starting time of 10 minutes, and then adjusting the time to your desired cooking time.

Approximate time durations until set temperature is reached:

Temperature setting (°F / °C)	Time (minutes)
285 / 140	About 8 mins
300 / 150	About 10 mins

340 / 170	About 12 mins
375 / 190	About 14 mins

To store the oil in the oil tank, wait for the oil to completely cool down and use the oil tank lid to close the tank before storage.

**WARNING:**

- DO NOT OVER OR UNDER FILL. The maximum oil capacity is 1.8 L (**MAX**). Ensure the oil level always remains below the MAX line.
- Do not fry food without the basket.
- Do not fill the basket over halfway. Too much food can cause excess foaming and could cause the oil to overflow during operation.
- Food added to the appliance must be dry. If frying frozen foods such as French fries or chicken wings, remove all ice particles from the frozen foods prior to frying to prevent oil from overflowing. Always remove excess moisture from food by patting with paper towel before frying. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.
- After immersing the basket in the oil, it is recommended to place the lid on top to avoid hot oil splatter. However, for food with high water content, it is preferable to not place the lid to avoid excessive steaming, condensation, or overflow.

**NOTE:**

- When frying fresh cut potatoes and high moisture content food, lower the basket slowly into the oil. If the oil boils or foams too rapidly, raise the basket for a few seconds and lower again. Do this until the basket can be lowered without excess foaming.
- Do not place the lid on the appliance when frying fresh cut potatoes or other high moisture content foods.
- Use oil specifically designed or recommended for deep frying.
- Make sure battered and breaded items are free from excess coating.
- “Blanch” high moisture and long cooking items such as French fries at a lower temperature first (ideally 340-350°F) and crisp in a hotter fryer to finish (360-375°F).
- Avoid heating the oil to excess (ideally below 375°F).
- Skim out any particles left behind, between deep frying batches.

- Filter the cooled down oil often.

## RECOMMENDED FRYING TIMES AND TEMPERATURES

---

The frying times in the chart below are approximate and should be adjusted to suit your own tastes, different food quantities and food manufacturer's instructions.

Cooking table for AIR FRYING FUNCTION:

<b>AIR FRY functions</b> (2-3 servings)	Recommended temperature (°F)	Recommended cooking time
Frozen French fries (Max: 500g /17oz.)	410°F	15-20 min
Steak	400°F	10-15 min
Chicken wings	410°F	20-25 min
Veggies	370°F	10-18 min

Cooking table for DEEP FRYING FUNCTION: (preheat time for oil heating is around 10-12 mins)

<b>DEEP FRY functions</b> (2 servings)	Recommended temperature (°F)	Recommended cooking time
Frozen French fries (Max: 400g / 14oz.)	375°F	8-12 min
Chicken wings	375°F	8-12 min
Fish	375°F	3-5 min
Veggies	375°F	4-6 min

## CHOOSING THE RIGHT COOKING OIL

---

**As a general rule, choose cooking oils with a high smoke point and avoid flavored oils.**

Suitable: Pure corn oil, blended vegetable oil, soybean oil, sunflower oil, grape seed oil, peanut oil

Not suitable: Olive oil, walnut oil, lard

## COOKING WITH OIL

---

Cooking oil can enhance the food's flavor – or spoil its taste. As with any other food component, freshness and correct handling of the oil is the key to successful deep-frying results.

The quality of the oil decreases with use at high temperatures. Food particles, water and other liquids will further lower its quality, therefore:

- Do not mix different cooking oils.
- Only use fresh and clean cooking oils:
  - Regularly remove burnt food particles while frying. Always use utensils that are safe to immerse into hot oils without damaging the utensil or the appliance, and always wear oven mitts when removing any burnt food particles.
  - Do not reuse oil that has been used to fry fish or other strongly flavored food.
  - Some meats, such as chicken wings, will release large amounts of liquids when frying, thus watering down the oil. Do not reuse this oil.

<b>Do not use the cooking oil anymore if you notice the following:</b>
Before use: oil smells rancid or its color has visibly darkened.
While frying: oil is foaming strongly or smoke appears on the oil's surface at normal operating temperature.

## HINTS AND TIPS

---

- Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish, and frozen French fries.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- In the event of food flare-ups, do not remove the lid, do not remove the basket; unplug the appliance.



- When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to use a timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the basket.
- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.

## RECIPES

---

### **Air Fried French Fries [2 servings]**

Ingredients:

- 2 large russet potatoes
- 1 tbs olive oil
- ½ tsp salt

Air Fried Instructions:

Peel and slice potatoes into ¼ inch thick fries by hand or using a fry press. Preheat the air fryer to 400°F. Place potatoes in a bowl, add oil and salt. Mix well, making sure to coat all fries. Add potatoes to the air fryer basket and cook for 30 minutes. Shake halfway during cooking to make sure fries are cooked evenly.

### **Deep Fried French Fries [2 servings]:**

Ingredients:

- 2 large russet potatoes
- ½ tsp salt
- Oil for frying

Deep Fryer Instructions:

Peel and slice potatoes into ¼ inch thick fries by hand or using a fry press. Soak the potato slices in cold water for a minimum of one hour, or overnight. The longer the better as this process removes the starch which makes for extra crispy fries. Rinse the fries twice with cold water. Lay the fries on paper towels or a clean cloth and pat them as dry as possible. Heat oil to 375°F. Carefully add the potatoes inside the oil

making sure the basket is not overcrowded. Fry for about 10-12 minutes. Once finished, place the cooked potatoes on a paper towel lined plate. Sprinkle with salt as soon as they come out.

## **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.

Use the link below to access a recipe designed specifically for this product:

[http://www.kalorik.com/site/pdfs/FT45417\\_FT45418\\_RecipeBook.pdf](http://www.kalorik.com/site/pdfs/FT45417_FT45418_RecipeBook.pdf)

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

---

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

Always turn off the power, unplug the power plug from the wall outlet, and then remove the magnetic plug from the control panel assembly before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool completely.

### **Danger of burns!**

- Ensure the basket cooled down completely before touching its surface and attempting to remove the basket handle.
- Ensure the oil cooled down completely before emptying the oil.
  - Remove the basket handle from the basket.
  - Open the lid filter cover and remove the metal mesh filter to clean after each use. The metal filter may be washed with soapy water, make sure to dry the filter properly before placing it back inside the compartment.
  - Clean the appliance housing with a damp cloth.

- Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.

**NOTE:**

- The fry basket, air fry tank, oil tank and oil tank cover are dishwasher-proof.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.
- **Do not immerse the power cord with its plug, magnetic plug or appliance in water or any other liquid.** Do not use abrasive cleaners, wool or scouring pads.

## **STORAGE**

---

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

# TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The appliance is not working	Magnetic plug not properly fitted	Connect the magnetic plug to the electrical outlet before connecting the plug to the wall outlet
	Appliance not plugged in	Insert the plug into the wall outlet
	Wall outlet not energized	Check fuses and circuit breaker
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	You have set the timer to a shorter time than 3 minutes.	Set the timer to a time of 3 minutes or more
Oil is spilling over the rim	Overfilled oil reservoir	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove excess of oil
	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle. Remove excess of food with suitable utensils
The POWER indicator lights up but the appliance does not heat up	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The basket cannot be removed from the oil reservoir	Basket handle not attached properly	Remove fried food using suitable utensils and allow the appliance / oil to cool down completely before removing the basket
The appliance produces an odor and emits smoke	Oil has been overused or oil is not suitable	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove oil and replace with fresh, new suitable oil
Cooking oil is foaming	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle and remove excess of food with suitable utensils
	Excess moisture in the food	Raise the basket for a few seconds and lower again. Repeat until the basket can be lowered without excess foaming
	Remaining ice particles not	Raise the basket for a few seconds and lower again. Repeat until the

	removed from frozen foods	basket can be lowered without excess foaming
Oil is leaking from the appliance	Overfilled oil container	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove oil.
	Damaged oil container	Contact customer support service.
The outside of the appliance becomes hot during use.	The outside of the appliance becomes hot because the heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles, knobs and buttons that you need to touch during use will stay cool enough to touch.
The lid is full with water and the metal area is discolored.	You do not clean the lid well.	Clean the lid by hand with some washing-up liquid and a moist cloth after every use. If there is water inside the lid, try to shake the water out of it. The remaining water in the lid will evaporate during cooking.

If additional assistance is needed, please contact our Customer Assistance at 1-888-521-TEAM.

# WARRANTY

---

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

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

**Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**

# SEGURIDADES IMPORTANTES

---

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. No toque la superficie caliente. Utilice las asas o las perillas.
  - ADVERTENCIA - para proteger contra descarga eléctrica, fuego y lesiones personales: no sumerja el cable, el enchufe o la carcasa del aparato en agua u otros líquidos;
  - no sumerja el aparato o los componentes eléctricos en agua o en cualquier otro líquido;
  - siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
3. Si este aparato es utilizado por niños, o cerca de ellos, se debe supervisar su uso.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entender los peligros involucrados. Los niños no jugarán con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
5. No caliente durante 1 hora continuamente, espere aproximadamente 30 minutos para enfriar la máquina antes de que necesite calentarse de nuevo.
6. No ponga papel de aluminio, papel de pergamino, toalla de papel en la cesta de freír o en cualquier lugar dentro para cocinar.
7. Durante la fritura, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retira la cesta de alevines del aparato.
8. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de manipular, colocar o retirar piezas y antes de limpiar el aparato.
9. No utilice ningún producto con un cable o enchufe dañado, después de la falla del producto, o después de haberse caído o dañado de alguna forma.



10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
11. No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
14. Debe tener mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Coloque siempre el enchufe del cable en la toma de corriente. Para apagar el aparato, gire la perilla de control de temperatura a la posición 0, antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
16. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
17. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
18. Segúrese de que la manija esté correctamente montada en la cesta y bloqueada en su lugar.
19. Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
20. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, telas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en uso.
21. En caso de incendio, **nunca intente apagar las llamas con agua**. Desconecte el aparato de la toma de corriente. Coloque la tapa sobre el aparato, si esto se puede hacer de manera segura. Ahogue las llamas con un paño húmedo, o utilice un extintor de incendios.
22. Utilice solo herramientas resistentes para calentar. No utilice herramientas de metal ya que pueden calentarse.
23. Nunca tire del cable para desconectar el aparato de la toma de corriente; sujete el enchufe y tire del enchufe.
24. No limpie con estropajos de metal. Las piezas metálicas podrían desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.

25. **¡Advertencia!** Siempre espere 3 a 4 horas hasta que el aceite se haya enfriado completamente, antes de drenarlo o filtrarlo. Si no lo hace, puede dañar la freidora.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## MEDIDAS ADICIONALES

---

Este producto está destinado **EXCLUSIVAMENTE A UN USO DOMÉSTICO**.

- Este aparato no está diseñado para uso en entornos tales como cocinas o barcos de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales. No lo use al aire libre.
- No coloque ningún alimento u otros artículos en el elemento calefactor. Si un trozo de alimento cae sobre el elemento calefactor cuando el aparato está en funcionamiento, apague el aparato y retire inmediatamente el alimento con un tenedor o un utensilio similar.
- El cable de alimentación de separación es para la desconexión accidental. No retirar durante el funcionamiento normal. Si el enchufe magnético está desconectado, retire inmediatamente el cable de alimentación con el enchufe de la toma de corriente. Gire la perilla a la posición 0. Vuelva a conectar el enchufe magnético a la unidad y, a continuación, vuelva a conectar el cable de alimentación con el enchufe a la toma de corriente.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado a temperatura ambiente entre 40°F - 100°F (5°C - 40°C).
- Vacíe la cesta de freír después de cada lote, especialmente cuando fríe alimentos grasos o marinados.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.

## **PRECAUCIÓN:**

- **LAS QUEMADURAS GRAVES DE ACEITE CALIENTE PUEDEN RESULTAR DE UNA FREIDORA PROFUNDA QUE SE LEVANTA DE UNA MESA.**
- **NO UTILICE CON UN CABLE DE EXTENSIÓN. EL TANQUE DE FRITURAS DE AIRE Y EL TANQUE DE ACEITE NO SE PUEDEN UTILIZAR JUNTOS DURANTE LA COCCIÓN. PARA UTILIZAR COMO FREIDORA DE AIRE, USE EL TANQUE Y LA CESTA DE FREIDORA DE AIRE. PARA UTILIZAR COMO FREIDORA PROFUNDA, USE EL TANQUE DE ACEITE Y LA CESTA.**

## **CUANDO SE USA COMO FREIDORA DE AIRE**

- Siempre ponga los ingredientes a freír en la cesta de alevines para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No llene el tanque de fritura de aire con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

## **CUANDO SE USA COMO UNA FREIDORA PROFUNDA**

- Levante la cesta con cuidado al colocar los alimentos en el interior para evitar que el aceite se derrame. Reduzca el volumen de alimentos si aparece un derrame de aceite.
- Elimine el exceso de humedad superficial de los alimentos antes de cocinar para evitar que el aceite caliente se espume cuando se agreguen alimentos.
- Asegúrese de que tanto la tapa como el depósito de aceite estén completamente secos antes de su uso.

# **INSTRUCCIONES DE ENCHUFE DE 3 PRONG**

---

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de choque, el cable debe estar conectado a un acoplamiento de 3 clavadas, tipo de puesta a tierra, receptáculo de pared, conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 última edición y todos los códigos y ordenanzas locales. Si un receptáculo de pared de acoplamiento no está disponible, es responsabilidad personal y obligación del cliente tener

un receptáculo de pared de 3 clavadas correctamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

## **INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO**

---

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que éste pueda ser tocado por niños, se puedan enredar en él, o puedan tropezar con un cable más largo

## **PARTES**

---

Vea las páginas 2-5.

## **ANTES DEL PRIMER USO**

---

- Retire todos los materiales de embalaje y / o medios de transporte.
- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que no haya daños. No utilice el aparato si el contenido del paquete incompleto o parece estar dañado.

### **¡Peligro de asfixia!**

- Los embalajes no son juguetes. Siempre mantenga las bolsas de plástico, láminas y piezas de espuma de poliestireno lejos de los bebés y los niños. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias e impedir la respiración.

### **NOTA:**

- El aparato puede producir olor y emitir humo cuando se enciende por primera vez, ya que los residuos del proceso de producción se eliminan. Esto es normal y no indica un defecto o peligro. Asegure una ventilación adecuada
- Limpie el aparato a fondo antes de usarlo por primera vez (vea Limpieza y Mantenimiento).

## **MONTAJE**

---

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana y resistente al calor.
- El enchufe magnético está diseñado para adaptarse sólo a una manera. Asegúrese de que el lado que indica **ESTE SIDE UP** esté mirando hacia arriba y que el enchufe magnético esté correctamente conectado.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente.
- La luz de alimentación azul se encenderá para mostrar que la unidad está conectada al circuito.
- **Nunca conecte el enchufe magnético al dispositivo de forma permanente.**

#### **ADVERTENCIA:**

- El cable de alimentación de freno es para desconexión accidental. No retirar durante el funcionamiento normal. Si el enchufe magnético está desconectado, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Vuelva a conectar el enchufe magnético a la unidad y, a continuación, vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la manija de la cesta esté fijada en su lugar en la cesta de cocción en la posición correcta.
- Para bloquear la manija de la cesta en su lugar, presione las barras juntas y deslícelas entre las ranuras. Inserte los extremos de las barras en el soporte de la cesta y empuje el mango hacia atrás. No ensamble de otra manera.

Siga las instrucciones a continuación para asegurarse de que el mango esté correctamente conectado.



1



2



3

1. Coloque las clavijas en los dos orificios del soporte de la canasta. (Las clavijas son los extremos de las dos barras del mango de la cesta)
2. Gire el mango hacia el borde de la canasta, permitiendo que las barras del mango se traben en su lugar en los lados externos del soporte de la canasta.
3. El mango está ahora en la posición de bloqueo.

## USO DEL APARATO

---

- Este aparato se puede utilizar para freír y al aire ser alimentos como papas fritas, pollo y mucho más (ver Tiempos de fritura recomendados y temperaturas).
- Extienda un poco de aceite en el interior de la ventana de visión para evitar la condensación.
- Durante el tiempo de cocción habrá algo de vapor saliendo del borde de la cubierta y los agujeros en los lados, esto es normal.

### UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE FRITURA DE AIRE

(Principio de funcionamiento: Cuando el tanque de fritura de aire se coloca dentro del aparato, el micro interruptor situado en la parte inferior de la carcasa no se toca por lo tanto se introduce por defecto en una freidora de aire)

**ADVERTENCIA:** Esta es una freidora que se opera con aire caliente. No llene la cesta de freír con aceite o grasa para freír.

- Coloque el tanque de freidora (tanque con fondo curvo y abertura) en la carcasa junto con la cesta de freír y cierre la tapa.

### **Pre calentamiento:**

No se requiere pre calentamiento, pero se recomienda cuando la unidad está fría.

- Gire la perilla de temperatura de la freidora (perilla izquierda) a la temperatura máxima y gire la perilla de temporizador a 3 minutos para pre calentarse.
- Aparecerá una luz naranja en el panel de control al seleccionar la temperatura para indicar que la unidad está bajo el estado de calentamiento.
- El temporizador comenzará a contar el tiempo de preparación.

### **Cocinar:**

- El temporizador sonará una vez finalizado el pre calentamiento. Ahora puede cambiar la temperatura para acomodar los alimentos que planea cocinar.
- Una vez hecho el pre calentamiento, coloque los alimentos deseados dentro de la cesta de freír, asegurándose de que no esté sobrellenado y luego vuelva a colocar la cesta dentro del tanque de la freidora.
- Coloque la tapa en la parte superior para cerrar la carcasa, asegúrese de que las partes empotradas de la tapa se ajusten correctamente sobre la manija de la cesta.
- Ahora se puede ajustar el tiempo para que comience la freidora de aire. (Si la unidad no fue pre calentada, agregue 3 minutos adicionales a su tiempo de cocción.)
- Para obtener mejores resultados, recomendamos agitar o dar vuelta a los alimentos durante el tiempo de cocción.

Nota: Si establece el temporizador en la mitad del tiempo de cocción, escuchará el timbre del temporizador y sabrá cuándo girar o agitar la comida. Recuerde ajustar el temporizador de nuevo al tiempo de cocción restante después de hacerlo.

- El temporizador sonará para anunciar cuando se complete la cocción.
- Vacíe la cesta de freír en un plato.

- Si prepara varios lotes de ingredientes grasos, asegúrese de eliminar el exceso de aceite con una toalla de papel de cocina de la cesta de alevines y el tanque de frituras después de cada lote.
- Para eliminar ingredientes grandes o frágiles, utilice un par de pinzas para sacar los alimentos de la cesta.

#### CONSEJOS:

- La luz naranja lista (situada junto a la perilla de temperatura AIR FRY) indica que la freidora de aire está lista para cocinar. Aunque se recomienda el precalentamiento, no es necesario, y los alimentos se pueden agregar antes de ajustar la temperatura y el tiempo.
- La luz lista se enciende y apaga durante el uso. Esta acción es normal e indica que el aparato se está calentando para garantizar que se mantiene la temperatura establecida.
- Una cantidad menor de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto, una mayor cantidad de alimentos necesitará más tiempo de preparación.
- No llene la cesta más allá de 3/4 de su capacidad.
- Deje que la unidad se enfríe si está cocinando varios lotes de alimentos uno tras otro. No calentar durante más de una hora.
- Si utiliza aperitivos listos para el horno no agregue aceite, ya que por lo general están prefritos y listos para cocinar.
- Si no se precalienta antes de cocinar, añada 3 minutos cuando ajuste el temporizador.

#### UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE FREIDORA PROFUNDA

(Principio de funcionamiento: Un microinterruptor se encuentra en la parte inferior de la carcasa. Cuando se coloca el depósito de aceite, una de las patas tocará el microinterruptor creando el aparato por defecto como una freidora profunda. Ajuste el tiempo o la temperatura y la función de alevines profundos puede comenzar.)

**ADVERTENCIA:** Nunca rellene el depósito de aceite durante el uso o mientras esté caliente. Deje siempre que el aparato se enfríe por completo. No mezcle aceite nuevo con aceite viejo.

- Coloque el tanque de freidora profundo (tanque con elementos calefactores en la parte inferior) dentro de la carcasa.



- Vierta el aceite dentro del rango de escala máxima y mínima. No vierta por encima de la escala máxima, ya que el aceite puede derramarse y puede ser peligroso.
- Cubra la carcasa con la tapa.
- Ahora se puede ajustar el tiempo para que comience la fritura profunda.
- Utilice la perilla derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- El aceite comenzará a calentarse tan pronto como se ajusten las perillas de temperatura y temporizador.
- Cuando se caliente por primera vez el aceite, se recomienda añadir 10-12 minutos al tiempo de preparación, ya que el aceite tendrá que alcanzar la temperatura establecida primero. Cuando se prepara para otro lote de alimentos después de la primera cocción, el tiempo de precalentamiento es de unos 3 minutos para que el aceite alcance la temperatura establecida.
- Ahora que el aceite ha sido precalentado, retire la tapa.
- Coloque los alimentos dentro de la cesta de fritura, no llene en exceso y coloque cuidadosamente la cesta dentro del depósito de aceite. Cubra con la tapa y asegúrese de que las partes empotradas de la tapa se ajusten correctamente sobre el mango de la cesta. Tenga en cuenta que cuando utilice la función de freidora profunda, no coloque la tapa en el aparato al freír patatas frescas cortadas u otro alto contenido de humedad. Para todos los demás alimentos, la tapa se puede colocar de nuevo en la parte superior.
- No freír los alimentos sin la cesta.
- Una vez transcurrido el tiempo, la unidad pitará y el elemento calefactor se apagará.
- Después de que la fritura haya terminado, retire la tapa.
- Deje que los alimentos drenen en la cesta durante unos segundos para eliminar el exceso de aceite y retener la nitidez.
- Use el mango para levantar cuidadosamente la cesta y verter los alimentos en un plato resistente al calor que haya sido cubierto con una toalla de papel para recoger el aceite restante.

NOTA:

El temporizador comenzará a contar tan pronto como la unidad comience a calentarse. Recomendamos ajustar un tiempo de inicio

de 10 minutos y, a continuación, ajustar el tiempo a la hora de cocción deseada.

Duración aproximada del tiempo hasta alcanzar la temperatura establecida:

<b>AJUSTES DE TEMPERATURA (°F / °C)</b>	<b>Minutos de tiempo</b>
285 / 140	Acerca de 8 mins
300 / 150	Acerca de 10 mins
340 / 170	Acerca de 12 mins
375 / 190	Acerca de 14 mins

Para almacenar el aceite en el tanque, espere a que el aceite se enfríe por completo y use la tapa del tanque de aceite para cerrar el tanque antes de almacenarlo.

**ADVERTENCIA:**

- NO SOBRE O BAJO EL RELLENO. La capacidad máxima de aceite es 1.8 L (MAX). Asegúrese de que el nivel de aceite siempre permanezca por debajo de la línea MAX.
- No freír los alimentos sin la cesta.
- No llene la cesta a mitad de camino. Demasiada comida puede causar exceso de espuma y podría causar que el aceite se desborde durante el funcionamiento.
- Los alimentos añadidos al aparato deben estar secos. Si fríe alimentos congelados como papas fritas o alitas de pollo, retire todas las partículas de hielo de los alimentos congelados antes de freír para evitar que el aceite se desborde.
- Elimine siempre el exceso de humedad de los alimentos acariciando con una toalla de papel antes de freír. Incluso una pequeña cantidad de agua puede causar salpicaduras severas de aceite caliente.
- Después de sumergir la cesta en el aceite, se recomienda colocar la tapa en la parte superior para evitar salpicaduras de aceite caliente. Sin embargo, para los alimentos con alto contenido de agua, es preferible no colocar la tapa para evitar vapores excesivos, condensación o desbordamiento.

**NOTA:**

- Cuando freír papas recién cortadas y alimentos con alto contenido de humedad, baje la cesta lentamente en el aceite. Si el aceite hierve o espuma demasiado rápido, levante la cesta durante unos segundos y vuelva a bajarla. Haga esto hasta que la cesta se pueda bajar sin exceso de espuma.
- No coloque la tapa en el aparato al freír patatas recién cortadas u otros alimentos con alto contenido de humedad.
- Utilice aceite diseñado específicamente o recomendado para freír en profundidad.
- Asegúrese de que los artículos rebozados y empanados no tengan exceso de recubrimiento.
- alta humedad y elementos de cocción larga como las patatas fritas deben ajustarse primero a una temperatura más baja (idealmente 340-350°F) y crujientes en una freidora más caliente para terminar (360-375°F).
- Elimine las partículas que quedan, entre lotes de freír.
- Filtre el aceite enfriado con frecuencia.

## TIEMPOS Y TEMPERATURAS FRITOS RECOMENDADOS

---

Los tiempos de fritura en el cuadro a continuación son aproximados y deben ajustarse para satisfacer sus propios gustos, diferentes cantidades de alimentos e instrucciones del fabricante de alimentos.

Mesa de cocción para la FUNCIÓN de FREIR AL AIRE:

<b>FUCCIONES DE FREIDOR DE AIRE</b> (2-3 porciones)	Temperatura Recomendada (°F)	Tiempo de Cocción Recomendado
Patatas Fritas Congeladas (Max: 500g /17oz.)	410°F	15-20 min
Bistec	400°F	10-15 min
Alitas de Pollo	410°F	20-25 min
Verduras	370°F	10-18 min

Mesa de cocción para FUNCIÓN FREIDORA PROFUNDA: (tiempo de precalentamiento para calefacción de aceite es de alrededor de 10-12 minutos)

<b>FUCCIONES DE FREIR PROFUNDO</b> (2 porciones)	Temperatura Recomendada (°F)	Tiempo de Cocción Recomendado
Patatas Fritas Congeladas (Max: 400g / 14oz.)	375°F	8-12 min
Alitas de Pollo	375°F	8-12 min
Pescado	375°F	3-5 min
Verduras	375°F	4-6 min

## **ELEGIR EL ACEITE DE COCINA ADECUADO**

**Como regla general, elija aceites de cocina con un alto punto de humo y evite los aceites con sabor.**

Adecuado: Aceite de maíz puro, aceite vegetal mezclado, aceite de soja, aceite de girasol, aceite de semilla de uva, aceite de cacahuete

No adecuado: Aceite de oliva, aceite de nuez, manteca de cerdo

## **COCINAR CON ACEITE**

El aceite de cocina puede mejorar el sabor de la comida o estropear su sabor. Al igual que con cualquier otro componente alimentario, la frescura y el manejo correcto del aceite es la clave para obtener resultados exitosos de fritura profunda.

La calidad del aceite disminuye con el uso a altas temperaturas. Las partículas de alimentos, el agua y otros líquidos reducirán aún más su calidad, por lo tanto:

- No mezcle diferentes aceites de cocina.
- Utilice únicamente aceites de cocina frescos y limpios:
  - Retire regularmente las partículas de alimentos quemados mientras fríe. Utilice siempre utensilios que sean seguros para sumergirse en aceites calientes sin dañar el utensilio o el

aparato, y use siempre guantes de horno al retirar las partículas de alimentos quemados.

- No reutilice el aceite que se ha utilizado para freír pescado u otros alimentos con sabor fuerte.
- Algunas carnes, como las alitas de pollo, liberarán grandes cantidades de líquidos al freír, regando así el aceite. No reutilice este aceite.

<b>No utilice más el aceite de cocina si observa lo siguiente:</b>
Antes de uso: el aceite huele rancio o su color se ha oscurecido visiblemente.
Durante la fritura: el aceite se está espumando fuertemente o el humo aparece en la superficie del aceite a temperatura normal de funcionamiento.

## CONSEJOS

---

- Las cantidades más pequeñas de alimentos normalmente requieren un tiempo de cocción más corto que las cantidades más grandes de alimentos.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de cocinar. Se recomienda que algunos alimentos no se descongelen o descongelen antes de cocinar, como el pescado y las patatas fritas congeladas.
- Se recomienda utilizar un termómetro de carne para comprobar el progreso de la cocción.
- En caso de brotes de alimentos, no retire la tapa, no retire la cesta; Desenchufe el aparato.
- Cuando la comida que está cocinando requiere agitarse, se recomienda usar un temporizador para la mitad del tiempo de cocción sugerido. De esta manera sonará una campana y le recordará que agite la canasta.
- Se recomienda usar solo utensilios de cocina de nylon, plástico resistente al calor o madera. Los utensilios de metal pueden calentarse y dañar la superficie antiadherente. Retire siempre los utensilios del aparato. No los deje en el aparato durante su uso.

# RECETAS

---

## Papas fritas al aire [2 porciones]

Ingredientes:

- 2 Patatas Grandes
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal

Instrucciones de aire frito:

Pelar y cortar las papas en papas fritas de 1/4 de pulgada de espesor a mano o usando una prensa de frituras. Precalentar la freidora de aire a 400°F. Coloque las papas en un tazón, agregue el aceite y la sal. Mezclar bien, asegurándose de cubrir todas las papas fritas. Agregue las papas a la cesta de la freidora y cocine durante 30 minutos. Agitar a mitad de camino durante la cocción para asegurarse de que las papas fritas se cocinan uniformemente.

## Papas de FREIR PROFUNDO

Ingredientes:

- 2 Patatas Grandes
- Aceite para freír
- 1/2 cucharadita de sal

Instrucciones de la freidora profunda:

Pelar y cortar las papas en papas fritas de 1/4 de pulgada de espesor a mano o usando una prensa de frituras. Remoje las rodajas de patata en agua fría durante un mínimo de una hora o durante la noche. Cuanto más tiempo, mejor, ya que este proceso elimina el almidón que hace que las papas fritas extra crujientes. Enjuague las papas fritas dos veces con agua fría. Poner las papas fritas sobre toallas de papel o un paño limpio y darles palmaditas lo más secas posible. Calentar el aceite a 375 oF. Agregue cuidadosamente las patatas dentro del aceite asegurándose de que la cesta no esté superpoblada. Freír durante unos 10-12 minutos. Una vez terminado, coloque las papas cocidas en un plato forrado con toalla de papel. Espolvorea con sal tan pronto como salgan.

## OBTENGA MAS DE SU PRODUCTO

---

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

Utilice el siguiente enlace para acceder a una receta diseñada específicamente para este producto:

[http://www.kalorik.com/site/pdfs/FT45417\\_FT45418\\_RecipeBook.pdf](http://www.kalorik.com/site/pdfs/FT45417_FT45418_RecipeBook.pdf)

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

Un mantenimiento adecuado garantizará muchos años de servicio desde su aparato. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje cualquier servicio o reparación a personal calificado.

Apague siempre la alimentación, desenchufe el enchufe de la toma de corriente y, a continuación, retire el enchufe magnético del conjunto del panel de control antes de limpiarlo. Deje que todas las partes del aparato se enfríen por completo.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Asegúrese de que la cesta se enfríe completamente antes de tocar su superficie y intentar quitar la manija de la cesta.
- Asegúrese de que el aceite se enfríe completamente antes de vaciar el aceite.
- Retire la manija de la cesta de la cesta.
- Abra la cubierta del filtro de la tapa y retire el filtro de metálica para limpiar después de cada uso. El filtro metálico se puede lavar con agua jabonosa, asegúrese de secar el filtro correctamente antes de colocarlo de nuevo dentro del compartimiento.
- Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.

- Seque bien todas las piezas después de la limpieza y antes de volver a utilizar el aparato.

**NOTA:**

- La cesta de freír, el tanque de frituras, el tanque de aceite y la cubierta del tanque de aceite son a prueba de lavavajillas.
- Seque bien todas las piezas antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente. Incluso una pequeña cantidad de agua puede causar salpicaduras graves de aceite caliente.
- No sumerja el cable de alimentación con su enchufe, enchufe magnético o aparato en agua o en cualquier otro líquido. No utilice limpiadores abrasivos, lana o almohadillas de estropajo.

## **ALMACENAMIENTO**

---

- Antes de almacenarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté completamente frío, limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.
- Guarde el aparato en un estante estable o en un armario. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el aparato como su cable de alimentación estén fuera del alcance de los niños o las mascotas.



# SOLUCION DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El aparato no funciona	Enchufe magnético no instalado correctamente	Conecte el enchufe magnético a la toma de corriente antes de conectar el enchufe a la toma de corriente
	El aparato no está enchufado	Inserte el enchufe en la toma de corriente
	Salida de pared no energizada	Compruebe los fusibles y el disyuntor
	Aparato de mal funcionamiento	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
	Ha ajustado el temporizador a un tiempo más corto que 3 minutos.	Ajuste el temporizador a un tiempo de 3 minutos o más
El aceite se derrama sobre el borde	Depósito de aceite sobrellenado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato/aceite se enfríe. A continuación, retire el exceso de aceite
	Cesta sobrecargada	Levante la cesta por su asa. Eliminar el exceso de alimentos con los utensilios adecuados
El indicador POWER se enciende, pero el aparato no se calienta	Aparato de mal funcionamiento	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
La cesta no se puede retirar del depósito de aceite	Mango de cesta no está conectado correctamente	Retire los alimentos fritos con los utensilios adecuados y deje que el aparato / aceite se enfríe completamente antes de retirar la cesta
El aparato produce olor y emite humo	El aceite se ha sobreutilizado o el aceite no es adecuado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato/aceite se enfríe. A continuación, retire el aceite y sustitúyalo por aceite nuevo y fresco

El aceite de cocina es espumante	Cesta sobrecargada	Levante la cesta por su asa y retire el exceso de comida con utensilios adecuados
	Exceso de humedad en los alimentos	Levante la cesta durante unos segundos y vuelva a bajar. Repita hasta que la cesta se pueda bajar sin exceso de espuma
	Partículas de hielo restantes no eliminadas de los alimentos congelados	Levante la cesta durante unos segundos y vuelva a bajar. Repita hasta que la cesta se pueda bajar sin exceso de espuma
Se está filtrando aceite del aparato	Contenedor de aceite sobrellenado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato/aceite se enfríe. A continuación, retire el aceite.
	Contenedor de aceite dañado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El exterior del aparato se calienta porque el calor en el interior irradia a las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las manijas, perillas y botones que necesita tocar durante el uso permanecerán lo suficientemente frescos como para tocar.
La tapa está llena con agua y el área metálica está descolorido.	No limpiaste bien la tapa.	Limpie la tapa a mano con un poco de líquido de lavado y un paño húmedo después de cada uso. Si hay agua dentro de la tapa, trate de sacarella. El agua restante en la tapa se evaporará durante la cocción.

Si necesita asistencia adicional, comuníquese con nuestra Asistencia al Cliente al 1-888-521-TEAM.

# GARANTÍA

---

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

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

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

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

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

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

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

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

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

**KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter certaines précautions, notamment celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant utilisation.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
  - AVERTISSEMENT : Pour vous protéger contre les chocs électriques, les risques d'incendie ou de blessure : n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
  - Ne pas immerger l'appareil ou des composants électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide ;
  - Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable ne supervise l'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers impliqués.
5. Ne pas utiliser de manière continue pendant plus d'une heure, attendez quelques minutes pour que la machine refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
6. Ne pas mettre de papier d'aluminium, de papier parchemin, de papier essuie-tout dans le panier à friture ou ailleurs pour la cuisson.
7. Pendant la friture, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices de sortie d'air.

Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier à friture de l'appareil.

8. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Attendez que l'appareil refroidisse avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant tout nettoyage.
9. Ne pas utiliser d'appareil dont la fiche ou le cordon sont endommagés ou si l'appareil est défectueux ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez notre numéro d'assistance clientèle pour plus d'informations sur l'examen, la réparation ou le remplacement de l'appareil.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur ou dans une zone humide.
12. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table, d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
13. Ne jamais placer l'appareil sur, ou à proximité, d'un brûleur à gaz, d'une plaque chauffante électrique ou dans un four chaud.
14. Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
15. Commencez toujours par brancher la prise de l'appareil, puis branchez la fiche à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt, et retirez la fiche de la prise murale.
16. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue par le fabricant.
17. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
18. Assurez-vous que la poignée soit correctement montée sur le panier et verrouillée.
19. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
20. Un incendie peut survenir si l'appareil entre en contact avec des matériaux inflammables (rideaux, tentures, murs, etc.), pendant son fonctionnement. Ne placez jamais rien sur l'appareil en fonctionnement.
21. En cas d'incendie, **n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau**. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Placez le

- couvercle sur l'appareil, si cela peut être fait en toute sécurité. Étouffez les flammes avec un linge humide, ou utilisez un extincteur.
22. Utilisez uniquement des outils résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'outils en métal car ils peuvent devenir très chauds.
  23. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise murale ; au lieu de cela, saisissez la fiche et tirez sur la fiche.
  24. Ne jamais nettoyer avec des tampons à récurer en métal. De petites parties métalliques peuvent se détacher et toucher des composants électriques entraînant un risque d'électrocution.
  25. **ATTENTION !** Attendez toujours 3 à 4 heures jusqu'au refroidissement total de l'huile avant de vider l'huile ou de couvrir la cuve à huile avec son couvercle.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## CONSIGNES SUPPLÉMENTAIRES

---

Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de personnel ou les magasins, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou autres environnements résidentiels.
- Ne placez aucun aliment ni aucun objet sur l'élément chauffant. Si un morceau de nourriture tombe sur l'élément chauffant pendant le fonctionnement de l'appareil, éteignez-le et retirez-le immédiatement à l'aide d'une fourchette ou d'un ustensile.
- Le cordon d'alimentation détachable sert à la déconnexion accidentelle. Ne pas retirer pendant le fonctionnement normal. Si la fiche magnétique est débranchée, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation avec fiche de la prise murale. Tournez tous les boutons sur la position 0. Rebranchez la fiche magnétique au

contrôle puis reconnectez le cordon d'alimentation avec fiche à la prise murale.

- Videz le panier à friture après chaque lot, surtout lorsque vous faites frire des aliments gras ou marinés.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 5°C et 40°C (40°F et 100°F).
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil soient dorés au lieu de brun foncé. Enlevez les restes brûlés.

#### **ATTENTION :**

- **L'HUILE CHAUDE PEUT ENTRAINER DE GRAVES BRÛLURES SI LA FRITEUSE EST TIRÉE ET TOMBE DU COMPTOIR. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE SUR LE BORD DU COMPTOIR OÙ IL PEUT ÊTRE SAISI PAR DES ENFANTS OU S'ACCROCHER À L'UTILISATEUR.**
- **N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE.**
- **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION PRÉSENTE DES DOMMAGES OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU CESSE DE FONCTIONNER ENTIÈREMENT.**
- **LA CUVE À FRITURE À AIR ET LA CUVE À FRITURE À HUILE NE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS ENSEMBLE LORS DE LA CUISSON. POUR UTILISER EN FRITEUSE À AIR, UTILISEZ LA CUVE DE FRITURE À AIR ET LE PANIER DE CUISSON. POUR UTILISER EN FRITEUSE À HUILE, UTILISEZ LA CUVE FRITURE À HUILE ET LE PANIER DE CUISSON.**

#### **LORS DE L'UTILISATION EN FRITEUSE À AIR**

- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier de cuisson pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas la cuve à friture avec de l'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

#### **LORS DE L'UTILISATION EN FRITEUSE À HUILE**

- Soulevez le panier de cuisson avec les aliments à l'intérieur pour éviter que l'huile ne se renverse. Réduisez la quantité d'aliments pour éviter tout débordement d'huile.
- Enlevez l'excès d'humidité superficielle des aliments avant la cuisson afin d'éviter que l'huile chauffée ne mousse lors de la friture.
- Assurez-vous que le couvercle et le réservoir d'huile soient complètement secs avant utilisation.



# INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE

---

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre.

Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

## INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

---

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et vous éviter de trébucher sur un cordon plus long.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

---

Voir les pages 2 à 5.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

- Enlevez tous les matériaux d'emballage ou les autres dispositifs temporaires de transport.
- Vérifiez le contenu de la boîte pour vérifier que l'appareil est complet et en bon état. Ne pas utiliser l'appareil si le contenu est incomplet ou semble endommagé.

### **Danger de suffocation !**

- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Gardez toujours les sacs en plastique, les feuilles et la mousse à l'écart des bébés et des enfants. Le matériau d'emballage pourrait bloquer les voies respiratoires et empêcher la respiration.

## REMARQUE :

- L'appareil peut produire une odeur ou émettre de la fumée lorsque vous l'allumez pour la première fois, c'est normal car il élimine ainsi des résidus du procédé de production. Ceci est normal et n'indique pas un défaut ou un danger. Assurez une ventilation suffisante.

Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois (nettoyage et entretien).

## MONTAGE

---

- Placez l'appareil sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.
- La fiche magnétique est conçue pour se brancher d'une seule façon uniquement. Assurez-vous que le côté indiquant **THIS SIDE UP** est dirigé vers le haut et que la fiche magnétique est correctement branchée.
- Branchez la prise dans une prise murale.
- Le voyant bleu d'alimentation s'allume pour indiquer que la friteuse est sous tension.
- Le cordon d'alimentation détachable sert à la déconnexion accidentelle. Ne pas retirer pendant le fonctionnement normal. Si la fiche magnétique est débranchée, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation avec fiche de la prise murale. Tournez tous les boutons sur la position 0. Rebranchez la fiche magnétique au contrôle puis reconnectez le cordon d'alimentation avec fiche à la prise murale.
- Ne fixez jamais la fiche magnétique à l'appareil de manière permanente.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que :
  - la poignée du panier est verrouillée sur le panier. Pour verrouiller la poignée du panier, appuyez simultanément sur les barres et faites-les glisser dans les fentes. Insérer les extrémités des barres dans les supports situés sur le panier et poussez la poignée vers l'arrière. Ne jamais effectuer le montage autrement.

Assurez-vous que la poignée soit solidement attachée au panier à friture. Suivez les instructions ci-dessous pour vous assurer que la poignée est correctement attachée.



1



2



3

1. Placez les crochets dans les deux trous du support du panier. (Les crochets sont les extrémités des deux barres de poignée du panier).
2. Tirer la poignée vers le rebord du panier, en laissant les barres de poignée s'enclencher sur les côtés extérieurs du support du panier.
3. La poignée est maintenant en position verrouillée.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

---

- Cet appareil peut être utilisé pour la friture à l'air et ou à l'huile avec des aliments tels que les frites, le poulet et bien plus (voir Temps et températures de friture recommandés).
- Mettre un peu d'huile à l'intérieur de la fenêtre aide à éviter la condensation.
- Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe du bord de la couverture et des trous sur les côtés, c'est normal.
- Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe du couvercle et des trous sur les côtés, c'est normal.

### UTILISATION DE LA FONCTION DE FRITURE À L'AIR

(Principe de fonctionnement: lorsque le bac à friture à air est placé à l'intérieur de l'appareil, le micro interrupteur situé au bas du boîtier n'est pas touché, ce qui le place par défaut dans une friteuse à air).

**AVERTISSEMENT:** Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier de friture avec de l'huile ou du gras de friture.

- Placez la cuve de friteuse à air (cuve avec une ouverture) dans le boîtier avec le panier de cuisson et fermez le couvercle.

### **Préchauffage**

- Le préchauffage n'est pas nécessaire, mais il est recommandé lorsque l'appareil est froid.
- Tournez le bouton de température de la friteuse à air au maximum et tournez le bouton de minuterie sur 3 minutes pour le préchauffage.
- Une lumière orange apparaît sur le panneau de commande lorsque vous sélectionnez la température pour indiquer que l'unité est en mode de chauffage.
- La minuterie commencera maintenant à décompter le temps de préparation.

### **Pour faire cuire des ingrédients**

- Une fois le préchauffage terminé, la minuterie sonne. Vous pouvez maintenant régler la température en fonction des aliments que vous prévoyez cuisiner.
- Placez les aliments souhaités dans le panier de cuisson en veillant à ce qu'il ne soit pas trop rempli, puis replacez le panier dans la cuve de friture à air.
- Placez le couvercle sur le dessus pour fermer le boîtier, assurez-vous que les parties en retrait du couvercle s'adaptent bien sur la poignée du panier.
- Vous pouvez maintenant régler la minuterie de la friture à l'air. Si l'appareil n'a pas été préchauffé, ajoutez 3 minutes de plus à votre temps de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'agiter ou de retourner les aliments pendant la cuisson.  
Remarque: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez la minuterie sonner et vous saurez quand retourner ou secouer les aliments. N'oubliez pas de régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson restant.
- La minuterie sonne pour annoncer la fin de la cuisson.

- Videz le panier à frites dans un bol ou dans une assiette.
- Si vous préparez plusieurs lots d'ingrédients gras, veillez à éliminer l'excès d'huile à l'aide d'une serviette en papier dans le panier de cuisson et la cuve à friture à air après chaque lot.
- Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour sortir les aliments du panier.

### **CONSEILS:**

- Le voyant orange « Prêt » (situé à cote du bouton de réglage de la température pour la friture à l'air) indique que l'appareil est prêt pour débiter la cuisson.
- Bien que le préchauffage soit recommandé, il n'est pas nécessaire, et les aliments peuvent l'être avant de régler la température et la durée.
- Le témoin orange s'allume et s'éteint pendant l'utilisation. Cette action est normale et indique que l'appareil est en train de chauffer pour garantir le maintien de la température choisie.
- Une petite quantité de nourriture nécessite un temps de préparation légèrement plus court, une plus grande quantité de nourriture nécessitera un temps de préparation plus long.
- Ne remplissez pas le panier au-delà de sa capacité.
- Attendez quelques minutes pour que la machine refroidisse entre plusieurs cuissons. Ne chauffez pas plus d'une heure.
- Si vous utilisez des en-cas prêts à cuire au four, n'ajoutez pas d'huile, car ils sont généralement précuits.
- Si vous n'avez pas préchauffé avant la cuisson, ajoutez 3 minutes lorsque vous réglez la minuterie.

### **UTILISATION DE LA FONCTION DE FRITURE À L'HUILE**

(Principe de fonctionnement : un micro-interrupteur est situé au bas du boîtier. Lorsque la cuve à huile est placée, l'une des pattes va toucher le micro-interrupteur, ce permet d'enclencher la fonction de friture à l'huile. Réglez la minuterie ou la température pour commencer la cuisson).

**AVERTISSEMENT :** Ne remplissez jamais le réservoir d'huile pendant l'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Toujours laisser l'appareil refroidir

complètement. Ne pas mélanger de l'huile neuve avec de l'huile ancienne.

- Placez la cuve à huile (cuve avec éléments chauffants au fond) dans le boîtier.
- Ajoutez l'huile dans entre les marques max et min. Ne pas verser au-dessus de l'échelle maximale car l'huile peut déborder et peut être dangereuse.
- Couvrir le boîtier avec le couvercle.
- Utilisez le bouton de droite, le bouton de température de friture à l'huile, pour sélectionner la température souhaitée.
- Vous pouvez maintenant régler la minuterie.
- L'huile commence à chauffer dès que les boutons de température et de minuterie sont réglés.
- Ajoutez 10 à 12 minutes au temps de préparation pour le premier préchauffage de l'huile. Lorsque vous préparez un autre lot d'aliments après la première cuisson, le préchauffage ne prend que 3 minutes.

Une fois que la température est atteinte, le voyant orange s'allume pour indiquer que la cuisson peut maintenant commencer car l'huile a atteint la température désirée.

- Une fois l'huile préchauffée, retirez le couvercle.
- Placez les aliments dans le panier de cuisson sans trop le remplir et placez soigneusement le panier dans le réservoir d'huile. Couvrir avec le couvercle et s'assurer que les parties en retrait du couvercle s'adaptent bien sur la poignée du panier. Veuillez noter qu'en utilisant la fonction de friture à huile, ne placez pas le couvercle sur l'appareil en faisant frire des pommes de terre coupées fraîches ou tout autre aliment plus humide. Pour tout autre aliments, veuillez utiliser le couvercle.
- Ne faites pas frire les aliments sans le panier.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil émettra un bip et l'élément chauffant s'éteindra.
- Une fois le temps de friture écoulé, retirez le couvercle.
- Laissez les aliments s'écouler dans le panier pendant quelques secondes pour éliminer l'excès d'huile et conserver le croustillant.
- Soulevez délicatement le panier à l'aide de la poignée et versez les aliments dans un plat résistant à la chaleur et recouvert d'une serviette en papier pour recueillir l'huile restante.

**Remarque:** le compte à rebours de la minuterie commence dès que l'appareil commence à chauffer. Nous vous recommandons de définir un temps de démarrage de 10 minutes, puis de régler le temps de cuisson de votre choix lorsque le voyant READY s'allume, pour indiquer que l'huile atteint la température choisie et que de la nourriture est ajoutée.

Durées approximatives pour atteindre la température réglée :

Réglage de la température (°F / °C)	Temps (en minutes)
285 / 140	Environ 8 min
300 / 150	Environ 10 min
340 / 170	Environ 12 min
375 / 190	Environ 14min

**ATTENTION :**

- NE JAMAIS REMPLIR TROP, OU TROP PEU. La capacité d'huile maximale est de 1.8 L (**MAX**). Assurez-vous que le niveau d'huile reste toujours sous le niveau **MAX**.
- Ne jamais frire d'aliments sans le panier.
- Ne pas remplir plus de la moitié du panier. Mettre trop d'aliments peut entraîner la formation de mousse excessive et peut causer un débordement de l'huile durant le fonctionnement.
- Les aliments ajoutés à l'appareil doivent être secs. Si vous souhaitez frire des aliments surgelés tels que des frites ou ailes du poulet, enlevez toutes les particules de glace des aliments congelés avant leur cuisson pour éviter que l'huile ne déborde.
- Toujours retirer l'humidité excessive des aliments en les essuyant avec du papier essuie-tout avant la friture. Même une petite quantité d'eau peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Après avoir plongé le panier dans l'huile, il est recommandé de remettre le couvercle afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude. Cependant, pour les aliments à haute teneur en eau, il est préférable de ne pas placez le couvercle sur l'appareil afin d'éviter l'excès de vapeur et de condensation, ou de débordement.

**REMARQUE :**

- Lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments humides, descendez le panier lentement dans

l'huile. Si l'huile se met à bouillir ou mousse trop rapidement, retirez le panier pendant quelques secondes et plongez-le de nouveau. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.

- Ne placez pas le couvercle de l'appareil lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments humides.
- Utilisez une huile spécialement conçue ou recommandée pour la friture.
- Assurez-vous que les articles en pâte et panés ne soient pas trop couverts de panure.
- "Blanchir" des aliments à forte teneur en humidité et à cuisson longue, tels que les frites, à une température inférieure (idéalement à 340-350°F) et ensuite croustillante dans une friteuse plus chaude pour finir (360-375°F).
- Évitez de chauffer l'huile en excès (idéalement en dessous de 375°F)
- Enlevez toutes les particules entre les lots de friture.
- Filtrez l'huile refroidie régulièrement.

## TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

---

Les durées de friture indiquées dans le tableau ci-dessous sont approximatives et doivent être ajustées selon vos propres goûts, les différentes quantités de nourriture et les instructions du fabricant de produits alimentaires.

Friture à l'air :

<b>Aliment</b> (2-3 portions)	<b>Réglage de la température (°F / °C)</b>	<b>Temps (en minutes)</b>
Frites congelées (Max: 500g /17oz.)	410 / 210	15-20 min
Steak	400 / 200	10-15 min
Ailes de poulet	410 / 210	20-25 min
Légumes	370 / 190	10-18 min

Friture à l'huile :



<b>Aliment</b> (2 portions)	<b>Réglage de la température (°F / °C)</b>	<b>Temps (en minutes)</b>
Frites congelées (Max: 400g / 14oz.)	375 / 190	8- 12 min
Ailes de poulet	375 / 190	8 -12 min
Poisson	375 / 190	3- 5 min
Donut	375 / 190	4- 6 min

## CHOISIR LA BONNE HUILE DE CUISSON

**En règle générale, choisissez des huiles avec un point de fumée élevé et évitez les huiles aromatisées.**

Appropriée : Huile de maïs pure, mélange d'huile végétale, huile de soja, huile de tournesol, huile de pépins de raisin, huile d'arachide

Ne convient pas : Huile d'olive, huile de noix, lard

## CUISSON À L'HUILE

L'huile de cuisson peut améliorer la saveur de l'aliment – ou gâcher son goût. Comme avec tout autre composant alimentaire, la fraîcheur l'utilisation correcte de l'huile sont la clé de la réussite de vos fritures. La qualité de l'huile diminue avec l'utilisation à des températures élevées. Les particules de nourriture, eau et autres liquides réduiront davantage sa qualité, donc :

- Ne mélangez pas des huiles de cuisson différentes.
- Utilisez uniquement des huiles de cuisson propres et fraîches :
  - Enlevez régulièrement les particules d'aliments brûlés lors de la cuisson. Utilisez toujours des ustensiles qui peuvent être plongés dans des huiles chaudes sans endommager l'appareil ou l'ustensile et portez toujours des gants pour enlever les particules d'aliments brûlés.
  - Après chaque utilisation et avant le rangement de l'appareil, filtrez l'huile avec le système de filtration intégré (voir la section Filtrage d'huile)
  - Ne jamais réutiliser une huile qui a servi à faire frire des poissons ou d'autres aliments fortement aromatisés.

- Certaines viandes, comme les ailes de poulet, libèrent de grandes quantités de liquide à la fois, diluant ainsi l'huile de friture. Ne réutilisez pas cette huile.

<b>N'utilisez plus une huile de friture si vous remarquez ce qui suit :</b>
Avant utilisation : l'huile est rance ou sa couleur s'est notablement assombrie.
Pendant la cuisson : l'huile mousse fortement ou de la fumée apparaît sur la surface de l'huile à température de fonctionnement normale.

## TRUCS ET ASTUCES

---

- Les petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les plus grandes quantités d'aliments.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant la cuisson. Il est recommandé de ne pas décongeler certains aliments avant la cuisson, comme les poissons congelés et les frites surgelées.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la progression de la cuisson.
- Dans le cas où des aliments s'embrasent, ne retirez pas le couvercle, ne retirez pas le panier ; débranchez l'appareil.
- Lorsque les aliments que vous cuisinez nécessitent d'être remués, il est recommandé d'utiliser une minuterie réglée à la moitié de la durée de cuisson suggérée. De cette façon une cloche sonnera et vous rappellera de secouer le panier.
- Il est recommandé d'utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en nylon, en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles en métal peuvent chauffer et endommager la surface antiadhésive. Retirez toujours les ustensiles de l'appareil. Ne les laissez jamais dans l'appareil durant son fonctionnement.

## RECETTES

---

### Frites cuites à l'air chaud (2 portions)

Ingrédients :

- 2 grosses pommes de terre Russet
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ c. À café de sel

Instructions pour la cuisson a l'air :

Épluchez et coupez les pommes de terre en frites de 1.5 cm d'épaisseur à la main ou à l'aide d'une presse à frites. Préchauffez la friteuse à air à 400°F.. Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez l'huile et le sel. Bien mélanger en veillant à bien enrober toutes les frites. Ajouter les pommes de terre dans le panier de la friteuse et cuire pendant 30 minutes. Secouez à mi-cuisson pendant la cuisson pour vous assurer que les frites sont cuites uniformément.

### **Frites a l'huile [2 portions]:**

Ingrédients:

- 2 grosses pommes de terre Russet
- Huile de friture
- ½ c. à café de sel

Instructions pour la friture à l'huile:

Épluchez et coupez les pommes de terre en frites de 1.5 cm d'épaisseur à la main ou à l'aide d'une presse à frites. Faire tremper les tranches de pomme de terre dans de l'eau froide pendant au moins une heure ou toute la nuit. Faire tremper les pommes de terre élimine l'amidon, ce qui permet d'obtenir des frites plus croustillantes. Rincez les frites deux fois avec de l'eau froide. Posez les frites sur du papier absorbant ou un chiffon propre et séchez-les le plus possible. Chauffer l'huile à 375°F. Ajoutez délicatement les pommes de terre dans l'huile en veillant à ce que le panier ne soit pas surpeuplé. Frire environ 10-12 minutes. Une fois terminé, placez les pommes de terre cuites sur une assiette tapissée d'essuie-tout. Saupoudrer de sel dès qu'elles sortent.

## OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

---

Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web **www.kalorik.com** pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

Utilisez le lien ci-dessous pour accéder à une recette spécialement conçue pour ce produit:

[http://www.kalorik.com/site/pdfs/FT45417\\_FT45418\\_RecipeBook.pdf](http://www.kalorik.com/site/pdfs/FT45417_FT45418_RecipeBook.pdf)

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Un entretien adéquat vous assurera de nombreuses années d'utilisation de votre appareil. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et nécessite peu d'entretien. Laissez les opérations d'entretien ou de réparations aux soins d'un personnel qualifié.

Éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale, puis la fiche magnétique de l'assemblage du panneau de commande avant de procéder au nettoyage. Laissez toutes les parties de l'appareil refroidir complètement.

### **Danger de brûlures !**

- Assurez-vous que le panier ait complètement refroidi avant de toucher sa surface et d'essayer de retirer la poignée du panier.
- Assurez-vous que l'huile soit complètement froide avant de vider le réservoir d'huile dans le bac à huile.
  - Enlevez la poignée de panier du panier.
  - Ouvrez le couvercle du filtre et retirez le filtre en maille métallique pour le nettoyer après chaque utilisation. Le filtre en métal peut être lavé avec de l'eau savonneuse, et assurez-vous de bien sécher le filtre avant de le remettre à sa place.
  - Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil.

#### REMARQUE :

- Le panier de cuisson, les cuves de friture à air et à huile et le couvercle de la cuve à huile sont lavables en lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage, avant chaque utilisation ou leur stockage. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltré jamais dans le corps de l'appareil.
- **Ne plongez pas le cordon d'alimentation avec sa fiche, la fiche magnétique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de laine ou de tampons à récurer.

## STOCKAGE

---

- Avant son entreposage, assurez-vous que l'appareil est complètement froid, sec et propre.
- Il est recommandé de stocker l'appareil dans un endroit sec.
- Rangez l'appareil sur une étagère stable ou dans une armoire. Pour éviter tout accident, veillez à garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants ou des animaux.

# DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas	La fiche magnétique est mal branchée	Branchez la fiche magnétique à une prise électrique avant de brancher la fiche dans la prise murale
	L'appareil n'est pas branché	Insérez la fiche dans la prise murale
	La prise murale n'est pas sous tension	Vérifiez les fusibles et le disjoncteur
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
	Vous avez réglé la minuterie sur une durée inférieure à 3 minutes.	Réglez la minuterie sur une durée de 3 minutes ou plus
L'huile déborde	Réservoir d'huile trop rempli	Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil ou l'huile refroidir. Puis, enlevez l'excès d'huile
	Panier trop plein	Soulevez le panier par la poignée et accrochez-le au crochet de panier dans l'encoche. Enlevez l'excès d'aliments avec des ustensiles adaptés
L'appareil fonctionne, mais l'indicateur <b>POWER</b> ne s'allume pas	Voyant <b>POWER</b> endommagé	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Le voyant d'alimentation <b>POWER</b> s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Le temps de préchauffage est trop court	Laissez l'appareil préchauffer pendant une période plus longue
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
	La température n'est pas réglée	Tournez le bouton de réglage de la température vers la droite
Le panier ne peut être retiré du bac	La poignée du panier est mal fixée	Retirez les aliments frits à l'aide d'ustensiles adaptés et laissez l'appareil ou l'huile refroidir complètement avant de retirer le panier

L'appareil produit une odeur et émet de la fumée	L'huile a été surutilisée ou l'huile ne convient pas	Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil ou l'huile refroidir. Ensuite, retirez l'huile et remplacez-la par une nouvelle huile appropriée
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Mousse sur l'huile de cuisson	Panier trop plein	Soulevez le panier par la poignée et accrochez-le au crochet de panier dans l'encoche. Enlevez l'excès d'aliments avec des ustensiles adaptés
	Excès d'humidité dans les aliments	Soulevez le panier pendant quelques secondes et replongez-le. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.
	Particules de glace résiduelles dans les aliments congelés	Soulevez le panier pendant quelques secondes et replongez-le. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.
Fuite d'huile	Bac à huile trop plein	Débranchez l'appareil de la prise électrique. Assurez-vous que le bouton de commande de filtration de l'huile est sur la position UNLOCK et retirez le réservoir de l'appareil. Videz et nettoyez l'appareil avant de le réutiliser
	Bac à huile endommagé	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
L'extérieur de l'appareil devient chaud pendant l'utilisation.	L'extérieur de l'appareil devient chaud parce que la chaleur à l'intérieur rayonne vers les murs extérieurs.	C'est normal. Toutes les poignées, boutons et boutons que vous devez toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour pouvoir être touchés.
Il y a de la condensation dans le couvercle et le métal est décoloré.	Vous ne nettoyez pas bien le couvercle.	Nettoyez le couvercle à la main avec un peu de liquide vaisselle et un chiffon humide après chaque utilisation. S'il y a de l'eau dans le couvercle, essayez de la secouer. L'eau restante dans le couvercle s'évaporerait pendant la cuisson.

# GARANTIE

---

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com).

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.



Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

**Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.**

**Notes :**



**For questions please contact:  
Pour toute question, veuillez contacter:**

**KALORIK Customer Service / Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Toll Free / Numéro Gratuit:  
+1 888-521-TEAM / +1 888-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.*



**Ref FT 45417**

**KALORIK®**  
Since 1930