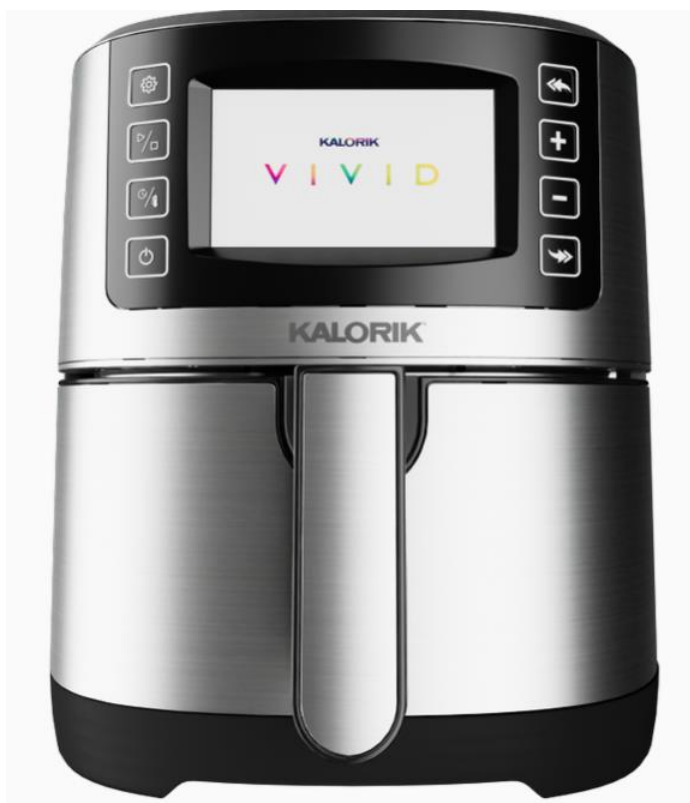


KALORIK
Since 1930

VIVID



EN.....2

ES....14

FR.....27

VIVID AIR FRYER
FREIDORA DE AIRE VIVID
FRITEUSE À AIR VIVID

PARTS

Trivet



Basket



Silicone trivet

Display



Toasting Rack

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
FT 52333 SS	120V, 60Hz	1500W	7Qt / 6.5L

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

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

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

Caution!!

- **ALWAYS** place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the basket is removed during cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it.

If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

BEFORE THE FIRST USE

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing for use:

- Make sure that the trivet is securely placed inside the basket. Use the trivet handle located in the center of the trivet to easily insert or remove it from the basket.
- Plug the power cord into a wall socket. The POWER button will turn on to signal that it is ready for use.

Caution!

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

Control Panel



1. Display
2. Settings
3. Play/Stop
4. Time and Temperature button
5. Power button

6. Back button
7. + button
8. - button
9. Next button

Using the appliance:

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, proceed to press any button to wake the screen.
2. The control panel and icons will light up.
3. Press Play to select a category or scroll using the + and – to navigate.
4. After selecting a category you'll have the option to choose from 6 different food styles.
5. Scroll through the options to select the desired one and press the Play button to select.
6. On the next screen you'll be able to choose the size of the portion being cooked. Once selected press Play again.
7. Preset, time, and temperature will be shown on the next screen. If they look good press Play.
 - a. The time and temperature of the presets can also be modified at any time by pressing the time and temperature button and adjusting with + / - symbols.
8. The cooking process can be paused by removing the basket.
 - a. If you remove the basket in the middle of the cooking process to shake or check on your ingredients, cooking will be paused. Simply place the basket back in place to continue where you left off.

NOTE: The unit will automatically shut off if the cooking process is paused for more than 5 minutes.

9. To go back on any step, press the back arrow.
10. Once the cooking time is up the appliance will display "Ready. Enjoy!" on the control panel and signal that the cooking is done by beeping 3 times. A ready bell will show on the screen. The unit will remain on for a few seconds while it cools down and then shuts off completely.
11. Proceed to remove the basket, take out your food, and enjoy!

°F → °C

Your unit can also switch from Fahrenheit to Celsius and vice versa easily by changing it on the settings menu.

Settings menu:

Your air fryer has a settings button. Here you'll find brightness, volume, default portion size, language, display mode, and °F to °C. All these settings can be adjusted through this menu.

Categories:

Your air fryer has 12 categories: French Fries, Frozen Faves, Pizza, Chicken, Red Meat, Pork, Veggies, Fish, Seafood, Bake, Vegan, Bread, and we included a DIY and Preheat option.

Note: Each category has 6 food styles and their respective portion size options.

Category	Style 1	Style 2	Style 3	Style 4	Style 5	Style 6
French Fries	House Cut	Wedges	Fresh	Crinkle	Waffle	Curly
Frozen Faves	Chicken Nuggets	Chicken Wings	Mozzarella Sticks	Tots	Dumplings	Empanada
Pizza	7" pizza	Par Bake	Thick Slice Reheat	Thin Slice Reheat	Pizza Rolls	Pizza Pocket
Chicken	Wings	Tender	Breast	Thighs	Drumsticks	Half Chicken
Red Meat	Burger	Lamb Chops	Steak	Brisket	Tenderloin	Short Ribs
Pork	Chops	Bacon	Ribs	Belly	Shoulder	Loin
Veggies	Florets	Whole Corn	Cut Carrots	Cut Zucchini	Brussel Sprouts	Green Beans
Fish	Salmon	Breaded Filet	Tuna	Mahi	Halibut	Fish Sticks
Seafood	Shrimp	Scallops	Crab Cakes	Lobster Tails	Breaded calamari	Cut Octopus
Bake	Cookies	Ready to Bake	Cake	Muffins	Baguette	Pastry
Vegan	Veggie Burger	Cauliflower Wings	Vegan Sausage	Tofu	Tempeh	Seitan
Bread	White	Grilled Cheese	Whole Grain	Bagel	English Muffin	Gluten Free

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down completely.

Cleaning the basket and trivet:

- The basket and trivet can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Soak it for about 10 minutes before cleaning it in the sink.

Cleaning inside the cavity:

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

Cleaning the exterior:

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

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.
	The basket is not properly locked.	Push the basket back in the air fryer properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	There is too much food in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Cooking guide')
	The cooking time is too short.	Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Cooking guide')
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket to capacity; refer to the "Cooking guide" table for quantities.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the basket. The oil can produce white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket; make sure you clean the basket and trivet thoroughly after each use.
Fresh fries are	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

fried unevenly in the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

WARRANTY

Please scan the QR code below to register your purchase and facilitate the verification of the date of the original purchase. We do not require that you return the Product Registration Card as a condition of this warranty. Mail-in warranties will be processed within 8 weeks of receipt. Scanning the QR code and completing the required information is recommended as the preferred form of warranty registration.

This product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase, against manufacture defects in material and workmanship. This warranty is non-transferable. The warranty will only apply to items purchased from an authorized reseller. The original sales receipt is required as proof of purchase and to initiate a warranty claim. Without proof of purchase, we are unable to process a warranty claim. Items provided as gifts to a third party will also require proof of purchase.

During the warranty period, if the product is proven defective it will be repaired or replaced, at Kalorik's discretion, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. We reserve the right to substitute the warranted item for an item of equal or greater value.

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

Return shipping charges may apply.

Please submit your RMA request via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. If the request is approved, our customer service team will advise if the item needs to be returned and determine who will be responsible for the shipping cost.

If one is required or authorized to return a product to Kalorik, please include the return authorization number (provided by a Representative), a letter explaining the nature of the claimed defect, and the best method to contact you.

If you have additional questions, please note that the Kalorik Customer Service department can be reached by phone, email, webchat, or through our website contact form. See below for complete contact information. We are open Monday through Friday, from 9:00am to 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

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

Email: Service@kalorik.com

Webchat/Contact Form

Kalorik.com (US) or Kalorik.ca (CA)

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

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA



Only letters can be accepted at the address above.

Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

© 2023 KALORIK®

PARTES

Trébede



Canasta



Trébede de silicón



Rejilla de tostado

Pantalla



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
FT 52333 SS	120V, 60Hz	1500W	7Qt / 6.5L

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. ¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!

2. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
5. Siempre preste atención al aparato cuando el mismo sea utilizado por niño o cerca de ellos. Como norma, este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar de él las partes.
7. No poner en funcionamiento ningún aparato cuando su cable o enchufe esté dañado, o luego de detectar alguna falla en el funcionamiento o si el aparato no funciona correctamente. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su chequeo, reparación, o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilizarlo en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o de una mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina a gas caliente, o de una hornalla caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, apague la unidad manteniendo presionado el botón de encendido durante 3 segundos y luego desconecte el cable del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para nada que no sea lo indicado.
15. No se deben colocar en el aparato alimentos/ trozos demasiado grandes, o utensilios de metal en la freidora de aire, ya que esto podría causar un incendio o el riesgo de choque eléctrico.
16. Si el aparato está cubierto o en contacto con algún material combustible, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, y objetos similares, durante su funcionamiento, esto podría provocar un incendio. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.

17. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Éstos podrían romperse, entrar en contacto con partes eléctricas y causar un choque eléctrico.
18. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores que no sean ni de metal ni de vidrio.
19. No almacenar ningún material, fuera de los accesorios recomendados por el fabricante sobre el aparato, cuando no esté en uso.
20. No colocar en el aparato ninguno de los materiales que enumeramos a continuación: papel, cartón, plástico, y/o similares.
21. No cubrir la canasta de cocción o ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto produce el recalentamiento del aparato.
22. No descuidar el aparato mientras esté en funcionamiento.
23. Se debe tener gran precaución al retirar la canasta de la canasta y quitar la grasa caliente.
24. La freidora de aire se puede apagar mientras se usa cualquiera de las funciones, manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos.
25. Durante el freído de aire caliente, el vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
26. Si usted ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la sartén del aparato.
27. No coloque el aparato en contra la pared o contra otros aparatos.
- 28. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, en los lados, y en la parte superior del aparato.**

¡¡Cuidado!!

- **SIEMPRE** coloque el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.
- Este aparato es para uso hogareño exclusivamente.
- Desconecte el aparato siempre después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que pausará el proceso de cocción automáticamente si se retira la canasta.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

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

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

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

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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire el aparato del paquete junto con sus accesorios (canasta de alimentos, trébede). Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Limpie el interior de la cavidad de freír, con un trapo húmedo o esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese que la cavidad esté seca antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, horizontal y resistente al calor, asegurándose de que esté colocada **a 6 pulgadas de distancia (15 cm) de cualquier objeto cercano a ella.**
- Se recomienda dejar la freidora calentándose sin ningún alimento en su interior durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pudiera haberse adherido durante su fabricación, y eliminar el olor a "a nuevo" del aparato.
- Ventilar la habitación durante esta etapa. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir ligeramente humo u olor. Es normal que esto ocurra con muchos aparatos nuevos. Esto no afectará la seguridad de su aparato.

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

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación del aparato para su uso:

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

¡Cuidado!

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

Panel de Control



1. Pantalla
2. Configuraciones
3. Play/Stop
4. Control de temperatura y temporizador
5. Encendido/Apagado
6. Atrás
7. Botón de +
8. Botón de -
9. Siguiente

Uso del aparato:

1. Una vez que el electrodoméstico se haya enchufado y esté listo para usar, presione cualquier botón para activar la pantalla.
2. El panel de control y los iconos se iluminarán.
3. Presione Reproducir para seleccionar una categoría o desplácese usando + y - para navegar.
4. Después de seleccionar una categoría, tendrá la opción de elegir entre 6 estilos de comida diferentes.
5. Desplácese por las opciones para seleccionar la deseada y presione el botón Reproducir para seleccionar.
6. En la siguiente pantalla podrás elegir el tamaño de la porción que vas a cocinar. Una vez seleccionado, presione Reproducir nuevamente.

7. El valor predeterminado, la hora y la temperatura se mostrarán en la siguiente pantalla. Si se ven bien, presiona Play.
 - a. El tiempo y la temperatura de los preajustes también se pueden modificar en cualquier momento presionando el botón de tiempo y temperatura y ajustando con los símbolos +/-.
 8. El proceso de cocción se puede pausar quitando la canasta.
 - a. Si retira la canasta en medio del proceso de cocción para agitar o revisar los ingredientes, la cocción se detendrá. Simplemente vuelva a colocar la canasta en su lugar para continuar donde lo dejó.
- NOTA:** La unidad se apagará automáticamente si el proceso de cocción se detiene durante más de 5 minutos.
9. Para retroceder en cualquier paso, presione la flecha hacia atrás.
 10. Una vez que se acabe el tiempo de cocción, el electrodoméstico mostrará "Listo. ¡Disfrutar!" en el panel de control y señalar que la cocción ha terminado sonando 3 veces. Una campana de listo aparecerá en la pantalla. La unidad permanecerá encendida durante unos segundos mientras se enfría y luego se apaga por completo.
 11. Procede a retirar la canasta, saca tu comida y ¡disfruta!

°F → °C

Su unidad también puede cambiar fácilmente de Fahrenheit a Celsius y viceversa cambiándolo en el menú de configuración.

Configuración:

Su freidora de aire tiene un botón de configuración. Aquí encontrará brillo, volumen, tamaño de porción predeterminado, idioma, modo de visualización, y °F a °C. Todos estos ajustes se pueden ajustar a través de este menú.

Categorías:

Su freidora de aire tiene 12 categorías: Papas fritas, Favoritos congelados, Pizza, Pollo, Carne roja, Puerco, Vegetales, Pescado, Mariscos, Hornear, Vegano, Pan, e incluimos una opción de "DIY" (hazlo tu mismo) y precalentar.

Nota: Cada categoría tiene 6 estilos de comida y sus respectivas opciones de tamaño de porción.

Categoría	Estilo 1	Estilo 2	Estilo 3	Estilo 4	Estilo 5	Estilo 6
Papas Fritas	Tradicional	Gajos	Papa Frita Fresca	Papa frita ondulada	Papa frita waffle	Papa frita espirales
Favoritos Congelados	Nuggets De Pollo	Alitas De Pollo	Deditos de mozzarella	Tator Tots	Dumpling	Empanada
Pizza	7" Pizza	Semi Horneada	Recaletar Masa Gruesa	Recalentar masa delgada	Rollitos De Pizza	Pizza Pockets
Pollo	Alitas	Tiritas de pollo	Pechugas	Muslos	Muslitos de pollo	Medio Pollo
Carne Roja	Hamburguesa	Chuleta De Cordero	Bistec	Falda	Solomillo	Costillitas
Puerco	Chuleta	Tocino	Costillas	Barriga	Hombro	Medallones
Vegetales	Flores	Maíz	Zanahoria	Calabacín	Coles De Brusela	Vainitas
Pescado	Salmón	Filete Empanizado	Atún	Mahi Mahi	Halibut	Deditos De Pescado
Mariscos	Camarón	Vieira	Cangrejo	Langosta	Calamares Empanizados	Pulpo
Hornear	Galletas	Listo Para Hornear	Pastel	Magdalenas	Pan frances	Pasteles
Veganos	Hamburguesa Vegetariana	Alitas De Coliflor	Salchicha Vegetariana	Tofu	Tempeh	Seitan
Pan	Blanco	Queso Fundido	Integral	Bagel	Panque Ingles	Sin Gluten

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No olvide limpiar el aparato después de uso, cada vez que lo utilice
- Apague la unidad. Antes de limpiarla, desconecte la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- La canasta y el trébede pueden lavarse con agua caliente con detergente/jabón de vajilla, o en el lava-plateos. **No utilice utensilios de cocina metálicos para limpiarla, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.** Enjuague y seque cuidadosamente luego de limpiar.
- Para remover los residuos de comida, llene la canasta con agua caliente jabonosa. Ponga la canasta de alimentos en la sartén y sumerja ambas cosas por 10 minutos antes de limpiarlas en el lavabo de la cocina.

Limpeza dentro de la cavidad:

- Limpie la cavidad con un trapo húmedo o esponja. Seque con una toalla de papel.
- ¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que el agua o humedad penetren en la parte superior de la freidora.
- Limpie los elementos de calor que están adentro de la freidora con un cepillo limpiador para quitar cualquier residuo de comida.

Limpeza del exterior:

- Limpie con una esponja o trapo húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, almohadillas de metal raspantes o limpiadores abrasivos, ya que podría dañarse el acabado/revestimiento.
- No permita que los líquidos entran a través de la entrada de aire en la parte superior de la unidad.

Cualquier otro tipo de servicio debe ser proporcionado por un representante autorizado de servicio.

¡NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO!

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	La unidad no está conectada.	Conecte el enchufe en un tomacorriente.
	Usted no ajustó el tiempo correctamente.	Ajuste el tiempo de preparación deseado para encender la unidad.
	La canasta no está ajustada correctamente.	Empuje la canasta hacia atrás en la freidora de aire hasta que encaje en su lugar.
Los ingredientes no quedaron bien cocinados	Hay demasiados alimentos en la canasta.	Ponga una menor cantidad de comida dentro de su freidora de aire. Pequeñas cantidades se freirán más uniformemente.
	La temperatura es muy baja.	Ajuste la temperatura a la temperatura recomendada (consulte la sección "Guía de cocina").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el tiempo al tiempo dependiendo del tipo de comida (consulte la sección "Guía de cocina").
Los ingredientes no están crocantes después de cocinarlos	Usted utilizó un tipo de aperitivo que debe ser frito en una sartén/freidora tradicional.	Utilice aperitivos que están hechos para ser fritos en el horno, o trate de eliminar algo de aceite dentro de los aperitivos, para que salgan más crocantes.
No puedo deslizar y ajustar la canasta en la freidora	Hay demasiada comida en la canasta.	No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Guía de cocina" para cantidades
	La canasta no está bien colocada en la freidora de aire.	Empuje la canasta hacia adentro de su freidora de aire hasta que oiga un leve clic.
Sale humo blanco de la unidad	Usted está preparando ingredientes grasos.	Cuando usted fríe con aire ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite caerá al fondo de la canasta. Este aceite puede producir humo blanco y la canasta puede recalentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni los resultados de cocción.
	La canasta todavía tiene residuos de grasa de un uso	El humo blanco puede ser causado por aceite que no se limpió de un proceso de cocción anterior;

	previo.	asegúrese de limpiar la canasta y el trébede después de cada uso.
Las papas fritas crudas no se frieron uniformemente en la freidora.	Usted no utilizó el tipo correcto de papas	Use papas frescas y asegúrese de que estén duras en el momento de cocinarlas.
	Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papa para quitarles el almidón exterior.
Las papas fritas crudas no están crocantes.	Que tan crocantes estén las papas depende de la cantidad de agua y/o aceite que tengan.	Seque profundamente las papas antes de agregar el aceite
		Corte las papas en bastones finitos para resultados más crocantes.
		Agregue más aceite si desea resultados más crocantes.

GARANTIA

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

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

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

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

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

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

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

Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.

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

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

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

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

Email: Service@kalorik.com
Webchat/Forma de Contacto
Kalorik.com (US) o Kalorik.ca (CA)
Si desea escribirnos, por favor envíe su carta a:

Departamento de Servicio al Cliente KALORIK
Team International Group of America Inc.
3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA



Solo se aceptarán cartas en la dirección anterior.

Los envíos y paquetes que no tengan un número de autorización de devolución serán rechazados.

© 2023 KALORIK®

PIÈCES

Plaque de cuisson



Panier



Repose-plat en silicone



Grille à toaster

Écran



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
FT 52333 SS	120 V, 60 Hz	1500 W	7 Qt / 6.5 L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !

2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE pendant 3 secondes, puis débranchez le câble de la prise.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.

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

Attention !!

- *Placer toujours l'appareil sur une surface horizontale, régulière, résistante à la chaleur et horizontale.*
- *Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.*
- *Toujours débrancher après usage.*
- *Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.*
- *L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui mettra automatiquement en pause le processus de cuisson si le panier est retiré pendant la cuisson.*

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

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

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

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

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

première fois pendant environ 20 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.

- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

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

MODE D'EMPLOI

Préparation à l'utilisation :

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien placée à l'intérieur du panier. Utilisez la poignée située au centre de la plaque de cuisson pour l'insérer ou la retirer facilement du panier.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. Votre friteuse à air chaud émet un bip et le bouton MARCHE s'allume pour indiquer qu'elle est prête à l'emploi.

Attention !

- **Ne remplissez jamais le panier à aliments d'huile ou de tout autre liquide, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.**
- **N'utilisez jamais la friteuse à air chaud sans le panier et la plaque de cuisson.**
- **Veillez à ce que tous les ingrédients restent dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas à l'excès le panier à aliments.**
- **Ne couvrez pas l'évent de prise d'air sur le dessus ou l'évent de sortie d'air à l'arrière de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.**
- **Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.**
- **N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau ni ne le rincez sous le robinet.**

Panneau de commande :



1. Écran
2. Paramètres
3. Bouton de temps de cuisson et de température
4. Démarrage/Pause
5. Bouton d'alimentation
6. Bouton retour
7. Bouton +
8. Bouton -
9. Bouton suivant

Utilisation de l'appareil :

1. Une fois l'appareil branché et prêt à l'emploi, appuyez sur n'importe quel bouton pour réveiller l'écran.
2. Le panneau de commande et les icônes s'allument.
3. Appuyez sur le bouton « Play » pour sélectionner une catégorie ou faire défiler le menu à l'aide des flèches haut et bas, et gauche et droite.
4. Après avoir sélectionné une catégorie, vous pouvez choisir parmi six catégories d'aliments différents.
5. Faites défiler les options pour sélectionner celle que vous souhaitez et appuyez sur le bouton « Play » pour la sélectionner.
6. Sur l'écran suivant, vous pouvez choisir la taille de la portion à cuire. Une fois le choix effectué, appuyez à nouveau sur le bouton « Play ».

7. La présélection, la durée et la température s'affichent sur l'écran suivant. Si les pré-réglages semblent bons, appuyez sur « Play ».
 - a. La durée et la température des pré-réglages peuvent également être modifiées à tout moment en appuyant sur Durée et Température et en les ajustant à l'aide des symboles + / - (flèches vers le haut et vers le bas).
8. Le processus de cuisson peut être interrompu en retirant le panier.
 - a. Si vous retirez le panier au milieu du processus de cuisson pour secouer ou vérifier vos aliments, la cuisson sera interrompue. Il vous suffit de remettre le panier en place pour reprendre la cuisson.

REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement si la cuisson est interrompue pendant plus de 5 minutes.

9. Pour revenir en arrière à n'importe quelle étape, appuyez sur la flèche de retour (flèche gauche).
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil affiche « Enjoy » sur le panneau de commande et signale que la cuisson est terminée en émettant 3 bips. Une cloche indiquant que l'appareil est prêt s'affiche à l'écran. L'appareil reste allumé quelques secondes pendant qu'il refroidit, puis s'éteint complètement.
11. Retirez le panier, sortez vos aliments et dégustez-les.

°F → °C

Votre appareil peut également passer facilement de Fahrenheit à Celsius et vice versa en modifiant cette option dans le menu des réglages.

Menu des réglages :

Votre friteuse à air est dotée d'un bouton de réglage. Vous y trouverez la luminosité, le volume, la taille des portions par défaut, la langue, le mode d'affichage, et le passage de °F à °C. Tous ces paramètres peuvent être réglés à partir de ce menu.

Catégories :

Votre friteuse dispose de 12 catégories : Frites, Surgelés préférés, Pizza, Poulet, Viande rouge, Porc, Légumes, Poisson, Fruits de mer, Cuire, Végétalien, Pain, et nous avons inclus une catégorie « DIY » et Préchauffe.

Remarque : chaque catégorie comporte 6 types d'aliments et leurs options de taille de portion respectives.

Catégorie	Type 1	Type 2	Type 3	Type 4	Type 5	Type 6
Frites	classiques	quartiers	Frites maison	Frites ondulées	Frites gaufrées	Frites spirales
Surgelés préférés	croquettes de poulet	ailes de poulet	Bouché fromage	Bouché frites	dumpling	empanada
Pizza	7" Pizza	Pâte précuite	Pâte épaisse réchauf.	Fine tranche réchauffer	Rouleaux de pizza	Pizza Pochette
Poulet	Ailes de poulet	Filet de poulet	Poitrines de poulet	cuisse	pilon	Demi-poulet
Viande rouge	hamburgers	côtelettes d'agneau	steaks	poitrine de bœuf	Filet mignon	Bouts de côtes
Porc	Côtelettes d'agneau	bacon	côtes	poitrine de porc	Épaule de porc	Filet mignon
Légumes	Fleurons de brocoli	maïs entier	Carottes coupée	Courgetti coupée	choux de Bruxelles	haricots verts
Poisson	saumon	filet pané	thon	mahi-mahi	flétan	bâtonnets de poisson
Fruits de mer	crevettes	Noix de st jaques	Galettes de crabe	queues de homard	Calmars frit	Poulpe coupé
Cuire	biscuits	prêt à cuire	gâteau	muffins	baguette	pâtisserie
Végétalien	burger végétarien	ailes de chou-fleur	saucisse végane	tofu	tempeh	seitan
Pain	blanc	sandwich fromage	grains entiers	bagel	muffin anglais	sans gluten

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque usage !
- Éteignez l'appareil (bouton Marche/Arrêt). Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement.
- Le panier et le grille de cuisson peuvent être nettoyés soit dans l'eau chaude avec du détergent, soit au lave-vaisselle. **Ne pas utiliser des ustensiles métalliques ni des produits abrasifs pour nettoyer ces parties, parce que cela pourrait en abîmer le revêtement anti-adhérent.** Rincez et séchez bien après le nettoyage.

- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplissez le panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le panier dans le panier, et laissez-les tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.

Nettoyer l'intérieur de la friteuse :

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec une serviette en papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !!
- Ne jamais immerger dans l'eau et assurez-vous que ni eau ni humidité ne puisse pénétrer dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu d'aliments.

Nettoyer l'extérieur de la friteuse :

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez immédiatement.
- NE JAMAIS utiliser de laine d'acier, ni d'éponges ou tampons à récurer métalliques, ni de produits de nettoyage abrasifs, parce que cela pourrait abîmer la finition.
- Ne pas laisser aucun liquide pénétrer dans l'arrivée d'air, située dans la partie supérieure de la friteuse.

Tout autre service doit être accompli par un représentant autorisé pour le service de cet appareil.

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

RESOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause Probable	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension	Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.
	Le temps de cuisson n'est pas défini	Réglez le temps de cuisson avec le minuteur pour mettre l'appareil en marche.
	Le panier n'est pas bien mis en place	Insérez le panier de nouveau dans la friteuse.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits	Il y a trop d'aliments dans la corbeille.	Mettez des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température de cuisson (voir section "Guide de cuisine »)
	Le temps de cuisson est trop court.	Réduire la température de cuisson (voir section « Guide de cuisine »)
Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse.	Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des snacks conçus pour être cuits au four, ou badigeonnez-les avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.
On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans la corbeille.	Ne pas remplir la corbeille à ras-bord ; voir la table « Guide de cuisine » ci-dessus, pour les quantités maximums.
	Le panier n'est pas correctement placé dans le panier.	Mettre le panier dans le panier jusqu'à entendre le clic.
Il y a une fumée blanche qui sorte de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une large quantité d'huile peut goutter dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final.
	Le plat a encore des résidus de graisse de l'usage antérieur.	La fumée blanche est due au réchauffage de la graisse dans le panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le panier complètement après chaque usage.
Les pommes de terre sont frites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le type correct	Utiliser des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent

	de pommes de terre.	fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets avant de les frire	Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour qu'ils soient plus croustillants.
		Ajouter un petit peu plus d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

Des frais de retour peuvent s'appliquer.

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

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

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

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

Courriel : Service@kalorik.com

Chat web/Formulaire de contact

Kalorik.com (US) ou Kalorik.ca (CA)

Si vous souhaitez écrire, veuillez envoyer votre lettre à :

Département du service à la clientèle de KALORIK

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA



Seules les lettres peuvent être acceptées à l'adresse ci-dessus.

Les envois et les colis qui n'ont pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

© 2023 KALORIK®

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

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

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

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



FT 52333 SS

© 2023 Kalorik®

www.KALORIK.com

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

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

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

KALORIK®
Since 1930