

KALORIK®

Since 1930

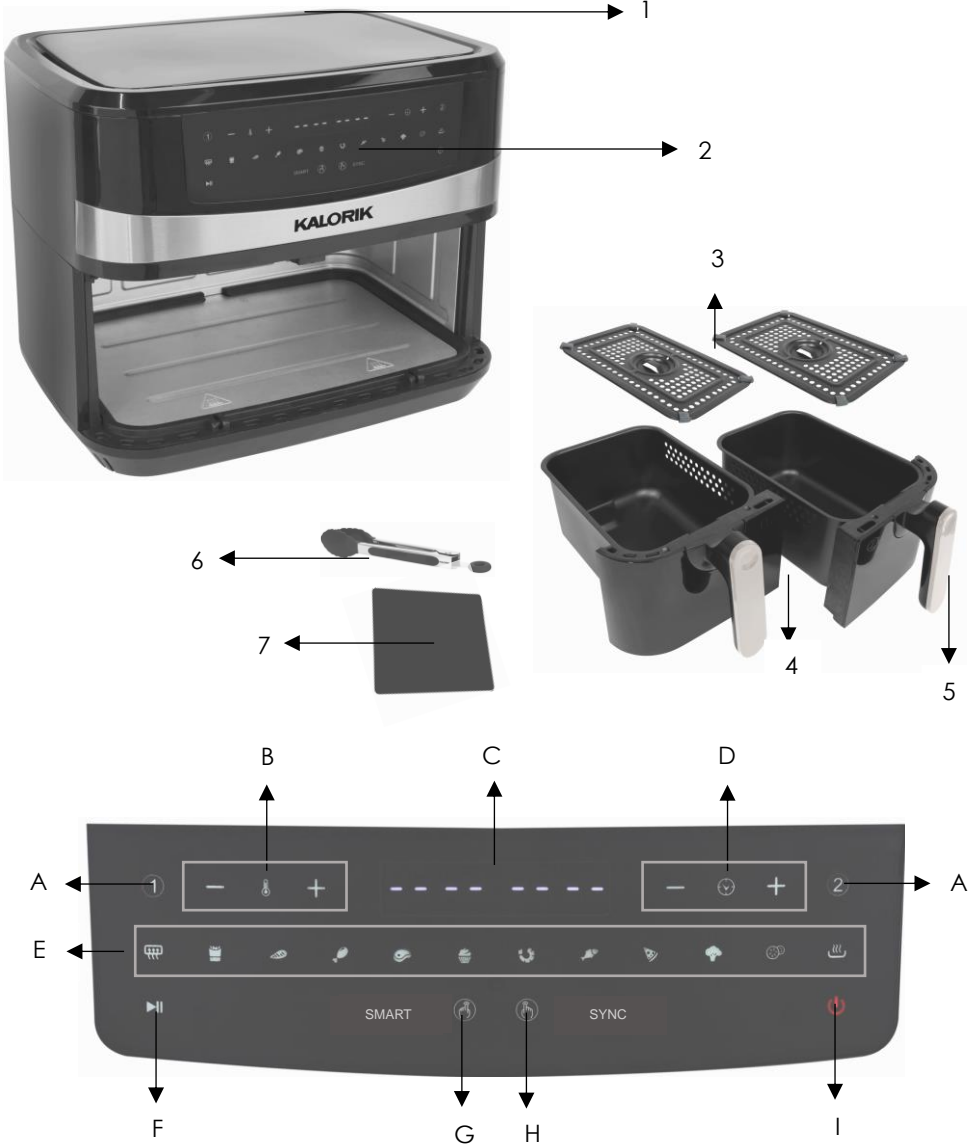


DUAL BASKET DIGITAL AIR FRYER FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE

EN.....2
FR.....20

DOUBLE-PANIER

PARTS



PARTS DESCRIPTION

1. Air vents
2. Control panel
3. Trivets
4. Baskets
5. Basket handles
6. Tongs
7. Silicon Mat

A. **Zone selectors:**

- ① Controls cooking in left basket
- ② Controls cooking in right basket

B. **Temperature control:** use + and – to adjust cooking temperature

C. **Display:** Displays cooking time and temperature for each zone

D. **Cooking Time:** use + and – to adjust cooking time

E. **Presets:** See presets table for details

F. **START/PAUSE:** After selecting temperature and time, press START/PAUSE to start cooking. To pause cooking, first select the zone you would like to pause, then press START/PAUSE

G. **SMART:** Automatically coordinates cooking times to ensure both zones finish at the same time, even if both zones have different cooking times.

H. **SYNC:** Automatically duplicates zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time.

I. **POWER:** Turns the unit on and off and stops all cooking functions.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
FT 51924 BK	120V ~ 60Hz	1600 W	10 Qt. / 9.5 L

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse 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 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. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or 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, press the START/STOP for 3 seconds to turn the appliance off and then remove the plug from wall 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 create a risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered by or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than 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 your 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. During hot air 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 basket from the appliance.
25. Immediately unplug the unit if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket.
26. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
- 27. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.**

Caution!!

- *Always place the appliance on a horizontal, flat, 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 approximately 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.*
- *Do not cover the air inlet/outlet when appliance is in use.*

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (food baskets and trivets). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavities with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavities are dry before operating the unit.
- Position your air fryer on a flat, stable, 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 your air fryer heat for about 20 minutes without any food in it.

This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing and remove the "new" appliance smell.

- Ventilate the room during this period. When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your product.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that your air fryer is also positioned **at least 6 inches (15 cm)** away from any surrounding objects.
- Make sure that the trivet is securely placed inside each food basket.
- Use the trivet handle, located in the center of the trivet, to easily insert or remove from the basket.
- Insert the plug into a wall socket. The unit will beep once, and the Start/Stop button will light up to indicate your air fryer is now ready for use.

Caution!







- **Do not fill the food baskets with oil or any other liquid, as this creates the risk of a fire hazard.**
- **Never use your air fryer without the trivets 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.**







USING THE APPLIANCE

- Plug in the appliance, the screen will light up and turn off. POWER button will stay lit.
- Press POWER button. The screen will turn on and the machine will enter the standby mode.
- Select a cooking zone by tapping the ① (left zone) or the ②(right zone) buttons next to the TIME and TEMPERATURE controls.
- Select one of the 12 smart presets or adjust time and temperature as desired.
- Remove the basket from the zone to use and make sure the trivet is inserted. Place your ingredients inside the basket and on top of the trivet and slide it into the air fryer.
- Tap the START/PAUSE button to begin the cooking process (the icon of the presets selected will blink).
- Repeat to program with the other Zone.
- When the timer hits halfway into the cooking a loud “BEEP” will sound as a reminder to shake/flip your food.
- Once the cooking is done, the word “OFF” will appear on the screen and the machine will emit 3 beeps and stop.

PRESETS

Below are the cooking times and temperatures for each preset:

Icon	Preset	Temp.	Time	Tips
	Default	360°F	15 min	
	Preheat	360°F	3 min	Use before Fries, Chicken breast, Pastry and Pizza presets
	Fries	400°F	18 min	Shake halfway into cooking process
	Chicken Breast	400°F	12 min	Flip halfway into cooking process
	Drumsticks	400°F	20 min	
	Steak	400°F	12 min	Flip halfway into cooking process
	Pastry	320°F	25 min	

	Shrimp	400°F	8 min	Shake halfway into cooking process
	Fish	350°F	10 min	
	Pizza	350°F	20 min	
	Vegetables	400°F	10 min	Shake halfway into cooking process
	Dehydrate	130°F	360 min	Place a single layer of ingredients on the trivet
	Reheat	300°F	15 min	

Note: These settings are suggestions. Cooking time and temperature may need to be adjusted.

VIEW / ADJUST A ZONE'S SETTINGS

To review or adjust a zone's settings at any time, tap the zone's button. The temperature and time will appear on the zone's display, adjust as needed using the – and + controls.

SINGLE ZONE COOKING

Press POWER to turn on the unit, select a cooking zone by touching ① or ②. Place food in the basket, on top of the trivet, and place basket back in selected zone.

Select your desired preset and adjust time and temperature if needed. Refer to the “single-zone”-recommended times and temperatures in the cooking table for best results.

Touch START/PAUSE to begin the cooking process.

DUAL ZONE COOKING

Press POWER to turn on the unit, select a cooking zone by touching ① or ②. Place food in the basket, on top of the trivet, and place basket back in selected zone.

Select your desired preset and adjust time and temperature if needed. Refer to the “dual-zone”-recommended times and temperatures in the cooking table for best results.

Repeat these steps with the second zone.

Touch START/PAUSE to begin the cooking process.

SMART FUNCTION

Tap the power button to turn on the unit on. Select a cooking zone, then select the desired preset and adjust the time and temperature if needed. Repeat the same steps for the other zone. Tap SMART and press START/PAUSE to begin cooking.

The cooking process will begin in the zone with the longer cooking time, allowing your foods to finish cooking at the same time, even when each zone have different cooking times.

SYNC FUNCTION

Tap the POWER button and cooking zone 1. Select the desired preset and adjust the time and temperature if needed as needed. Tap “SYNC” to automatically set Zone 2 to the same preset, cooking temperature and time will be matched. Press START/PAUSE to begin the cooking process.

This function is ideal to cook a larger amount of the same food, or to cook different foods using the same function, temperature and time.

PAUSE

To pause cooking, first select the zone you would like to pause, then press START/PAUSE.

TIPS

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in your air fryer.

- **Shaking ingredients halfway through the cooking process improves results and can help prevent unevenly air-fried food.**
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients requires a slightly shorter preparation time.
- If food tends to stick to the trivet or sides of the basket, add cooking oil spray on the basket and trivet prior to adding your food.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in your air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to air fry delicate or filled ingredients.

Ingredient	Amount per zone	Specs	Temp.	Single zone (estimate)	Dual zone (estimate)
Beef					
Burgers	2 Patties	1/4 Lb patties; 1/2 inch thick	390°F	8-10 min	10-13 min
Steak	2 Steaks	8 oz Each	400°F	10-20 min	15-25 min
Pork					
Bacon	Bacon Strips	3 Each	340°F	8-10 min	9-12 min
Pork Chops	2 Boneless Chops	8 oz Each	390°F	14-17 min	17-20 min
Pork Tenderloin	1 Lb	Trimmed of excess fat	375°F	15-20 min	20-25 min
Breakfast Sausage	8-10 links	Single Layer	390°F	7-10 min	10-18 min
Dinner Sausage	4 Links	Single Layer	355°F	15-20 min	20-30 min
Frozen Foods					
Chicken Nuggets	12 oz	Single Layer	390°F	12-16 min	20-28 min
Fish Sticks	11 oz	Single Layer	390°F	10-14 min	17-20 min

Classic French Fries	1 LB	Classic Cut	400°F	18-25 min	30-33 min
Mozzarella Sticks	1 box	11 oz	375°F	8-10 min	10-12 min
Pot Stickers	Single Layer	Single Layer	390°F	13-15 min	18-25 min
Pizza Rolls	1 bag	Single Layer	390°F	10-15 mins	15-20 min
Sweet Potato Fries	1 Lb	Single Layer	390°F	20-25 min	28-35 min
Onion Rings	3/4 lb	Even layer	375°F	15-18 min	20-25 min
Tater Tots	1 LB	Shake mid-way	375°F	20-25 min	28-32 min

MEMORY SETTING

Your air fryer includes a memory feature that will pick up your cooking process where you left it off in case you unplug the appliance while it is in use.

It will remember your selected preset, or custom time / temperature and resume the cooking cycle automatically. This feature also applies when you have a power shortage.

RECIPES

Breakfast Potatoes

3-4 servings

45 minutes

Ingredients

2 large potatoes; sweet or Yukon gold, diced

1 medium onion, diced

2 teaspoons salt

1 teaspoon garlic powder

2 teaspoons fresh cracked pepper

½ teaspoon smoked paprika

2 tablespoons vegetable oil

Hot sauce or ketchup for serving

Directions

1. Preheat one side of your Kalorik Dual Air Fryer to 400°F
2. In a medium bowl combine diced potatoes, diced onion, salt, garlic powder, fresh black pepper, smoked paprika and oil. Toss to combine, mixing until all potatoes are well coated in the seasoning mix.
3. Working in batches, if needed, add potatoes to the air frying basket with trivet and cook for 20-30 minutes, mixing the potatoes every 10 minutes until the potatoes are tender, and lightly crisp.
4. Serve hot with your favorite hot sauce or ketchup!

Chef's Tip:

Serve these tasty potatoes with air fried sausages and fried eggs for an egg-celent breakfast!

Easiest Breakfast Sausage

4-6 servings

20 minutes

Ingredients

1 pack of your favorite fresh or frozen breakfast sausage

Directions

1. Preheat one side of your dual air fryer to 375°F.
2. Once the unit has heated add as many sausages as fit in a single layer, working in batches if needed.
3. Air fry for 8 minutes, flip sausages and air fry for 5 additional minutes or until the outside is well browned and the sausages are cooked through. Check that your sausages are cooked through by inserting a probe thermometer lengthwise into the sausage, 165°F is fully cooked.
4. Serve hot and enjoy!

Chef's Tip:

Serve these sausages with our breakfast potatoes for an egg-celent start to your day!

Toasty Roasty Cauliflower

2-3 servings

45 minutes

Ingredients

1 cauliflower head, cut into florets

1 tablespoon olive oil

1 teaspoon salt

½ cup romesco sauce

1 lemon, cut into wedges

Directions

1. Preheat one side of your dual air fryer to 425°F
2. Add cauliflower florets to the basket, drizzle with olive oil and lightly season with salt.
3. Air fry for 30-40 minutes until florets are lightly charred and crisp.
4. Spoon romesco sauce onto a serving plate, spreading into a wide circle. Top with roasted cauliflower and serve with lemon wedges

Chef's Tip:

Find our romesco and other great recipes on Kalorik.com

Crispy Skin Chicken Thighs

2 servings

45 minutes

Ingredients

2 chicken thighs

1 teaspoon salt

½ teaspoon paprika

Directions

1. Preheat one side of your Dual Air Fryer to 300°F.
2. Using a clean paper towel, pat dry the skin of the chicken thighs. Season skin-side of chicken thighs with salt and paprika.
3. Place Chicken skin-side up in your air frying basket.
4. Set Air Fryer for 45 minutes at 300°F.

5. Cook chicken thighs until the internal temperature has reached 205°F, the skin is crisp, and the meat has begun to pull away from the bone.
6. Serve hot with your favorite sides!

Chef's Tip:

Try this recipe with your favorite seasoning blends for an easy twist!

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website www.kalorik.com to see our extensive recipe library and start cooking.

Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug from outlet and allow it to cool down completely.
- The baskets and trivets 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, as this may damage the non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- For deep cleaning, the 4 silicone pads can be removed from the trivet. The silicone pads can be washed in hot soapy water. Do not forget to place the silicone pads back in place after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Let the basket and trivet soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.
- Gently cleanse silicone mat with soap and water. Do not place mat in dishwasher.
- Tongs are dishwasher safe.

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 your fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning your air fryer's 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 your air fryer.

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Your air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	The baskets are not properly locked.	Push the baskets back in your air fryer properly until locked in place.
The ingredients fried with your 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.	Increase cooking temperature
	The cooking time is too short.	Increase cooking time
Fried snacks are not crispy when they come out of your 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.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in your air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the basket. The oil produces white smoke and the pan 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 trivet and basket thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the Air Fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you 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

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

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

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

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. 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, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

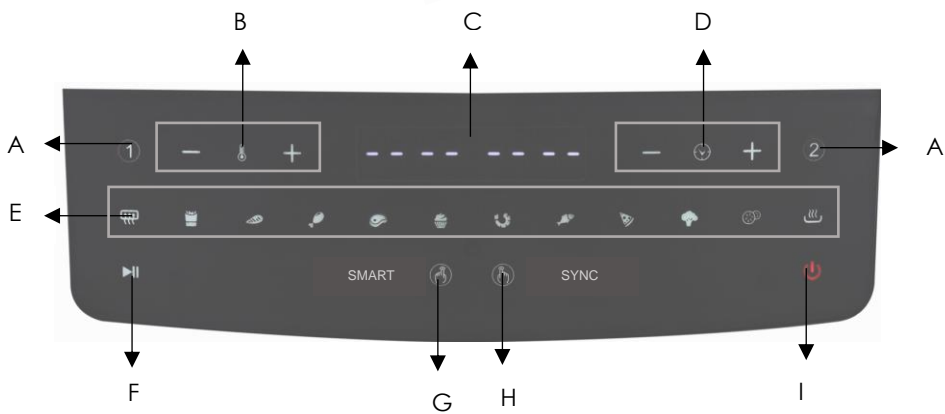
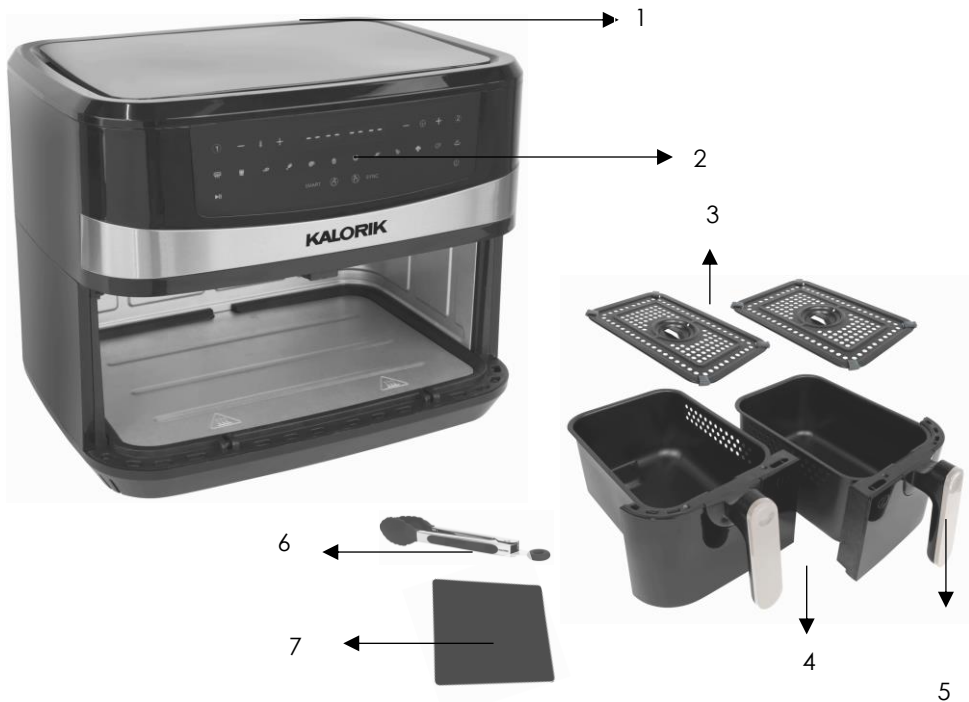
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

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.

PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Sortie d'air
2. Panneau de configuration
3. Trépieds
4. Paniers de cuisson
5. Poignées de panier
6. Pincés
7. Tapis en silicone

A. **Selection de zone:**

- ① Contrôle la cuisson dans le panier gauche
- ② Contrôle la cuisson dans le panier droit

B. **Contrôle de la température** : utilisez + et – pour régler la température de cuisson

C. **Affichage** : Affiche le temps de cuisson et la température pour chaque zone

D. **Minuterie** : utilisez les boutons + et – pour régler le temps de cuisson

E. **Préréglages** : Voir le tableau des préréglages pour plus de détails

F. **Départ/Pause** : Après avoir sélectionné la température et le temps, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/PAUSE. Pour interrompre la cuisson, sélectionnez d'abord la zone que vous souhaitez interrompre, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE.

G. **Bouton SMART** : Ajuste automatiquement le départ de cuisson pour que les deux zones terminent leur cuisson en même temps, même s'il y a des temps de cuisson différents.

H. **Bouton SYNC** : Associe automatiquement les paramètres de la zone 2 à ceux de la zone 1 pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et la même durée

I. **Bouton d'alimentation / POWER** : Allume et éteint l'appareil et arrête toutes les fonctions de cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
FT 51924 BK	120V ~ 60Hz	1600 W	10 Qt. / 9.5 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. LIRE 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 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 personnelles.
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 cuisine 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, appuyez sur le bouton Démarrage / Arrêt pour 3 secondes pour éteindre l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans la friteuse à air car ils peuvent créer un risque d'incendie ou un risque d'électrocution.
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 trépied pour retirer la graisse chaude.
24. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
25. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier.
26. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
- 27. Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.**

Attention !!

- *Toujours placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, résistante à la chaleur et stable.*
- *Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.*
- *Toujours débrancher après usage.*
- *Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.*
- *L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui interrompt automatiquement le processus de cuisson si le panier est retiré pendant la cuisson.*
- *Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.*

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA FICHE À 3 BROCHES

Pour votre sécurité, cet appareil doit être relié à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour minimiser les risques d'électrocution, le cordon doit être branché dans une prise murale à 3 broches, mise à la terre conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA 70 et à tous les codes et ordonnances locaux. Si une prise murale correspondante n'est pas disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre par un électricien qualifié. **N'essayez en aucun cas 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 (paniers pour aliments, trépieds). 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 d'elle.**
- 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.
- Ventiliter 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 les poignées de panier pour déplacer la friteuse !

MODE D'EMPLOI

PREPARATION POUR L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et que votre friteuse à air est également placée à **au moins 6 pouces (15 cm)** de tout objet environnant.
- Assurez-vous que le trépied est bien placé à l'intérieur du panier alimentaire.
- Utilisez la poignée du trépied, située au centre, pour insérer ou retirer facilement du panier.
- Insérez la fiche dans une prise murale. L'appareil émettra un bip et le bouton Start/Stop s'allumera pour indiquer que votre friteuse à air est maintenant prête à l'emploi.

Mise en Garde!













- **Ne remplissez pas les paniers alimentaires avec de l'huile ou tout autre liquide, car cela crée un risque d'incendie.**
- **N'utilisez jamais votre friteuse sans le trépied en place.**

- **Conservez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas trop le panier alimentaire.**
- **Ne couvrez pas l'entrée d'air sur le dessus ou la sortie d'air à l'arrière de l'appareil lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.**
- **Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **Ne plongez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau ou ne le rincez pas sous le robinet.**

UTILISATION

- Branchez l'appareil, l'écran s'allume et s'éteint. Le bouton POWER restera allumé.
- Appuyez sur le bouton POWER. L'écran s'allume et la machine passe en mode veille.
- Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur les touches ① (zone gauche) ou ② (zone droite) à côté des commandes TIME et TEMPERATURE.
- Sélectionnez l'un des 12 pré réglages et ajustez la minuterie et la température comme vous le souhaitez.
- Retirez le panier de la zone à utiliser et assurez-vous que le trépied est inséré. Placez vos ingrédients à l'intérieur du panier et faites-le glisser dans la friteuse à air.
- Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour commencer la cuisson (l'icône des pré réglages sélectionnés clignotera).
- Répétez pour programmer avec l'autre zone.
- Lorsque la minuterie atteint la moitié de la cuisson, un « BIP » retentit pour vous rappeler de secouer/retourner vos aliments.
- Une fois la cuisson terminée, le mot « OFF » apparaîtra à l'écran et la machine émettra 3 bips et s'arrêtera.

PREREGLAGES

Icon	Préréglage	Temps	Température	Astuce
	Defaut	360°F	15 min	
	Préchauffer	360°F	3 min	Utiliser avant les préreglages Frites, Poulet, Pâtisserie et Pizza
	Frites	400°F	18 min	Agiter à mi-cuisson
	Poitrine de Poulet	400°F	12 min	Retourner à mi-cuisson
	Pilons	400°F	20 min	
	Steak	400°F	12 min	Retourner à mi-cuisson
	Pâtisserie	320°F	25 min	
	Crevettes	400°F	8 min	Agiter à mi-cuisson
	Poisson	350°F	10 min	
	Pizza	350°F	20 min	
	Légumes	400°F	10 min	Agiter à mi-cuisson
	Déshydrater	130°F	360 min	Placer une couche d'ingrédients sur le trépied
	Réchauffer	300°F	15 min	

Remarque : Ces paramètres sont des suggestions. Le temps et la température de cuisson peuvent devoir être ajustés.

VOIR / AJUSTER LES PARAMÈTRES D'UNE ZONE

Pour voir ou ajuster les paramètres d'une zone à tout moment, sélectionnez la zone. La température et le temps de cuisson apparaîtront sur l'affichage de la zone, ajustez au besoin à l'aide des commandes - et +.

CUISSON À ZONE UNIQUE

Appuyez sur POWER pour allumer l'appareil, sélectionnez une zone de cuisson en touchant ① ou ②. Placez les aliments dans le panier, au-dessus du trépied, et remplacez le panier dans la zone sélectionnée.

Sélectionnez le pré-réglage souhaité et ajustez le temps de cuisson et la température si nécessaire. Reportez-vous aux durées et températures recommandées pour la « zone unique » dans le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Appuyez sur START/PAUSE pour commencer le processus de cuisson.

CUISSON À DEUX ZONES

Appuyez sur POWER pour allumer l'appareil, sélectionnez une zone de cuisson en touchant ① ou ②. Placez les aliments dans le panier, sur le trépied et remplacez le panier dans la zone sélectionnée.

Sélectionnez le pré-réglage souhaité et ajustez le temps de cuisson et la température si nécessaire. Reportez-vous aux durées et températures recommandées pour la « zone double » dans le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Répétez ces étapes avec la deuxième zone.

Appuyez sur START/PAUSE pour commencer le processus de cuisson.

FONCTION SMART (FINITION INTELLIGENTE)

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le pré-réglage souhaité et ajustez le temps et la température si nécessaire. Répétez les mêmes étapes pour l'autre zone. Appuyez sur SMART et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.

Le processus de cuisson commencera dans la zone avec le temps de cuisson le plus long, permettant à vos aliments de terminer la cuisson en même temps, même lorsque chaque zone a des temps de cuisson différents.

FONCTION SYNC

Appuyez sur le bouton POWER et la zone de cuisson 1. Sélectionnez le pré-réglage souhaité et réglez l'heure et la température si nécessaire selon vos besoins. Appuyez sur "SYNC" pour régler automatiquement la zone 2 sur le même pré-réglage, la température et le temps de cuisson seront assortis. Appuyez sur START/PAUSE pour commencer le processus de cuisson.

Cette fonction est idéale pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et la même durée.

PAUSE

Pour interrompre la cuisson, sélectionnez d'abord la zone que vous souhaitez interrompre, puis appuyez sur START/PAUSE.

ASTUCES

- Tous les aliments pouvant être préparés dans un four traditionnel peuvent également être préparés dans votre friteuse à convection.
- **Le fait de secouer les ingrédients à mi-chemin du processus de cuisson améliore les résultats et peut aider à éviter que les aliments ne soient frits à l'air de manière inégale.**
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long ; une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Si les aliments ont tendance à coller au trépied ou aux côtés du panier, vaporisez de l'huile de cuisson sur le panier et le trépied avant d'ajouter vos aliments.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées.

La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

- Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de votre friteuse à convection si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire à l'air des ingrédients délicats ou fourrés.

Ingrédient	Quantité	Notes	Temp.	Zone unique (estimation)	Double zone (estimation)
Du boeuf					
Burgers	2 Burgers	burgers de 1/4 Lb; 1/2 pouce d'épaisseur	390°F	8-10 min	10-13 mins
Steak	2 Steaks	8 onces chacun	400°F	10-20 min	15-25 Mins
Porc					
Bacon	Lanières de bacon	3 chacun	340°F	8-10 min	9-12 Mins
Côtes de porc	2 côtelettes désossées	8 onces chacun	390°F	14-17 min	17-20 Mins
Filet de porc	1 Lb	Garni de l'excès de graisse	375°F	15-20 min	20-25 Mins
Saucisse du petit déjeuner	8-10 liens	Une seule couche	390°F	7-10 min	10-18 Mins
Saucisse Dîner	4 Liens	Une seule couche	355°F	15-20 min	20-30 Mins
Nourriture surgelée					
Nuggets de poulet	12 oz	Une seule couche	390°F	12-16 min	20-28 Mins
Bâtonnet de Poisson	11 oz	Une seule couche	390°F	10-14 min	17-20 Mins
Frites Classiques	1 LB	Coupe classique	400°F	18-25 min	30-33 Mins

Bâtonnets de Mozzarella	1 box	11 oz	375°F	8-10 min	10-12 Mins
Bouchées Farcies	Une couche	Une seule couche	390°F	13-15 min	18-25 Mins
Pizza Rolls	1 bag	Une seule couche	390°F	10-15 mins	15-20 Mins
Frites de Patate Douce	1 Lb	Rien	390°F	20-25 min	28-35 mins
Rondelles d'Oignon	3/4 lb	Une couche	375°F	15-18 min	20-25 Mins
Tout-petits	1 LB	Secouez à mi-cuisson	374°F	20-25 Mins	28-32 Mins

MEMOIRE

Votre friteuse à air comprend une fonction de mémoire qui reprendra votre processus de cuisson là où vous l'avez laissé au cas où vous débranchez l'appareil pendant son utilisation. Il se souviendra de votre pré-réglage sélectionné ou du temps et de la température de cuisson choisis et reprendra automatiquement le cycle de cuisson. Cette fonction s'applique également en cas de panne de courant.

RECETTES

Pommes de terre de petit déjeuner

3-4 portions

45 minutes

Ingrédients

2 grosses pommes de terre; douces ou Yukon gold, coupées en dés

1 oignon de taille Moyenne, coupé en dés

2 cuillères à thé de sel

1 cuillère à thé d'ail en poudre

2 cuillères à thé de poivre noir du moulin

½ cuillère à thé de paprika fumé en poudre

2 cuillères à table d'huile végétale
Sauce piquante ou ketchup pour servir

Préparation

1. Préchauffez un côté de votre Friteuse à Air Double-Panier Kalorik à 400°F .
2. Dans un bol moyen, mélanger les pommes de terre en dés, l'oignon en dés, le sel, l'ail en poudre, le poivre noir fraîchement mouliné, le paprika fumé et l'huile. Mélanger jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient bien enrobées du mélange d'épices.
3. En travaillant par lots si besoin, ajoutez les pommes de terre dans le panier de friture à air garnie du plateau de cuisson et faites cuire pendant 20 à 30 minutes, en mélangeant les pommes de terre toutes les 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement croustillantes.
4. Servir chaud avec votre sauce piquante préférée ou du ketchup!

Astuce du chef:

Servez ces délicieuses pommes de terre avec des saucisses frites à l'air et des œufs au plat pour un déjeuner copieux!

Saucisses de petit déjeuner très faciles

4-6 portions
20 minutes

Ingrédients

1 paquet de vos saucisses fraîches ou surgelées préférées

Préparation

1. Préchauffez un côté de votre friteuse à air double-panier à 375°F.
2. Une fois le préchauffage terminé, ajoutez autant de saucisses que la friteuse peut contenir en une seule couche, en travaillant par lots si besoin.
3. Faites frire à l'air pendant 8 minutes, puis retourner les saucisses et frire pendant 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que l'extérieur soit bien doré et l'intérieur des saucisses bien cuit.

Vérifiez la cuisson en insérant un thermomètre à sonde dans la saucisse dans le sens de la longueur, 165°F est entièrement cuit.

4. Servez chaud et dégustez !

Astuce du chef:

Servez ces saucisses avec nos pommes de terre de déjeuner pour bien commencer la journée !

Chou-fleur rôti croustillant

2-3 portions

45 minutes

Ingrédients

1 tête de chou-fleur, découpée en fleurons

1 cuillère à table d'huile d'olive

1 cuillère à thé de sel

½ tasse de sauce romesco (120 ml)

1 citron, découpé en quartiers

Préparation

1. Préchauffez un côté de votre friteuse à air double-panier à 425°F.
2. Ajouter les fleurons de chou-fleur dans le panier, arrosez d'huile d'olive et salez légèrement.
3. Faites frire à l'air pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que les fleurons soient légèrement carbonisés et croustillants.
4. À l'aide d'une cuillère, versez la sauce romesco dans un plat en l'étalant en un large cercle. Garnir de chou-fleur rôti et servir avec des quartiers de citron

Astuce du chef:

Retrouvez notre sauce romesco et d'autres délicieuses recettes sur Kalorik.com.

Cuisses de poulet à la peau croustillante

2 portions

45 minutes

Ingrédients

2 cuisses de poulet

1 cuillère à thé de sel

½ cuillère à thé de paprika

Préparation

1. Préchauffez un côté de votre friteuse à air double-panier à 300°F.
2. À l'aide d'une serviette en papier propre, séchez la peau des cuisses de poulet. Assaisonner la peau des cuisses de poulet avec du sel et du paprika.
3. Placez le poulet dans votre panier de friture à air, la peau vers le haut.
4. Réglez la durée de cuisson de votre friteuse à 45 minutes à 300°F.
5. Cuire les cuisses de poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne 205°F, que leur peau soit croustillante et que la viande commence à se détacher de l'os.
6. Servir chaud avec vos accompagnements préférés!

Astuce du chef:

Essayez cette recette avec vos épices préférées pour une alternative facile!

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque usage !
- Éteignez l'appareil (bouton POWER). Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement.
- La grille, le panier et le trépied 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 un nettoyage en profondeur, les embouts en silicone du trépied peuvent être retirés et lavés à l'eau tiède. Ne pas oublier de les remettre sur le trépied avant l'utilisation.
- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplissez le panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le trépied dans le panier, et laissez-les tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.
- Nettoyez le tapis en silicone avec du savon et de l'eau. Ne pas placer dans le lave-vaisselle.
- Les pinces vont au lave-vaisselle.

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 !

DÉPANNAGE

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 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 le panier de cuisson.	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.	Augmenter la température avec la touche d'augmentation
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmenter le temps avec la touche d'augmentation
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 le panier.	Ne pas trop remplir le panier
Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une quantité grande d'huile gouttera 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 trépied et le porte-panier complètement après chaque usage.
Les pommes de terre sont frites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le type correct de pommes de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets avant de les frire	Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour qu'ils soient plus croustillants.
		Ajouter un petit peu plus d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.

GARANTIE

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.

À compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis et au 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 et lames. 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, envoyez le produit en colis dûment affranchi, ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Ave.

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.

**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



Ref FT 51924 BK

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

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