

KALORIK®

Since 1930

SMART FRYER OVEN HORNO FREIDORA DE AIRE FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

EN.....7
ES.....17
FR.....31



AFO 46894

120V~60Hz 1500W (12.5A)



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



ENGLISH:

1. Timer switch knob
2. Temperature control knob
3. Power indicator light
4. Oven light
5. Air fryer basket
6. Wire rack
7. Baking/drip tray
8. Removable crumb tray

ESPAÑOL:

1. Perilla de control del temporizador
2. Perilla de control de temperatura
3. Luz indicadora de encendido
4. Luz de horno
5. Cesta de fritura de aire
6. Estante de alambre
7. Bandeja de goteo / bandeja para hornear
8. Bandeja para migas

FRANÇAIS:

1. Bouton de minuterie
2. Bouton de contrôle de la température
3. Bouton de commutation de fonction Voyant d'alimentation
4. Lumière de four
5. Panier de friture
6. Grille de cuisson
7. Plaque de cuisson / bac d'égouttement
8. Ramasse-miettes amovible

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Check that your mains voltage 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.
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. This appliance is for **HOUSHOLD USE ONLY**.
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 where it could touch another heated oven.
12. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
13. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
14. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Do not use the appliance for other than intended use.
17. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in

operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
21. Do not store any materials in this oven when not in use.
22. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
23. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes overheating of the oven.
24. Do not leave unit unattended, especially when toasting or broiling.
25. Use extreme caution when disposing of hot grease.
26. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
27. To disconnect, turn all knobs back to the starting position making sure everything is OFF, then remove plug from wall outlet.
28. Do not attempt to dislodge food when the air fryer oven is plugged into electrical outlet.
29. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

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

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 countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

Cook food faster than ever while reducing fat and calories with the Kalorik Smart Fryer Oven. Using advanced Rapid Hot Air Technology, this high-performance air fryer oven cooks food up to 30% faster — with no preheating required. Fry all your favorite foods to crunchy, golden perfection with little to no oil, reducing fat by up to 75%. The Kalorik Smart Fryer Oven achieves a delightfully-crispy exterior and moist, tender interior, so you can indulge without the guilt. Adjustable time and temperature controls customize cooking for each dish. The appliance reaches up to 450°F, so you can even broil and toast your food. The inner oven light allows you to easily monitor your dish while it cooks, while the included air frying basket, baking pan, air rack, and crumb tray offer great versatility in menu options.

Indicator light & Control knobs:

- The Power indicator light, located on the right side, turns red once the timer is activated, indicating the unit is currently on. Setting the oven timer powers the unit on and begins the cooking cycle.
- Use the temperature knob to adjust desired temperature for cooking.
- The oven button light is located on the right side, push the button to turn on the interior oven light. The light will not work if the power is off.
- Remember to turn the temperature knob back to the starting point after each use to make sure you are adjusting correct temperature settings for each cooking process.

BEFORE THE FIRST USE

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

Tips:

- Cooking rack positioning: There are 3 rack positions within the air fryer oven. Top, middle, and bottom.
- Always place the baking pan / drip tray on the lowest level when cooking with the basket or baking rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.

OPERATING INSTRUCTIONS

PREHEATING:

- Plug the unit into the power supply socket.
- Turn the temperature knob to the right to start preheating at desired temperature and set the timer to 10 minutes.
- The Power light will turn on to indicate that the unit is ON.
- You can now place your food in the oven to start the cooking process as the unit is fully preheated.

SETTINGS

AIR FRY

Air Fry is a healthy alternative to frying without the use of excess amounts of oil. A high velocity fan and an upper heating element circulate air to prepare a variety of foods that are both delicious and healthier than traditional foods. This lets you cook with less fat and calories and gives the food a lighter and less greasy taste.

Preheating is not necessary for the air frying but can be used to speed up the cooking process. Keep in mind that preheating will interfere with recommended cooking times. If the unit is already hot, remove 3 minutes from the recommended cooking time.

- Place the baking pan / drip tray on the lowest level when cooking if cooking with the basket or baking rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.
- Place the mesh basket or rack with food in the unit.
- Adjust the temperature knob to the desired temperature by turning the knob to the right.
- Adjust the timer knob to the desired cooking time. Once time has been set, the Power indicator light will turn on. The Air Fryer Oven starts as soon as the timer is set.
- When the cooking time has elapsed, the timer bell will ring, the oven will now turn off on its own.
- Carefully take your food out with oven mitts.

Notes:

- Although oil is not necessary, a small portion of oil can be sprayed on or brushed on food for air frying. Make sure to distribute oil evenly on food.
- When cooking a large amount of food, it is recommended to flip food halfway to ensure even cooking.
- Food will cook more evenly if cut into the same size piece.
- When air frying greasy food, grease will drain into the baking/drip tray. As a precaution, allow hot grease to cool in the unit before removing the baking/drip tray.
- Please note that some food release water as it cooks. When cooking large quantities for an extended period, condensation may build up which leaves a bit of moisture.

MORE WAYS TO COOK

In addition to air frying, the air fryer oven can be used for baking, broiling, roasting and more. To cook using these settings, simply use the knobs to adjust the temperature (warm – 450°F) and time (0-60 minutes) to the settings you desire. See below for tips and recommendations:

- When using the air fryer oven, cooking times may need to be reduced due to the convection fan's high speed. We recommend checking on the food about 5 to 10 minutes before the finished set cooking time.
- The Kalorik Smart Fryer Oven can be used to cook cakes, bake goods or roast meats as well as cook frozen meals. For best results when baking, we recommend preheating the oven at least for 10 minutes at the desired temperature setting.
- Use the bake rack for fresh and frozen pizza.
- When making baked goods in the oven, set the baking/drip tray on the last (bottom) rack in the air fryer oven.
- The Kalorik Smart Fryer Oven can also be used to broil your small cuts of meat, open sandwiches, poultry, fish and vegetables. Make sure to preheat for 10 minutes first, then set the temperature to the highest setting (450°F) and set the tray in the first (top) rack in the air fryer oven.

- Broiling usually requires shorter cooking time. It is best to watch over food to not overcook.
- To roast vegetables and meat, we recommend setting the temperature to 400°F.
- To use the Kalorik Smart Fryer Oven to toast, set the temperature to 450°F and place your food with the tray to set on the top (first) rack. Be sure to flip your food halfway through the cooking cycle to evenly toast on both sides.
- Caution: Aluminum foil is not recommended for covering the accessories. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use foil to cover the Baking Pan/Drip Tray, be sure foil is cut to neatly fit into the pan and does not touch the wall or heating elements.

AIR FRYER RECIPES

PORK CHOPS

- 4 Thick cut bone in pork chops
- 1/3 Cup olive oil
- 2 Tablespoons brown sugar
- 1 Lemon, zest and juice
- 2 1/2 Tablespoons spicy mustard
- 1 Teaspoon coarse ground mustard
- 4 Cloves garlic, chopped
- 2 Teaspoons dried thyme
- 1 Teaspoon granulated onion
- 1 Teaspoon liquid smoke
- 2 Teaspoons white vinegar
- 1 Teaspoon Worcestershire sauce
- 1/2 Teaspoon parsley flakes
- Salt & pepper

In a medium mixing bowl, whisk together olive oil, brown sugar, lemon zest and juice, both mustards, garlic, thyme, onion, liquid smoke, vinegar, Worcestershire sauce, parsley, salt and pepper. Put the pork chops and mixture together in large, resealable plastic bag and marinate for 3 hours or overnight in the refrigerator. Cook on the top rack placed on the air fryer mesh basket at 400°F for 15 minutes. Make sure the baking/drip tray is placed on the last rack to be able to catch grease. Let rest for 5 minutes. Serves 4.

BBQ CHICKEN DRUMSTICK

- 8 Chicken drumsticks
- 3 Tablespoons olive oil
- Salt and pepper
- BBQ sauce

Dry the chicken. Coat with olive oil, salt and pepper. Cook on the middle rack at 420°F for 5 minutes using the air fryer mesh basket. Baste with BBQ Sauce and cook for an additional 10 minutes at 420°F. Serves 4.

ROASTED ASPARAGUS

- 2 Pounds Asparagus
- 3 Tablespoons olive oil
- 1 Tablespoon grated Parmesan cheese
- 1/2 Teaspoon granulated garlic
- Splash of balsamic vinegar
- Salt and pepper

Coat the asparagus with olive oil, Parmesan cheese, garlic, vinegar, salt and pepper. Cook on the top rack with a single layer at 360°F for 8 minutes using the air fryer mesh basket.

Serves 6.

SNICKER DOODLE COOKIE

- 1/2 Cup butter
- 3/4 Cup sugar
- 1 Egg
- 3 Drops almond extract
- 1 1/2 Cups all-purpose flour
- 1 Teaspoon cream of tartar
- 1/2 Teaspoon baking soda
- 1/4 Teaspoon kosher salt
- 3 Tablespoons sugar
- 1 Teaspoon cinnamon

Start with all ingredients at room temperature. Cream together the butter, sugar, egg and almond extract with a hand mixer until smooth. In a separate bowl, whisk together the flour, cream of tartar, baking soda, and salt. Add dry ingredients to the butter mixture. Roll 1 tablespoon portion balls in the remaining sugar and cinnamon. Place a piece of parchment paper on the baking/drip tray and place your cookies on top. Slide the baking tray to the bottom rack. Bake 6 cookies at a time at 350°F for 10 minutes. Let rest for 5 minutes.

Makes 24 cookies.

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! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Make sure the unit has been turned off by switching the timer to 0 and setting the temperature knob back to the starting point. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- Do not immerse in water or wash under running water.
- The accessories should be hand washed in hot, sudsy water. They are not dishwasher safe.
- **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.**
- Inner oven light bulb may be replaced if needed.

Inside cleaning

- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with absorbent paper toweling or a soft cloth.
- Clean the inside of the glass door with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.
- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates the appliance except the cavity.
- Make sure no water comes on the oven door when the latter is still hot.
- Always clean the removable crumb tray after each use. Excess food particles could cause smoking and will be hard to remove from tray. To remove baked on grease or burnt food particles you can soak the removable crumb tray in hot sudsy water. Never operate the oven without the tray in place.

Outside / outside door cleaning

1. Wipe clean with a damp sponge. Wipe dry
2. NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work	<ol style="list-style-type: none">1. Appliance is not plugged in.2. You have not turned the Unit On by setting the time and temperature.	<ol style="list-style-type: none">1. Plug power cord into wall socket.2. Set the temperature and time
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none">1. The food is overloaded.2. The temperature is set too low.	<ol style="list-style-type: none">1. Use smaller batches for more even frying.2. Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	See General Operations in this manual
White smoke Coming from the unit	<ol style="list-style-type: none">1. Oil is being used.2. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	<ol style="list-style-type: none">1. Wipe down to remove excess oil.2. Clean the accessories after each use.
French fries are not fried evenly	<ol style="list-style-type: none">1. Wrong type of potato being used.2. Potatoes not blanched properly during preparation.	<ol style="list-style-type: none">1. Use fresh, firm potatoes.2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

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, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS

Al usar equipos eléctricos, siempre se deben tomar medidas de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Compruebe que el voltaje de su hogar coincida con el que se indica en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión estrecha cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de él.
6. Desenchufe la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de ponerse o quitarse las piezas.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre. Este aparato es para USO DE CASA SOLAMENTE.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o contador o toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, o donde pueda tocar otro horno calentado.
12. Al operar el horno mantener al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
13. Utilice siempre sobre una superficie estable y resistente al calor. No utilizar sobre una superficie cubierta de tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
14. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa durante el funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, harina, etc.
15. Se debe extremar la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

17. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben insertarse en el horno de freidora, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
18. Puede producirse un incendio si el horno de freidora de aire está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún elemento encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
19. No limpiar con almohadillas metálicas. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar piezas eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.
20. Se debe extremar la precaución cuando se utilicen recipientes contruidos de otro tipo que no sean de metal o vidrio.
21. No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
23. No cubra la bandeja de migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio metálico. Esto provoca el sobrecalentamiento del horno.
24. No deje la unidad desatendida, especialmente al tostar o asar.
25. Tenga mucho cuidado al desechar grasa caliente.
26. Use siempre guantes de horno protectores y aislados al insertar o retirar artículos del horno caliente.
27. To disconnect, turn all knobs back to the starting position making sure everything is OFF, then remove plug from wall outlet.
28. No intente desalojar alimentos cuando el horno de la freidora de aire este enchufado a una toma de corriente.
29. No apoye utensilios de cocina ni platos para hornear sobre la puerta de vidrio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Cuando esté en uso, utilice siempre guantes de horno o cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno, o cuando manipule accesorios.
2. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno limpio y libre de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material de combustible.

3. No utilice utensilios metálicos como cuchillos para eliminar los residuos de alimentos de los elementos calefactores, ya que esto puede dañar el aparato, así como conducir a la electrocución.
4. No almacene ningún material en el horno cuando no esté en uso.

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 DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.

- Si se usa un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

CONOZCA SU HORNO Y FREIDORA DE AIRE

Cocine los alimentos más rápido que nunca mientras reduce las grasas y las calorías con el horno freidora de aire caliente de Kalorik Air. Con la avanzada tecnología Rapid Hot Air, este horno de alto rendimiento cocina los alimentos hasta un 30% más rápido, sin necesidad de precalentamiento. Freír todos sus alimentos favoritos a crujiente, perfección dorada con poco o ningún aceite, reduciendo la grasa hasta en un 75%. El horno logra un exterior deliciosamente crujiente y un interior húmedo y tierno, para que pueda disfrutar sin la culpa. Los controles ajustables de tiempo y temperatura personalizan la cocción para cada plato. El aparato alcanza hasta 450F, por lo que incluso puede asar y tostar

sus alimentos. La luz del horno interior le permite monitorear fácilmente su plato mientras se cocina, mientras que la cesta de fritura de aire incluida, la bandeja para hornear, el estante de aire y la bandeja de migas ofrecen una gran versatilidad en las opciones de menú.

Luces indicadoras y mandos de control:

- La luz indicadora de encendido, situada en el lado derecho, se vuelve rojo una vez que el temporizador está activado, lo que indica que la unidad está encendida actualmente. La configuración del temporizador del horno enciende la unidad y comienza el ciclo de cocción.
- Use la perilla de temperatura para ajustar la temperatura deseada para cocinar.
- El proceso de cocción se puede detener en cualquier momento girando la perilla del temporizador de nuevo a 0.
- La luz del botón del horno se encuentra en el lado derecho, presione el botón para encender la luz interior del horno. La luz no funcionará si no se enciende la alimentación.
- Recuerde volver a girar la perilla de temperatura al punto de partida después de cada uso para asegurarse de que está ajustando los ajustes de temperatura correctos para cada proceso de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y los accesorios y lave y limpie todo. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Secar con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de utilizar la unidad.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que también se coloque al menos 4 pulgadas (10 cm) de distancia de cualquier objeto circundante.
- Es normal si algo de humo o olor emana del aparato cuando se utiliza por primera vez. Esto no es dañino. Para eliminar cualquier aceite de embalaje que pueda permanecer después de la producción, recomendamos utilizar el aparato durante 20 minutos, poniendo el termostato en su ajuste de temperatura máxima.

Consejos:

- Posicionamiento del estante para hornear: el estante para hornear se puede deslizar en cualquiera de los 3 niveles disponibles.

- Coloque siempre la bandeja para hornear/goteo en el nivel más bajo cuando cocine con la cesta o el estante para hornear. La bandeja para hornear atraparà cualquier grasa o migas durante el ciclo de cocci3n.

INSTRUCCIONES DE USO

PRECALENTAMIENTO:

- Conecte la unidad a la toma de corriente.
- Gire la perilla de temperatura hacia la derecha para iniciar el precalentamiento a la temperatura deseada y ajuste el temporizador a 10 minutos.
- La luz de encendido se encenderà para indicar que la unidad està encendida.
- Ahora puede colocar los alimentos en el horno para iniciar el proceso de cocci3n, ya que la unidad està completamente precalentada.

CONFIGURACION

FREIDORA DE AIRE

Air Fry es una alternativa saludable a la fritura sin el uso de cantidades excesivas de aceite. Le permite cocinar con menos grasa y calorías y le da a la comida un sabor más ligero y menos graso.

El precalentamiento no es necesario para la funci3n de alevín de aire, pero se puede utilizar para acelerar el proceso de cocci3n. Tenga en cuenta que el precalentamiento interferirá con los tiempos de cocci3n recomendados. Si la unidad ya està caliente, retire 3 minutos del tiempo de cocci3n recomendado.

- Coloque la bandeja para hornear/goteo en el nivel más bajo al cocinar si cocina con la cesta o el estante para hornear. La bandeja para hornear atraparà cualquier grasa o migas durante el ciclo de cocci3n.
- Coloque la cesta de malla o el estante con alimentos en la unidad.
- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada girando la perilla hacia la derecha.
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocci3n deseado. Una vez que se ha ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se

encenderá. El horno de freidora de aire se inicia tan pronto como se establece el temporizador.

- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, sonará la campana del temporizador, el horno se apagará por sí solo.
- Saque cuidadosamente los alimentos con guantes de horno.

Notas:

- Aunque el aceite no es necesario, una pequeña porción de aceite puede ser rociado o cepillado en los alimentos para freír al aire. Asegúrese de distribuir el aceite uniformemente en los alimentos.
- Al cocinar una gran cantidad de alimentos, se recomienda voltear los alimentos a mitad de camino para asegurar una cocción uniforme.
- Los alimentos se cocinarán de manera más uniforme si se cortan en la misma pieza.
- Al freír al aire alimentos grasosos, la grasa se drenará en la bandeja de goteo para hornear. Como precaución, permita que la grasa caliente se enfríe en la unidad antes de retirar la bandeja.
- Tenga en cuenta que algunos alimentos liberan agua mientras se cocina. Al cocinar grandes cantidades durante un periodo prolongado, puede acumularse condensación que deja un poco de humedad.

MAS FORMAS DE COCINAR

Además de freír al aire, el horno de fritura se puede utilizar para hornear, rostizar, tostar y más. Para cocinar con estos ajustes, simplemente utilice las perillas para ajustar la temperatura (cálido – 450°F) y el tiempo (0-60 minutos) a los ajustes que desee. Consulte a continuación los consejos y recomendaciones:

- Cuando se utiliza el horno de freidora de aire, los tiempos de cocción pueden necesitar reducirse debido a la alta velocidad del ventilador de convección. Recomendamos comprobar la comida unos 5 a 10 minutos antes de la hora de cocción terminada.
- El horno de freidora de aire se puede utilizar para cocinar pasteles, hornear productos o carnes asadas, así como para cocinar comidas congeladas. Para obtener los mejores resultados al hornear, recomendamos precalentar el horno al menos durante 10 minutos a la temperatura deseada.

- Utilice el estante para hornear para pizza fresca y congelada.
- Al hacer productos horneados en el horno, coloque la bandeja de hornear/goteo en el último estante (inferior) en el horno de freidora.
- El horno de freidora de aire de Kalorik también se puede utilizar para asar sus pequeños cortes de carne, sándwiches abiertos, aves de corral, pescado y verduras. Asegúrese de precalentar durante 10 minutos primero, luego ajuste la temperatura al ajuste más alto (450°F) y ajuste la bandeja en el primer estante (superior) en el horno de freidora.
- El asado generalmente requiere un tiempo de cocción más corto. Lo mejor es vigilar la comida para no cocinar demasiado.
- Para asar verduras y carnes, recomendamos ajustar la temperatura a 400°F.
- Para utilizar el horno de freidora de aire Kalorik para tostar, ajuste la temperatura a 450°F y coloque su comida con la bandeja para colocar en el bastidor superior (primer). Asegúrese de voltear su comida a mitad del ciclo de cocción para brindar uniformemente por ambos lados.
- Precaución: No se recomienda la lámina de aluminio para cubrir los accesorios. Si está cubierta, la lámina evita que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie de la lámina y puede incendiarse. Si decide utilizar papel de aluminio para cubrir la bandeja de pan/goteo de hornear, asegúrese de que la lámina está cortada para encajar perfectamente en la sartén y no toca la pared ni los elementos calefactores.

RECETAS DE FREIDORA DE AIRE

Chuletas de Cerdo

- 4 Hueso corta grueso en chuletas de cerdo
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de azúcar morena
- 1 limón, ralladura y jugo
- 2 1/2 Cucharadas de mostaza picante
- 1 Cucharadita de mostaza molida gruesa
- 4 ajo, picados
- 2 Tomillo seco de cucharaditas
- 1 Cucharadita de cebolla granulada
- 1 Cucharadita de humo líquido
- 2 Cucharaditas de vinagre blanco
- 1 Salsa de cucharadita Worcestershire
- 1/2 Escamas de perejil de cucharadita
- Sal y pimienta

En un tazón mediano, mezcle el aceite de oliva, la azúcar morena, la ralladura de limón y el jugo, ambas mostazas, ajo, tomillo, cebolla, humo líquido, vinagre, salsa Worcestershire, perejil, sal y pimienta. Coloque las chuletas de cerdo y la mezcla en una bolsa de plástico grande y resellable y marinar durante 3 horas o durante la noche en el refrigerador. Cocine en el bastidor superior colocado en la cesta de malla de la freidora a 400°F durante 15 minutos. Asegúrese de que la bandeja de hornear/goteo esté colocada en el último bastidor para poder atrapar la grasa. Deja reposar durante 5 minutos.

Sirve 4.

Pierna de pollo

- 8 piernas de pollo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Salsa BBQ

Seca el pollo. Recubre con aceite de oliva, sal y pimienta. Cocine en el bastidor central a 420°F durante 5 minutos utilizando la cesta de malla. Baste con salsa bbq y cocine durante 10 minutos adicionales a 420°F.

Sirve 4.

Espárragos Asados

- 2 Libras de Espárragos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita de ajo granulado
- Salpicadura de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Recubrir los espárragos con aceite de oliva, queso parmesano, ajo, vinagre, sal y pimienta. Cocine en el bastidor superior con una sola capa a 360°F durante 8 minutos, utilizando la cesta de malla.

Sirve 6.

Galletas de Azúcar de Canela

- 1/2 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 1 Huevo
- 3 Gotas de extracto de almendra
- 1 1/2 Tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de crema de sarro
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de canela

Comience con todos los ingredientes a temperatura ambiente. Crema juntos la mantequilla, el azúcar, el huevo y el extracto de almendras con una batidora de mano hasta que quede suave. En un tazón separado, mezcle la harina, la crema de tartar, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla. Enrolle 1 cucharada de bolas en el resto de azúcar y canela. Coloque un trozo de papel pergamino en la bandeja de goteo para hornear y coloque sus galletas encima. Deslice la bandeja para hornear a la rejilla inferior. Hornee 6 galletas a la vez a 350°F durante 10 minutos. Deje reposar durante 5 minutos.

Hace 24 galletas.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso! La limpieza regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Asegúrese de que la unidad se ha apagado cambiando el temporizador a 0 y ajustando la perilla de temperatura al punto de inicio. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- No sumerja en agua ni lave con agua corriente.
- Los accesorios no son aptos para lavavajillas, lave los artículos a mano con agua tibia.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente. Enjuagar y secar bien después de la limpieza
- La bombilla interior del horno puede volver a encenderse se es necesario.

Limpeza Interior

- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Secar con una toalla de papel. Para eliminar los alimentos horneados, vierta un poco de aceite de cocina en los alimentos y deje reposar durante cinco a diez minutos. Esto debe suavizar los alimentos y permitir que se retire con una toalla de papel absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de la puerta de vidrio con un paño jabonoso húmedo. Si la puerta tiene manchas obstinadas, abra la puerta y cubra el interior de la puerta con unas toallas de papel húmedas. Dejar actuar durante unos minutos, luego quitar las toallas y limpiar la puerta. Nunca

use utensilios afilados, ya que los arañazos pueden debilitarlo y hacer que se rompa.

- Nunca utilice productos abrasivos en la cavidad. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua o humedad en el aparato excepto en la cavidad.
- Asegúrese de que no haya agua en la puerta del horno cuando esta última aún esté caliente.

Limpieza de puertas exteriores /Exteriores

- Limpie con una esponja húmeda. Seque.
- NUNCA utilice lana de acero, almohadillas de metal o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.

NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El dispositivo no está conectado. • No encendiste la unidad ajustando el temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el cable de alimentación de la toma de corriente • Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.
La comida no se cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada comida • Temperatura demasiado baja 	<ul style="list-style-type: none"> • Use cantidades más pequeñas para freír más uniformemente • Aumente la temperatura y continúe cocinando.
La comida no se cocina uniformemente	Algunos alimentos deben ser devueltos durante el proceso de cocción.	Consulte la sección "Instrucciones" de este manual
Las papas fritas no se cocinan uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo incorrecto de patata usada. • Las papas no se blanquean correctamente durante la preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usa papas frescas y firmes. • Use palitos cortados y séquelos para eliminar el exceso de almidón.
El humo blanco proviene de la unidad	<ul style="list-style-type: none"> • El aceite se utiliza. • Todavía hay residuos de grasa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie para eliminar el exceso de aceite. • Limpie los accesorios después de cada uso.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

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

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

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

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, traitez de respecter les règles de sécurité suivantes :

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION !**
2. Vérifiez que le courant électrique de votre maison correspond à celui indiqué sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, ne pas immerger le cordon, la fiche, ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide. Ne pas brancher pas le cordon d'alimentation ou ne pas faire fonctionner l'unité si vous avez les mains humides.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
6. Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de placer ou d'en enlever des pièces.
7. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé ou après qu'il ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelconque manière. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil est destiné seulement à un usage domestique.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ni d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ni d'un brûleur électrique, ni dans un four chaud. Ne pas le placer sur les surfaces de cuisson.
12. Lorsque vous utilisez le four, conservez au moins quatre pouces (10 cm) d'espace libre sur tous les côtés pour permettre une circulation d'air adéquate.
13. Utilisez toujours une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
14. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ni d'une table pendant son fonctionnement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sans eau, farine, etc..
15. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.

16. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'utilisation prévue.
17. Des aliments surdimensionnés ou des ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, dont les rideaux, tentures, nappes, murs, et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques impliquant un risque de choc électrique.
20. Il faut être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
21. Ne pas stocker de matériaux dans ce four quand il n'est pas en utilisé.
22. Ne pas placer aucun des matériaux suivant dans le four : du papier, du carton, du plastique, etc.
23. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou une partie du four avec du papier aluminium. Cela provoque le four de surchauffer.
24. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation, surtout en utilisant les fonctions « toast » ou « griller ».
25. Soyez extrêmement prudent lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
26. Portez toujours des gants de protection isolés lorsque vous insérez ou retirez des objets du four chaud.
27. Pour déconnecter, mettez tout contrôle à « off », puis débrancher de la prise murale.
28. Ne traitez pas d'enlever des aliments coincés dans l'appareil quand il est toujours branché dans la prise électrique.
29. Ne reposez pas des ustensiles de cuisine ou des plats de four sur la porte en verre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

REMARQUES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation, utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour toucher les surfaces externes ou internes du four ou pour manipuler les accessoires.

- Pour réduire les risques d'incendie, maintenez l'intérieur du four propre et sans aliments, l'huile, graisse ou tout autre matériau combustible.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal tels que des couteaux pour éliminer les résidus d'aliments de la surface d'éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
- Ne rangez aucun matériau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec 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 CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers venant de l'emmêlage, ou de trébucher sur un cordon plus long. Un cordon d'extension peut être utilisé et adapté avec précaution.

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

CONNAISSEZ VOTRE FOUR À FRITEUSE À AIR

Faites cuire les aliments plus rapidement que jamais tout en réduisant les graisses et les calories avec le four Friteuse à Air Chaud de Kalorik. Utilisant la technologie avancée à Air Chaud Rapide, ce four à friture à air haute performance cuit les aliments jusqu'à 30% plus rapidement - sans préchauffage requis. Faites frire tous vos aliments préférés à une perfection croustillante et dorée avec peu ou pas d'huile, réduisant les graisses jusqu'à

75%. Le four Friteuse à Air de Kalorik réalise un extérieur délicieusement croustillant et un intérieur moelleux et tendre, pour que vous puissiez prendre plaisir sans aucune culpabilité. Les commandes de temps et de température réglables personnalisent la cuisson pour chaque plat. L'appareil atteint jusqu'à 450 ° F. Vous pouvez même griller et faire toaster vos aliments. La lumière intérieure du four vous permet de surveiller facilement votre plat pendant la cuisson, tandis que le panier à air, le plat de cuisson, la grille et le ramasse-miettes inclus offrent une grande polyvalence dans les options de menu.

Voyants et boutons de commande :

- Le voyant d'alimentation, situé sur le côté droit, devient rouge une fois la minuterie activée, indiquant que l'unité est en marche. Il est utilisé pour définir le temps de cuisson souhaité. Le réglage de la minuterie du four met l'appareil sous tension et débute le cycle de cuisson.
- Utilisez le bouton de température pour ajuster la température désirée de cuisson.
- Le bouton de lumière intérieure se trouve sur le côté droit de l'appareil. Appuyer sur ce bouton afin d'allumer à l'intérieur du four. La lumière ne marchera pas si l'appareil est éteint.
- N'oubliez pas de ramener le bouton de température à zéro après chaque utilisation pour vous assurer que vous réglez les paramètres de température correctement pour chaque processus de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires, nettoyez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier. Assurez-vous que le four est sec avant de mettre l'appareil en marche.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur afin qu'il soit à au moins 10 cm (4 po) de tout objet autour.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Placez le ramasse-miettes à l'intérieur de la partie inférieure de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est propre et que tout a été retiré du four.
- Il est normal que de la fumée ou une odeur se dégage de l'appareil lors de la première utilisation. Ceci ne pose pas danger. Pour éliminer toute trace d'huile qui pourrait rester après la fabrication, nous vous

recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes, en plaçant le thermostat sur sa température maximale.

Conseils :

- Positionnement des grilles de cuisson : les grilles de cuisson peuvent être glissées dans l'un des 3 niveaux disponibles.
- Placez toujours le plat de cuisson / bac d'égouttage au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier ou la grille. Il attrapera la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.

UTILISATION DE L'APPAREIL

PRECHAUFFAGE

- Branchez l'appareil dans la prise d'alimentation.
- Tournez le bouton de température vers la droite pour commencer le préchauffage à la température désirée et réglez la minuterie sur 10 minutes.
- Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que l'unité est allumée.
- Vous pouvez maintenant placer vos aliments dans le four pour démarrer le processus de cuisson car l'appareil est entièrement préchauffé.

FONCTIONS

FONCTION FRITEUSE À AIR CHAUD

Utilisez la fonction de friture à air chaud comme une alternative saine à la friture sans utiliser de quantités excessives d'huile. Cette fonction vous permet de cuisiner avec moins de matières grasses et de calories et donne aux aliments un goût plus léger et moins gras.

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la fonction de friture à l'air, mais peut être utilisé pour accélérer le processus de cuisson. Gardez à l'esprit que le préchauffage interférera avec les temps de cuisson recommandés. Si l'appareil est déjà chaud, retirez 3 minutes du temps de cuisson recommandé.

- Placez le plat de cuisson / bac d'égouttage au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier ou la grille. Le moule va attraper la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.
- Placez le panier ou la grille contenant les aliments dans l'appareil.
- Réglez le bouton de température sur la température désirée en le tournant vers la droite.
- Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Une fois que la minuterie est réglée, le voyant d'alimentation s'allume. Le four démarre dès que la minuterie est réglée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie sonnera et le four s'éteindra tout seul.
- Sortez délicatement vos aliments avec des maniques.

Remarques:

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, une petite quantité d'huile peut être vaporisée ou brossée sur les aliments pour la friture à l'air. Assurez-vous de répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- Lorsque vous cuisinez une grande quantité d'aliments, il est recommandé de retourner les aliments à mi-course pour assurer une cuisson uniforme.
- Les aliments cuiront plus uniformément si coupés de la même taille.
- Placez le plat de cuisson / bac d'égouttage au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier ou la grille de cuisson. La plaque de cuisson attrapera la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.
- En faisant frire la nourriture grasse, la graisse drainera sur le plat de cuisson / bac d'égouttage. Prenez la précaution de laisser la graisse chaude refroidir avant d'extraire le plat de cuisson / bac d'égouttage.
- Notez que certains aliments évacuent de l'eau en cuisant. Quand vous cuisez de grandes quantités de nourriture pendant longtemps, la condensation peut s'accumuler, qui laisse un peu d'humidité.

PLUS DE FAÇONS DE CUISINER

En plus de la friture à l'air, le four friteuse à air chaud peut être utilisé pour la cuisson au four, le grillage, le rôtissage et plus encore. Pour cuisiner en utilisant ces paramètres, utilisez simplement les boutons pour régler la

température (tiède - 450F / 330C) et le temps (0-60 minutes) selon les paramètres que vous désirez. Voir ci-dessous pour des conseils et des recommandations :

- Lorsque vous utilisez le four friteuse à air chaud, les temps de cuisson peuvent devoir être réduits due à la vitesse élevée du ventilateur de convection. Nous vous recommandons de vérifier les aliments environ 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson défini.
- Le four Friteuse à Air Chaud Kalorik peut être utilisé pour cuire des gâteaux, des pâtisseries ou des viandes rôties ainsi que pour cuisiner des plats surgelés. Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant au moins 10 minutes à la température souhaitée.
- Utilisez la grille de cuisson pour la pizza fraîche et surgelée.
- Lorsque vous préparez des pâtisseries dans le four, placez le plateau de cuisson / bac à égoutter sur la dernière grille (la plus basse) du four de la friteuse.
- Le four Friteuse à Air Chaud Kalorik peut également être utilisé pour griller de petites coupes de viande, des sandwichs ouverts, de la volaille, du poisson et des légumes. Assurez-vous de préchauffer pendant 10 minutes en premier, puis réglez la température sur le réglage le plus élevé (450F) et placez le plateau dans le premier niveau (le plus haut) du four de la friteuse.
- La cuisson au gril nécessite généralement un temps de cuisson plus court. Il est préférable de surveiller la nourriture pour ne pas trop la cuire.
- Pour rôtir des légumes et de la viande, nous recommandons de régler la température à 400F/ 205C.
- Pour utiliser le four friteuse à air chaud Kalorik pour griller, réglez la température à 450F / 230C et placez vos aliments avec le plateau sur le niveau supérieure (le plus haut). Assurez-vous de retourner vos aliments au milieu du cycle de cuisson pour griller uniformément des deux côtés.
- Attention: le papier aluminium n'est pas recommandé pour recouvrir les accessoires. S'ils sont couverts, le papier d'aluminium empêche la graisse de couler dans le bac d'égouttement. De la graisse s'accumulera sur la surface du film et pourrait prendre feu. Si vous choisissez d'utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le plat de cuisson / le bac d'égouttement, assurez-vous que le papier d'aluminium est coupé pour s'adapter

parfaitement à la casserole et ne touche pas le mur ou les éléments chauffants.

RECETTES POUR FRITURE A L'AIR

CÔTES DE PORC

- 4 os côtelettes de porc
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 1 citron, zeste et jus
- 2 1/2 cuillères à soupe de moutarde épicée
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de thym séché
- 1 cuillère à café d'oignon granulé
- 1 cuillère à café de fumée liquide
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 1/2 cuillère à thé de feuilles de persil
- Sel et poivre

Dans un bol moyen, mélanger l'huile d'olive, le sucre brun, le zeste et le jus de citron, la moutarde, l'ail, le thym, l'oignon, la fumée liquide, le vinaigre, la sauce Worcestershire, le persil, le sel et le poivre.

Mettez les côtelettes de porc et la marinade dans un grand sac en plastique refermable et laissez mariner pendant 3 heures ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Utilisez la fonction AIR FRY et cuire sur la grille supérieure dans le panier à friture à 400°F pendant 15 minutes. Vérifiez que la plaque de cuisson / bac d'égouttement est positionné sur le niveau le plus bas afin d'attraper la graisse. Laisser reposer 5 minutes. 4 portions.

4 portions.

PILONS DE POULET BARBECUE

- 8 pilons de poulet
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Sauce barbecue

Séchez le poulet. Enduire d'huile d'olive, sel et poivre. Utilisez la fonction AIR FRY et cuire sur la grille du milieu à 420°F pendant 5 minutes dans le panier à friture. Badigeonner de sauce barbecue et cuire encore 10 minutes à 420 ° F.

4 portions.

ASPERGES RÔTIÉS

- 2 livres d'asperges
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
- 1/2 cuillère à thé d'ail granulé
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Enduire les asperges d'huile d'olive, de parmesan, d'ail, de vinaigre, de sel et de poivre. Utilisez la fonction AIR FRY et cuire sur la grille supérieure avec une seule couche à 360 ° F pendant 8 minutes dans le panier à friture.

6 portions

COOKIES SNICKERDOODLE

- 1/2 tasse de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 1 œuf
- 3 gouttes d'extrait d'amande
- 1 1/2 tasse de farine tout-usage
- 1 cuillère à café de crème de tartare
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à café de sel kasher
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle

Commencez avec tous les ingrédients à la température ambiante. Battez ensemble le beurre, le sucre, l'œuf et l'extrait d'amande avec un batteur à main jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la crème de tartare, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre.

Faire des boulettes de taille d'une cuillère à soupe et les rouler dans un mélange du sucre restant et de cannelle. Placez une feuille de papier parchemin sur la plaque de cuisson/ bac d'égouttement et positionnez vos cookies dessus. Glissez la plaque de cuisson dans la position la plus basse. Faites cuire 6 cookies à la fois à 350 °F pendant 10 minutes. Laissez reposer 5 minutes.

Donne 24 biscuits.

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 d'envoi 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

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation ! Un nettoyage régulier empêche l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint en réglant la minuterie sur 0 et en remettant le bouton de température au point de départ. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- Ne pas plonger dans l'eau ni laver à l'eau courante.
- Les accessoires vont au lave-vaisselle, à l'exception de la poignée qui doit être lavée à la main.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.**
- **L'ampoule intérieure peut être remplacée si nécessaire.**

Nettoyage intérieur

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier. Pour enlever les aliments collés, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez-les reposer pendant cinq à

dix minutes. Cela devrait ramollir les aliments et leur permettre d'être enlevés avec du papier absorbant ou un chiffon doux.

- Nettoyez l'intérieur de la porte en verre avec un chiffon savonneux humide. Si le verre présente des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques serviettes en papier humides. Laisser agir quelques minutes, puis retirer les serviettes et essuyer la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car le rayer pourrait l'affaiblir et le faire éclater.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous que ni l'eau ni l'humidité ne pénètrent dans l'appareil sauf dans la cavité.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la porte du four lorsque celle-ci est encore chaude.

Nettoyez toujours le ramasse-miettes amovible après son usage. Les aliments restants peuvent produire de la fumée et seront difficiles à enlever de la plaque. Pour enlever la graisse ou la nourriture brûlée restante, veuillez tremper le ramasse-miettes amovible dans de l'eau chaude. Ne jamais utiliser le four sans sa plaque en place.

Nettoyage de l'extérieur et des portes extérieures

- Essuyer avec une éponge humide. Sécher à l'aide d'un torchon ou une serviette en papier.
- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager le fini.

NE PAS IMMERGER LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne marche pas	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas branché.• Vous n'avez pas mis l'unité en marche en réglant la minuterie ou la température.	<ul style="list-style-type: none">• Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale.• Réglez la température et le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits	<ul style="list-style-type: none">• Trop d'aliments• Température trop basse	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des quantités plus petites pour une friture plus uniforme• Augmentez la température et continuez la cuisson.
La nourriture n'est pas cuite uniformément	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Voir la section « Utilisations de L'appareil » dans ce manuel
La friture n'est pas uniforme	<ul style="list-style-type: none">• Mauvais type de pomme de terre utilisé.• Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.• Utilisez des bâtons à découper et séchez-les pour éliminer l'excès d'amidon.
De la fumée blanche sort de l'unité	<ul style="list-style-type: none">• De l'huile est utilisée.• Il reste des résidus de graisse.	<ul style="list-style-type: none">• Essuyez pour éliminer l'excès d'huile.• Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

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.

A partir de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti sur un an, dans les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts des 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, se montre 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 un usage ordinaire, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par une utilisation commerciale. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

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

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

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

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, poste payé), 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 Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

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

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

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

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

www.KALORIK.com



Ref AFO 46894

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