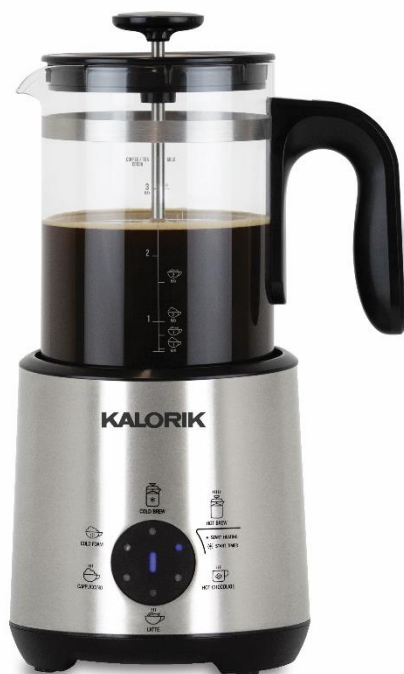


KALORIK®

Since 1930

BARTISTA

Electric French Press
Cafetière à Piston Électrique / Prensa Francesa



EN.....4
ES.....13
FR.....23

DRM 45395
120V~60Hz 500W

DESCRIPTION

ENGLISH:

1. Plunger
2. Lid
3. Spring Disk Filter
4. Handle
5. Carafe
6. Base
7. Preset Dial

FRANCAIS:

1. Piston
2. Couvercle
3. Filtre
4. Poignée
5. Carafe
6. Base
7. Bouton de fonctions

ESPAÑOL:

1. Embolo
2. Tapa
3. Filtro
4. Mango
5. Jarra
6. Base
7. Funciones de Botón



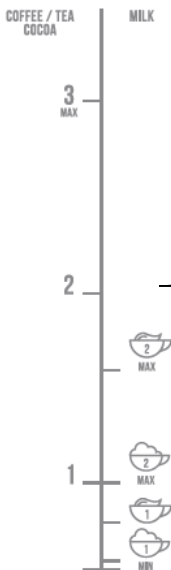
PARTS DESCRIPTION





Cups and ounces scale



Tasses et onces

Escala de tazas y onzas






Servings for hot brew/cold brew/hot chocolate (left side)

  : 1 serving & 2 servings milk level line for cappuccino foam

  : 1 serving & servings milk level line for latte foam


Portions pour infusion chaude / infusion froide / chocolat chaud (côté gauche)

  : Ligne de niveau de lait pour 1 et 2 portions pour mousse de cappuccino

  : Ligne de niveau de lait pour 1 et 2 portions de mousse latte

Porciones para infusión caliente / infusión en frío / chocolate caliente (lado izquierdo)

  : 1 porción - 2 porciones de línea de nivel de leche para espuma de capuchino

  : 1 porción y porción de línea de nivel de leche para espuma con leche

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

2. Before using the appliance, check that the voltage in your home corresponds with that stated on the appliance's rating plate.
3. **To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not touch hot surfaces.** Use handles and buttons.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by those lacking experience or knowledge, unless supervised or instructed by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
7. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. Do not operate if appliance malfunctions or is damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. Use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or serious personal injuries.
10. Do not use appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let it touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. To disconnect, turn all controls to "off", then remove plug from wall outlet.
14. Caution must be used when moving any appliance containing hot liquids.
15. Do not use appliance for anything other than its intended use.
16. Do not leave unit unattended during use.

17. Always use the product on a clean, flat, hard, dry, and heat resistant surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
18. This appliance is not suited for use in microwave.
19. Never add contents to milk pitcher while appliance is operating.
20. Do not remove lid during operation to avoid risk of scalding.
21. Do not operate with an empty carafe.
22. Never touch rotating parts, to avoid risk of injury.

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 hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised during use.

- Electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If electrical rating is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extension 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 BARTISTA

Meet your very own personal barista. This 6-in-1 beverage maker brings an authentic coffee shop feel into the comfort of your kitchen. The KALORIK Bartista gives you all the bold, flavorful benefits of a French press, with the versatility of an artisanal café. The KALORIK Bartista can make cold brew coffee or tea, hot coffee or tea, hot chocolate, cappuccinos, lattes, and cold foam – all at the touch of a button. This innovative electric French press features six one-touch presets for creating a wide variety of hot and cold barista-style beverages. A magnetic drive motor and frothing disc deliver rich and airy frothed milk, perfect for making cappuccinos, macchiatos, lattes, and hot chocolate. The special chocolate melting function allows you to add chocolate bars directly into the pitcher to make decadent hot chocolate. The stainless-steel cage prevents the stirring element from getting clogged during melting. The Bartista comes with a removable glass pitcher and a French press accessory. A high-power heating element warms beverages up to 200°F. A 24-oz brewing capacity yields 3 large servings of coffee, or 2 servings of foam.

BEFORE THE FIRST USE

- Before using the appliance for the first time, remove and peel off all promotional and packaging materials.
- Clean carafe under warm water before use.

OPERATION

- Place base of unit on a flat, dry, heat-resistant surface. Then, place carafe on base.

Attention: for best performance please make sure that the heating surface and the base of the jar are always free of debris or food particles

- Connect power.
- The LED indicator light will illuminate once in a clockwise motion to signal that the appliance is successfully connected to the outlet.
- Press the center selection button to turn appliance on and off, or to switch appliance to standby mode (all lights are off).
- Your Bartista has 6 settings: COLD BREW, HOT BREW, HOT CHOCOLATE, LATTE, CAPPUCCINO, and COLD FOAM.

Note: Functions will not work if carafe is improperly placed on the appliance. If carafe is removed while the appliance is operating, the

appliance will automatically stop heating. To restart, place carafe back down and press your desired function again.

- Once the operation is complete, the unit will emit a beep sound and the light will turn off letting you know the carafe is ready to remove.
Note: This step works with all functions with the exception of HOT BREW, which involves a two-step process. See below for details on hot brew.
- When all functions are in operation, the lid must be closed with the plunger in raised position. Only after the French press function is finished should you press the plunger down to the lowest position of the carafe.
- Markings on carafe indicate drink levels. Pour your desired level of milk or water, then place lid back onto carafe.
Note: Do not fill liquid above the MAX line as it runs a risk of overflow.
- Unplug unit when not in use and allow the appliance to cool down completely before cleaning.

COLD BREW

- To make a refreshing cold brew coffee, place the stainless-steel cage at the bottom of carafe, covering the whisk.
- Add coffee grounds to carafe, and close lid with the plunger in raised position above the MAX line.
- Press the center selection button until COLD BREW is selected. The light will illuminate.
Note: When using this function, the motor will turn on and off throughout the process - on for 30 seconds, off for 10, until completely done. The heating element will not turn on during this process.
- The COLD BREW cycle takes 30 minutes to complete.
- Once finished brewing, the Bartista will beep, letting you know it is time to press down the plunger.
- Press the plunger down into the carafe to filter the coffee grounds. Pour over ice and enjoy your refreshing cold brew!

HOT BREW

[2 step process]

Step 1: Heat the water

- For hot brew coffee, begin by adding water to carafe. Close lid and place carafe onto base.
- Press the center selection button until HOT BREW is selected. The light will illuminate.
- Once the HOT BREW function is activated, the unit will automatically begin heating your water.

- **Step 2: Add coffee grounds and steep the coffee**

- Once water has reached optimal temperature, the Bartista will beep and its LED lights will flash, signaling to add the coffee grounds.
- Pour coffee grounds into carafe and stir with a spoon. Close lid, leaving the plunger in raised position above the MAX line. You will have a short window of time to add coffee grounds before the function turns off.
- Once coffee grounds are added and the lid is closed, press the center selection button once. The Bartista will then begin steeping your coffee.
- The unit will steep for approximately 3 minutes, swirling the water throughout the process to ensure optimal steeping.
- Once complete, the Bartista will beep, letting you know it's time to press down the plunger.
- Slowly press the plunger all the way down to the bottom of carafe and pour yourself a delicious, aromatic cup of hot coffee. Sip carefully and enjoy!

HOT CHOCOLATE

- To make creamy, decadent hot chocolate, place the stainless-steel cage at the bottom of carafe.
- Add cocoa or chocolate, and milk of your choice into carafe. If using solid chocolate, add milk first, then chocolate. Close lid with the plunger in raised position. Press the center selection button until HOT CHOCOLATE is selected. The light will illuminate.
- Contents of carafe will move in a swirling motion to ensure an evenly blended beverage.
- Once complete, the unit will beep to indicate that the hot chocolate function is completed. Remove carafe and place it onto a flat surface. Remove lid and pour into your favorite mug.
- Cozy up to a comforting cup of decadent, homemade hot chocolate. Indulge and enjoy!

LATTE

- To make creamy, café-style lattes, remove the stainless-steel cage from the bottom of carafe.
- Add milk to carafe and close lid with the plunger in raised position above the MAX line.
- Press the center selection button until LATTE is selected. The light will illuminate.

- The unit will begin heating milk until it reaches the optimal temperature of 150°F (65°C). Milk will move in a swirling motion throughout the heating process to produce the foam. Once complete, the unit will beep to indicate that the latte function is completed.
- Remove carafe and place on a flat surface. Remove lid.
- Pour hot milk over a tall cup of freshly brewed coffee or espresso. Top with a dollop of foam and enjoy your creamy coffee house latte.

CAPPUCCINO

- Create a classic cappuccino with frothed milk and tons of light, airy foam.
- To yield the maximum amount of foam, remove stainless-steel cage from the bottom of carafe.
- Add milk to carafe and close lid with the plunger in raised position above the MAX line.
- Press the center selection button until CAPPUCCINO is selected. The light will illuminate.
- The unit will heat milk until it reaches the optimal temperature of 150°F (65°C). The unit will vigorously swirl milk throughout the heating process until it produces light, airy foam. Once complete the unit will beep.
- Remove carafe and place onto a flat surface. Remove lid.
- Pour frothed milk from the carafe into a mug with your coffee or espresso until reaching about halfway up the mug. Using a spoon, top with a generous dollop of foam. Add a dash of cinnamon or cocoa powder for an elegant finish.
 - The ratio for a cappuccino is traditionally 1/3 coffee, 1/3 milk, and 1/3 foam.

COLD FOAM

- This setting creates café-style cold foam.
- To yield the maximum amount of foam, remove the stainless-steel cage from the bottom of carafe.
- Add milk to carafe and close lid.
- Press the center selection button until COLD FOAM is selected. The light will illuminate.
- The cold foam process takes 2 minutes ±10 seconds.
- Once complete, remove carafe and place on a flat surface.
- Pour cold frothed milk directly from carafe or use a spoon to scoop the foam directly into your beverage of choice.

GET MORE OUT OF YOUR BLENDER

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

- Before cleaning, unplug appliance and wait for it to cool down completely.
- Remove carafe from base and remove lid from carafe. Clean lid/stainless steel plunger by running under warm water. You may also wash in the dishwasher if necessary.
- The carafe can be cleaned with warm soapy water. Rinse well and towel dry.
Note: placing the carafe in the dishwasher may affect the appearance of the base and make it dull. This will not impact the performance of the product.
- Wipe the base with a damp cloth and towel dry.

Note: Never immerse the base and power cord in water or any other liquid.

- The heating plate in the center of the base may change color if liquid is spilled onto it. You may use a damp cloth with vinegar solution or baking soda to scrub it off.
- Once dry, store in a cool and dry place.

WARRANTY

We encourage you to promptly complete and return the enclosed Product Registration Card to facilitate verification of the original purchase date. 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 Canada for one year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is non-transferrable. Please keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product is proven defective upon inspection by KALORIK, 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 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 indicated 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. Therefore 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 by postage prepaid by customer. All KALORIK customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and the **return authorization number** indicated on the outer packaging given by our customer service representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center by visiting our website www.KALORIK.com or by calling our customer service department to obtain 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 (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

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**
2. Compruebe que la tensión en su hogar corresponde a la indicada en la placa de clasificación del aparato, antes de utilizar el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice los manejadores y botones.
4. Para proteger contra la descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni otro líquido.
5. Es necesario una supervisión estrecha cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
6. Por favor, manténgase fuera del alcance de los niños y las mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del producto, por una persona responsable por su seguridad. Siempre es necesario tener más precaución al usar este producto.
7. Desenchufe la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de poner o quitar las piezas, y antes de limpiar el aparato.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales graves.
10. No utilice a fuera
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque las superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, o en un horno calentado.
13. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y, a continuación, retírelo de la toma de corriente.

14. Se debe tener precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
15. No utilice el aparato para nada que no sea su uso previsto.
16. No deje la unidad desatendida durante el uso.
17. Utilice siempre el producto sobre una superficie limpia, plana, dura, seca y resistente al calor. No debe haber material como un mantel o plástico entre la unidad y la superficie.
18. Este aparato no es adecuado para el uso de microondas.
19. Nunca añada contenido a la jarra de leche mientras el aparato esté en funcionamiento.
20. No retire la tapa durante el funcionamiento para evitar el riesgo de escaldadura.
21. No opere con una jarra vacía.
22. Nunca toque las piezas giratorias para evitar el riesgo de lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA LA TOMA DE TIERRA

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Este electrodoméstico está equipado con un cable de suministro de energía que tiene un enchufe de tres patas con conexión a tierra. Para minimizar el posible riesgo de electrocución, el cable debe enchufarse a un receptáculo de pared de 3 patas, conectado a tierra, de acuerdo con la última edición ANSI / NFPA 70 del Código Eléctrico Nacional y todos los códigos y ordenanzas locales.

Si no se dispone de un receptáculo de pared de acoplamiento, es responsabilidad personal y obligación del cliente instalar un receptáculo de pared de 3 patas debidamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

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

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

CONOCE A TU BARTISTA

¡Conoce a tu propio barista personal! Este fabricante de bebidas 6 en 1 trae una auténtica sensación de cafetería en la comodidad de su cocina. El Kalorik Bartista le ofrece todos los beneficios audaces y sabrosos de una prensa francesa, con la versatilidad de un café artesanal. El Kalorik Bartista puede hacer café o té frío, café o té caliente, chocolate caliente, capuchinos, café con leche y espuma fría - con solo tocar un botón. Esta innovadora prensa eléctrica francesa cuenta con seis preajustes de un solo toque para crear una amplia variedad de bebidas de estilo barista frío y caliente. Un motor de accionamiento magnético y un disco espumante proporcionan leche espumosa rica y ventilada, perfecta para hacer capuchinos, cafés con leche y chocolate caliente. La función especial de chocolate le permite agregar chips de chocolate o trozos directamente en la jarra para hacer chocolate caliente decadente. La jaula de acero inoxidable evita que el elemento de agitación se obstruya durante el derretimiento. El Bartista viene con una jarra de vidrio extraíble y un accesorio de prensa francesa. Un elemento calefactor de alta potencia alcanza hasta 200°F. Una capacidad de elaboración de 24 onzas produce 3 porciones grandes de café, o 2 porciones de leche espumosa.

PARTES

Vea la página 2-3.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y pele todos los materiales promocionales y de embalaje.
- Limpie la jarra con agua tibia antes de usarla.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

- Coloque la base de la unidad sobre una superficie plana, seca y resistente al calor y coloque la jarra sobre la base.

Atencion: para un rendimiento optimo porfavor asegurese que la superficie caliente y la base de la jarra esten siempre libres de cualquier tipo de objeto o particulas de comida

- Conecte el enchufe
- La luz LED indicadora de función brillará derecho una vez para alertar de que el aparato se ha conectado a la toma de corriente.
- Pulse el botón central principal para encender, apagar o cambiar al modo de espera (todas las luces están apagadas).
- Su Bartista tiene 6 configuraciones: café, café extracción en frío, te caliente, te frío, chocolate caliente, café con leche, capuchino y espuma fría.

Nota: las funciones no funcionarán si la jarra no está colocada correctamente en el aparato. Si la jarra se retira durante el proceso, el aparato detendrá automáticamente la calefacción. Para reiniciar, vuelva a colocar la jarra hacia abajo y vuelva a pulsar la función deseada.

- Una vez finalizada la operación, la unidad emitirá un pitido y la luz se apagará para informarle de que la jarra está lista para retirarse.
Nota: Este paso funciona en todas las funciones con la excepción de Hot Brew (café) en el que incluye un proceso de 2 pasos. Vea a continuación los detalles sobre la elaboración de hacer café.
- Cuando todas las funciones están en funcionamiento, la tapa debe cerrarse con el émbolo en posición elevada. Sólo después de que la función de prensa francesa está terminada es cuando el émbolo se presiona a la posición más baja de la jarra.
- Hay marcas en la jarra para indicar los niveles de bebida. Vierta la leche fresca o el agua en la jarra de acuerdo con el nivel deseado y luego vuelva a colocar la tapa en la jarra.

Nota: No llene el líquido por encima de las marcas MAX, ya que corre un riesgo de desbordamiento.

- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

CAFÉ EXTRACCION EN FRIO

- Coloque la jaula de acero inoxidable en el fondo del frasco para cubrir el batidor. Agregue café molido y cubitos de hielo en la jarra y cierre la tapa con el émbolo en una posición elevada por encima de la línea máxima.
- Presione el botón de función una vez para activar la función de preparación en frío, la luz se encenderá.
- **Nota:** Durante esta función, el motor funcionará durante 30 segundos encendido y 10 segundos apagado hasta que esté completamente terminado. El elemento calefactor no se encenderá durante este proceso.
- El ciclo de preparación en frío tarda 30 minutos en completarse.
- Una vez terminado de preparar la preparación, el Bartista pitará, haciéndole saber que es hora de presionar hacia abajo el émbolo.
- Presione el émbolo hacia abajo en la jarra para filtrar el café molido, su preparación fría ahora está lista para servir.

CAFÉ

[proceso de 2 pasos]

Proceso 1: Calentar el agua

- Agregue agua a la jarra, cierre la tapa y coloque la jarra en la base.
- Para la función de preparación en caliente, presione el botón de selección dos veces. Se encenderá el icono de preparación caliente.
- La unidad se encenderá y comenzará a calentar el agua.

Proceso 2: Agregar el café molido y remojar el café

- Una vez que el agua ha alcanzado la temperatura ideal, el Bartista emitirá un pitido y parpadeará para indicar que se puede agregar café molido a la jarra. Agregue café recién molido al agua caliente, revuelva y cierre la tapa dejando el émbolo en una posición elevada por encima de la línea máxima.
- Tendrá una ventana corta para agregar café molido antes de que se desactive la función.
- Una vez que se añaden posos de café y se cierra la tapa, pulse el botón de selección para que el Bartista comience a remojar el café.

- La unidad se inclinará durante aproximadamente 3 minutos. El remolino del movimiento del agua asegura un remojo óptimo de los granos de café en el agua caliente.
- Una vez completado, el Bartista pitará, haciéndole saber que es el momento de presionar hacia abajo el émbolo.
- Presione lentamente el émbolo hasta el fondo.
- Una vez que el émbolo llegue al fondo, vierta el café preparado lentamente de la prensa francesa en una taza y disfrute.

CHOCOLATE CALIENTE

- Coloque la jaula de acero inoxidable dentro de la parte inferior de la jarra y agregue chocolate y leche en la jarra. Asegúrese de cubrir la tapa con el émbolo en la posición elevada.
- Si usa virutas de chocolate, agregue primero la leche y luego agregue las virutas de chocolate a la jarra.
- Cubra la tapa con el émbolo en posición elevada. A continuación, pulse el botón de función tres veces para seleccionar la función Chocolate caliente. La luz LED indicadora de chocolate caliente permanecerá encendida para indicar que la función está seleccionada.
- Durante el proceso de chocolate caliente, el Bartista calentará la leche mientras crea un movimiento giratorio para crear un chocolate caliente perfectamente mezclado y untuoso.
- Una vez completada, la unidad pitará para indicar que la función de chocolate caliente se ha completado.
- Una vez que el proceso haya terminado, coloque la jarra sobre una superficie plana. Retire la tapa y vierta en una taza.

LATTE

- Utilice la función Latte para preparar la leche para un latte caliente perfecto.
- Para esta función, retire la jaula de acero inoxidable de la parte inferior de la jarra.
- Agregue la leche a la jarra y cubra la tapa con el émbolo en una posición elevada por encima de la línea máxima.
- Presione el botón de función cuatro veces hasta que se seleccione la función Latte. La luz LED se encenderá para indicar que la función está seleccionada y la unidad comenzará a calentar.
- El Bartista calentará la leche hasta que alcance una temperatura óptima de 150°F (65°C) y removerá la leche para agregar espuma.

Una vez completada, la unidad pitará un pitido para indicar que la función de latte se ha completado.

- Saque la jarra y colóquela sobre una superficie plana para quitar la tapa. Ahora está listo para verter.
- Agregue la leche caliente al café recién hecho para obtener el café con leche perfecto.

CAPPUCCINO

- Use esta función para el capuchino espumoso perfecto.
- Para obtener una cantidad máxima de espuma, retire la jaula de acero inoxidable de la parte inferior de la jarra.
- Agregue leche a la jarra y cubra la tapa con el émbolo en una posición elevada por encima de la línea máxima.
- Presione el botón de función cinco veces y hasta que la luz LED del indicador de capuchino parpadee para indicar que la función está seleccionada.
- El Bartista calentará la leche hasta que alcance una temperatura óptima de 150°F (65°C) y revuelva la leche hasta que se cree mucha espuma. Al final del proceso. La unidad omitirá un pitido y las luces LED parpadearán.
- Una vez finalizado el proceso, coloque la jarra sobre una superficie plana y retire la tapa.
- La ración de leche a espuma será de aproximadamente 50%. Use una cuchara para sacar espuma y añadir a su bebida favorita o verter la espuma de leche caliente directamente de la jarra.

ESPUMA FRIA

- Agregue leche a la jarra y luego cubra la tapa.
- Para obtener una cantidad máxima de espuma, retire la jaula de acero inoxidable de la parte inferior de la jarra.
- Presione el botón de función seis veces para seleccionar la función de espuma fría.
- El proceso durará aproximadamente 2 minutos hasta que se complete.
- Una vez hecho esto, saque la jarra y colóquela sobre una superficie plana.
- La ración de leche a espuma será de aproximadamente 50%. Use una cuchara para sacar espuma y añadir a su bebida favorita o verter la espuma de leche caliente directamente de la jarra.

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

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
- Retire la tapa de la jarra y la jarra de la base. El émbolo de tapa/acero inoxidable se puede limpiar con agua tibia o en un lavavajillas si es necesario.
- Lave la jarra con agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque con una toalla.

Nota: Colocar la jarra en el lavavajillas puede afectar la apariencia de la base y volverla opaca. Esto no afectará el rendimiento del producto.

- La base se puede limpiar con un paño húmedo.

Nota: Nunca sumerja la base y el cable de alimentación bajo el agua o cualquier otro líquido.

- La placa calefactora en el centro de la base puede cambiar de color si se derrama líquido sobre ella. Puede usar un paño húmedo con solución de vinagre o bicarbonato de sodio para limpiarlo.
- Una vez seco, guárdelo en un lugar fresco y seco.

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 postventa 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 postventa KALORIK más próximo. (Visite nuestra web **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio postventa 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, suivez toujours les consignes de sécurité de base, incluant les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage de votre foyer correspond avec celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. **Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, ne touchez pas les surfaces chaudes.** Utilisez des poignées et des boutons.
4. Afin d'éviter les chocs électriques, ne submergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
5. Une vigilance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou proche des enfants.
6. Veuillez garder cet appareil hors de portée des enfants et des animaux. Ce produit n'est pas destiné à une utilisation par des enfants, par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins d'être supervisés ou instruits par une personne responsable de leur sécurité. Des précautions supplémentaires sont toujours nécessaires lors de l'utilisation de ce produit.
7. Débranchez la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant d'assembler ou de retirer des parties et avant de le nettoyer.
8. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé. Ne pas faire mettre en marche l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au service client autorisé le plus proche pour une inspection, une réparation ou un réglage.
9. L'utilisation d'accessoires annexes non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un départ de feu, court circuit ou des lésions aux personnes.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou autre mobilier. Ne le laissez pas être en contact avec les surfaces chaudes.
12. Ne le placez pas sur ou proche de plaques de cuisson ou d'un four.

13. Pour le déconnecter, éteignez toutes les fonctions de l'appareil avant de le débrancher.
14. Manipulez avec précaution un appareil contenant un liquide chaud.
15. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles qui lui sont prévues.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
17. Placez toujours le produit sur une surface propre, plate, sèche et résistante à la chaleur. Il ne doit y avoir aucun matériau tel qu'une nappe ou du plastique entre l'appareil et la surface.
18. Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation au micro-ondes.
19. N'ajoutez jamais de contenu au pichet à lait lorsque l'appareil est en marche.
20. Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne pas enlever le couvercle pendant le fonctionnement.
21. Ne pas utiliser avec une carafe vide.
22. Ne jamais toucher les pièces en rotation, afin d'éviter tout risque de blessure.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS UTILISATION EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre. Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Est fourni un cordon court afin d'éviter le risque d'étranglement ou de trébuchement. Des rallonges peuvent être utilisées en faisant attention.

- La tension de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de l'appareil. Si la tension de la rallonge est trop basse, cela peut provoquer une surchauffe et brûler.
- La rallonge doit être placée de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table afin que les enfants ne la tirent pas et qu'on ne trébuche pas avec.

CONNAÎTRE VOTRE BARTISTA

Rencontrez votre barista personnel. Cette cafetière 6-en-1 apporte une touche d'authenticité dans le confort de votre cuisine. Le Bartista KALORIK vous offre les avantages et saveurs d'un café presse, avec la versatilité d'un café artisanal. Le Bartista KALORIK peut faire du café ou du thé infusé à froid, du café ou du thé chaud, du chocolat chaud, des cappuccinos, des lattes et de la mousse de lait froid - le tout en appuyant simplement sur un bouton. Cette cafetière à piston électrique innovante dispose de six pré-réglages en une seule touche pour créer une grande variété de boissons chaudes et froides de style barista. Un moteur magnétique et un disque de moussage fournissent un lait mousseux riche et aéré, parfait pour faire des cappuccinos, macchiatos, lattes et chocolat chaud. La fonction spéciale de fonte du chocolat vous permet d'ajouter des barres de chocolat directement dans le pichet pour faire un chocolat chaud de qualité. La cage en acier inoxydable empêche l'élément de brassage de se boucher avec la fonte du chocolat. Le Bartista est livré avec un pichet en verre amovible et un piston en acier inoxydable. Un élément chauffant de grande puissance chauffe les boissons jusqu'à 93 °C. Une capacité d'infusion de 700 ml donne 3 grandes portions de café ou 2 portions de mousse.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tout le matériel promotionnel et d'emballage.
- Nettoyer la carafe à l'eau chaude avant utilisation.

UTILISATION

- Poser la base de l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur. Ensuite, placez la carafe sur la base.

Attention: pour une performance optimale, veuillez-vous assurer que la surface chauffante et la base du pot sont toujours exemptes de débris ou de particules d'aliments.

- Branchez l'alimentation.
- Le voyant lumineux à LED s'allume une fois dans le sens des aiguilles d'une montre pour signaler que l'appareil est correctement branché à la prise.
- Appuyez sur la touche de sélection centrale pour allumer et éteindre l'appareil ou pour le mettre en mode veille (tous les voyants sont éteints).
- Votre Bartista possède 6 réglages : INFUSION FROIDE, INFUSION à FROID, CHOCOLAT CHAUD, CAFE AU LAIT, CAPPUCINO et MOUSSE DE LAIT FROID.

Remarque : Les fonctions ne seront pas opérationnelles si la carafe est mal placée sur l'appareil. Si la carafe est retirée pendant que l'appareil fonctionne, l'appareil cessera automatiquement de chauffer. Pour redémarrer, replacer la carafe sur la base et appuyer à nouveau sur la fonction désirée.

- Une fois l'opération terminée, le Bartista émet un bip sonore vous indiquant que la carafe est prête à être enlevée.

Remarque : Cette étape fonctionne avec toutes les fonctions à l'exception de INFUSIONCHAUDE (Hot brew), qui implique un processus en deux étapes. Voir ci-dessous pour plus de détails sur les boissons chaudes.

- Lorsque toutes les fonctions sont en service, le couvercle doit être fermé avec le poussoir en position haute. Ce n'est qu'une fois la fonction de pression française terminée que vous devez appuyer sur le poussoir jusqu'à la position la plus basse de la carafe.
 - Les marques sur la carafe indiquent le niveau de boisson. Versez le niveau de lait ou d'eau désiré, puis remettez le couvercle sur la carafe.
- Remarque :** Ne pas verser de liquide au-dessus de la conduite MAX car cela pourrait faire déborder le réservoir.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

INFUSION à FROID (Cold Brew)

- Pour préparer un café frais et rafraîchissant, placez la cage en acier inoxydable au fond de la carafe, en couvrant le fouet.
- Ajouter le marc de café la carafe, et fermer le couvercle avec le poussoir en position haute au-dessus de la ligne MAX.
- Appuyez sur la touche de sélection centrale jusqu'à ce que INFUSION à FROID (Cold brew) soit sélectionné. Le voyant s'allume.

Remarque : En utilisant cette fonction, le moteur s'allumera et s'éteindra tout au long du processus - allumage pendant 30 secondes, extinction pendant 10 secondes, jusqu'à ce que ce soit complètement terminé. L'élément chauffant ne s'allume pas pendant ce processus.

- Le cycle d'infusion froide dure 30 minutes.
- Une fois le brassage terminé, le Bartista émet un bip, vous indiquant qu'il est temps d'enfoncer le poussoir.
- Enfoncez le poussoir dans la carafe pour filtrer le marc de café et savourez votre boisson froide rafraîchissante !

INFUSION CHAUDE (Hot Brew)

[Processus en 2 étapes]

Étape 1 : Chauffer l'eau

- Pour les boissons chaudes, commencez par ajouter de l'eau dans la carafe. Fermez le couvercle et placez la carafe sur la base.
- Appuyez sur la touche de sélection centrale jusqu'à ce que INFUSION CHAUDE (Hot Brew) soit sélectionné. Le voyant s'allume.
- Une fois la fonction activée, l'appareil commencera automatiquement à chauffer votre eau.

Étape 2 : Ajouter le marc de café et faire infuser le café

- Une fois que l'eau a atteint la température optimale, le Bartista émet un bip et ses voyants LED clignotent pour signaler l'ajout du marc de café.
- Versez le marc de café dans la carafe et remuez avec une cuillère. Fermez le couvercle en laissant le poussoir en position haute au-dessus de la ligne MAX. Vous disposez d'un court laps de temps pour ajouter du marc de café avant que la fonction ne s'éteigne.
- Une fois le marc de café ajouté et le couvercle fermé, appuyez une fois sur la touche de sélection centrale. Le Bartista commencera alors à infuser votre café.
- L'appareil infusera pendant environ 3 minutes en agitant l'eau tout au long du processus pour assurer une infusion optimale.
- Une fois le brassage terminé, le Bartista émet un bip, vous indiquant qu'il est temps d'enfoncer le poussoir.

- Appuyez lentement sur le poussoir jusqu'au fond de la carafe et servez-vous une délicieuse tasse de café chaud et parfumé. Buvez avec précaution et savourez !

CHOCOLAT CHAUD (Hot Chocolate)

- Pour obtenir un chocolat chaud crémeux et savoureux, placez la cage en acier inoxydable au fond de la carafe.
- Ajouter le cacao ou le chocolat et le lait de votre choix dans la carafe. Si vous utilisez du chocolat solide, ajoutez d'abord le lait, puis le chocolat.
Fermez le couvercle lorsque le poussoir est en position relevée. Appuyez sur la touche de sélection centrale jusqu'à ce que CHOCOLAT CHAUD soit sélectionné. Le voyant s'allume.
- Le contenu de la carafe se remue en un mouvement tourbillonnant pour assurer un mélange homogène de la boisson.
- Une fois terminé, l'appareil émet un bip sonore. Retirez la carafe et placez-la sur une surface plane. Retirez le couvercle et versez la boisson dans votre tasse préférée.
- Installez-vous avec une tasse de chocolat chaud maison délicieux et réconfortant. Faites-vous plaisir et profitez !

CAFE AU LAIT (Latte)

- Pour obtenir des cafés latte crémeux, retirez la cage en acier inoxydable du fond de la carafe.
- Ajouter le lait dans la carafe, et fermer le couvercle avec le poussoir en position haute au-dessus de la ligne MAX.
- Appuyez sur la touche de sélection centrale jusqu'à ce que LATTE soit sélectionné. Le voyant s'allume.
- L'appareil commencera à chauffer le lait jusqu'à ce qu'il atteigne la température optimale de 65 °C. Le lait se remue tout au long du processus de chauffage pour produire la mousse. Une fois terminé, l'appareil émet un bip.
- Retirez la carafe et placez-la sur une surface plane. Retirez le couvercle.
- Versez du lait chaud sur la grande tasse du café ou de l'espresso fraîchement infusé. Ajoutez-y une cuillerée de mousse et savourez votre café au lait crémeux.

CAPPUCCINO

- Créez un cappuccino classique avec du lait mousseux et des quantités de mousse légère et aérée.

- Pour obtenir la plus grande quantité de mousse possible, retirez la cage en acier inoxydable du fond de la carafe.
- Ajouter le lait dans la carafe, et fermer le couvercle avec le poussoir en position haute au-dessus de la ligne MAX.
- Appuyez sur la touche de sélection centrale jusqu'à ce que CAPPUCCINO soit sélectionné. Le voyant s'allume.
- L'appareil chauffera le lait jusqu'à ce qu'il atteigne la température optimale de 65 °C. L'appareil agitera vigoureusement le lait tout au long du processus de chauffage jusqu'à ce qu'il produise une mousse légère et aérée. Une fois terminé, l'appareil émet un bip et les voyants lumineux clignotent.
- Retirez la carafe et placez-la sur une surface plane. Retirez le couvercle.
- Versez le lait mousseux de la carafe dans une tasse avec votre café ou votre espresso jusqu'à ce qu'il atteigne environ la moitié de la tasse. À l'aide d'une cuillère, nappez d'une généreuse cuillerée de mousse. Ajoutez un soupçon de cannelle ou de cacao en poudre pour une finition élégante.
 - Le rapport pour un cappuccino est traditionnellement de 1/3 café, 1/3 lait et 1/3 mousse.

MOUSSE DE LAIT FROID

- Ce réglage crée une mousse de lait froid à la manière d'un café.
- Pour obtenir la plus grande quantité de mousse possible, retirez la cage en acier inoxydable du fond de la carafe.
- Ajoutez le lait à la carafe et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de sélection centrale jusqu'à ce que MOUSSE FROIDE soit sélectionné. Le voyant s'allume.
- Le processus de mousse à froid dure environ 2 minutes.
- Retirez la carafe et placez-la sur une surface plane.
- Versez le lait froid mousseux directement de la carafe, ou utilisez une cuillère pour verser la mousse directement dans la boisson de votre choix.

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

- Avant de le nettoyer, débranchez l'appareil de la prise et attendez qu'il soit froid.
- Retirez la carafe de sa base et enlevez le couvercle de la carafe. Nettoyez-le couvercle/piston en acier inoxydable en avec de l'eau chaude. Vous pouvez également le laver au lave-vaisselle si nécessaire.
- La carafe peut être nettoyée à l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez avec une serviette.
Remarque : placer la carafe dans le lave-vaisselle peut affecter l'apparence de la base et la rendre mate. Cela n'aura aucune incidence sur la performance du produit.
- Nettoyez la base avec un chiffon humide.

Remarque : N'immergez jamais la base et le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.

- La plaque chauffante au centre de la base peut changer de couleur si du liquide y est renversé. Vous pouvez utiliser un chiffon humide avec une solution de vinaigre ou du bicarbonate de soude pour l'essuyer.
- Une fois sec, entreposez-la dans un endroit frais et sec.

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

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

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

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

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

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans

que le produit ne doit être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com 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



Model DRM 45395

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.