

# KALORIK®

Since 1930



**AIR FRYER OVEN**

**HORNO FREIDORA DE AIRE**

**FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD**

EN.....2

ES.....16

FR.....32

# PARTS DESCRIPTION

---



## PARTS DESCRIPTION

---

1. Digital control panel
2. Time/Temperature adjustment knob
3. Door handle
4. Air frying basket
5. Air rack
6. Baking tray
7. Removable crumb tray

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

<b>Model</b>	<b>Voltage</b>	<b>Wattage</b>	<b>Capacity</b>
AFO 46853 BKSS	120V ~ 60Hz	1500W	12.6Qt. / 12L

# 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. Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids. Use extreme caution when moving accessories containing hot liquids or other hot ingredients.
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. Do not operate under cabinets.
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 the oven to overheat.
24. Do not leave unit unattended while in use, 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, press the On/Off icon to ensure 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 sharp metal utensils such as knives or forks 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 or on 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.

## **BEFORE THE FIRST USE**

---

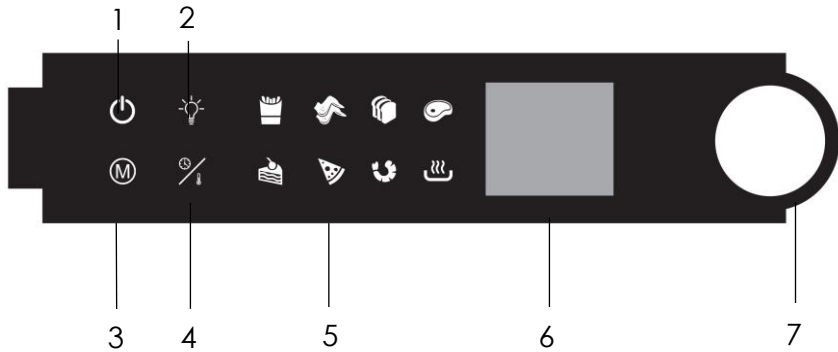
- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface, at least 4 inches (10cm) away from any surrounding 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.
- To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on its maximum temperature setting. It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful.

**Tips:**


- **Accessory positioning:** : the air fryer oven has three rack positions for different foods and settings: top, middle, and bottom.
- Place the baking pan on the lowest level when cooking with the air frying basket or air rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.
- Always place the crumb tray on the bottom of the cavity, under the first level.








## OPERATING INSTRUCTIONS

### Digital Display and Presets



1. On/Off
2. Oven light
3. Preset selection
4. Time/Temperature
5. Presets
6. Temperature/Time display
7. Temperature/Time adjustment knob

Icon	Preset	Temperature	Time	Notes
	Fries	450°F	15 min	For 2 lbs. frozen fries Shake fries after 10 minutes.

	Wings	450°F	20 min	For 1 lb wings, add 5 minutes for crispier results.
	Toast	450°F	5 min	Flip toast halfway through cooking for best results
	Steak	450°F	7 min	Preheat until temperature stops blinking on control panel. For medium rare steak. Add time for a medium or well-done steak.
	Cake	275°F	45 min	Preheat until temperature stops blinking on control panel. Place baking pan on air rack.
	Pizza	400°F	8 min	Use air rack
	Shrimp	325°F	10 min	C for cooked, O for overcooked
	Reheat	300°F	8 min	Use a heat-proof vessel
Range	ALL	180°F-450°F	1 min-1h 30min	Shake, rotate or turn over food halfway through cooking

## USING YOUR AIR FRYER OVEN

- Plug in, the On/Off icon will start flashing and the display will indicate OFF and will enter standby mode.
- Press On/Off to enter preset selection mode.

Note: the display will turn off after one minute in standby mode. Wake the air fryer oven by turning the knob in any direction. Once the control panel is back on, press the preset selection button to enter preset selection mode again.

- Select a preset by pressing the preset selection button (M) to navigate through all the options.

Note: If needed, adjust the time and or temperature by pressing the Time/Temperature button and using the knob to increase or decrease.

To cook foods not included in the presets, select any of the presets and adjust cooking time and temperature as desired.

- Place food in the air frying basket or air rack and slide into the 2<sup>nd</sup> or 3<sup>rd</sup> level.
  - If using the baking pan, place on the lowest or middle level.
  - If using the air frying basket or air rack, place the baking pan on the lowest level to catch grease or crumbs during the cooking cycle.
- Press On/Off to start the cooking process.
- Remember to shake, rotate, or turn over your food halfway through the cooking process.
- Time and temperature can be adjusted at any point during the cooking process by pressing the Time/Temperature button and turning the knob. The unit will continue the cooking process with the new cooking time and temperature.
- Once the timer elapses, the unit will beep to indicate that the cooking process has ended. The control panel will show "OFF" and the On/Off button will blink for 30 seconds until it turns off completely.
  - The inner fan will stay on during these 30 seconds while the appliance cools off.

Manual turn off:

- Turn the appliance off manually by pressing the On/Off button at any point during the cycle.
- Using heat-resistant gloves, remove the accessory and food from the oven.
- Place the accessory on a heat-resistant surface and use heat-resistant utensils to serve.
- After the appliance turns off, you can turn it back on by turning the knob in any direction.
  - Let the oven cool down and clean your crumb tray (if dirty) after each use and before beginning a new cooking cycle.
- Use the Oven Light button to turn the inner light on or off.
  - Press the Oven Light button again to turn off manually.
  - The light turns off automatically after 30 seconds.

### 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.
- 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 tray.
- Some foods release water and juices as it cooks. When cooking large quantities for an extended period, condensation may build up and may leave moisture.

### TIPS

In addition to air frying, the air fryer oven can be used for baking, broiling, roasting and more. 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. Check on the food about 5 to 10 minutes before the set cooking time finishes.
- The Kalorik Digital Air Fryer Oven can be used to cook cakes and baked goods, roast meats, and cook frozen meals.

For best results when cooking on your air fryer oven:

1. Select a temperature and turn the oven on without adding your food yet.
  2. Preheat until the set temperature stops blinking in the control panel.
  3. Insert your food.
- Use the air rack for fresh and frozen pizza.
  - When making baked goods in the oven, use the baking pan on the lowest level.
  - The Kalorik Digital Air Fryer Oven can also be used to broil small cuts of meat, open sandwiches, poultry, fish and vegetables. Preheat until selected temperature stops blinking (we recommend setting at highest temperature 450°F), and then set the tray in the top rack.
  - To roast vegetables and meat, we recommend using the air frying basket on the 2<sup>nd</sup> level and setting the temperature to 400°F. Times will vary depending on the size and quantity of your food.
  - To toast, use the TOAST preset and place your bread on the air rack on the top rack. 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, be sure foil is cut to neatly fit into the pan and does not touch the wall or heating elements.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

# CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Clean the appliance after each use to prevent the accumulation of grease and help avoid unpleasant smells.
- Make sure the unit has been turned off. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- Clean the removable crumb tray after use.
- 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. If food gets baked or cooked on, you can let them soak in soapy water for 15 to 30 minutes to facilitate cleaning.
- **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.**

## Inside cleaning

- Wipe inner 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 towels 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, 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 inner cavity.
- Never immerse the appliance in water and make sure no water or any liquid penetrates the appliance (except the inner cavity).
- Make sure no water comes on the oven door when it is still hot.
- 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 for some minutes and then remove the residue. Never operate the oven without the tray in place.

## Outside 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"><li>1. Appliance is not plugged in.</li><li>2. You have not turned the unit on.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Plug power cord into wall socket.</li><li>2. Turn the knob to go into standby mode.</li></ol>
The food is not fully cooked	<ol style="list-style-type: none"><li>1. The unit is overloaded.</li><li>2. The temperature or time are set too low.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cook in smaller batches or cut food into smaller pieces.</li><li>2. Increase temperature or time.</li></ol>
The food is not evenly fried or cooked	Most foods need to be shaken, turned, or rotated during cooking.	Check above for some tips on how to get the best cooking results
White smoke is coming from the unit	There is excess oil in the unit from a current or previous cooking process.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wipe down the unit to remove excess oil.</li><li>2. Clean all accessories and housing after each use.</li></ol>
French fries are not crispy	<ol style="list-style-type: none"><li>1. You may be using the wrong type of potato.</li><li>2. The potatoes have not been soaked in water.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use potatoes high in starch (like Idaho potatoes) for French fries.</li><li>2. Soak potatoes in water to remove excess starch before frying</li></ol>

# WARRANTY

---

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

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

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

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

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

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

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

If this is the case, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

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

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

**KALORIK Customer Service Department**

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

Or call:

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

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

# DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

---



## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

---

1. Panel de control digital
2. Dial de ajuste de tiempo/temperatura
3. Manija de la puerta
4. Canasta de fritura con aire
5. Rejilla para hornear
6. Bandeja para hornear
7. Bandeja para migas

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

---

<b>Modelo</b>	<b>Voltaje</b>	<b>Potencia</b>	<b>Capacidad</b>
AFO 46853 BKSS	120V ~ 60Hz	1500W	12.6Qt. / 12L

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

- 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. Se requiere una supervisión adulta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por o cerca de niños.
6. Desenchufe la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de ponerle o quitarle las piezas.
7. No utilice ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañados, que no funcione correctamente, o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la oficina de servicio autorizada más cercana para que sea analizado, reparado, o reemplazado.
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 solo para USO DOMESTICO.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mesón, o que toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente, o donde pueda entrar en contacto con otro horno caliente.
12. Cuando opere la unidad mantenga 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, ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
14. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras este en uso. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de líquidos, harina, etc.

15. No mueva un aparato que contenga líquidos u otros ingredientes calientes.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
17. No inserte alimentos demasiado grandes ni utilice utensilios metálicos dentro del horno, ya que podrían generar un incendio o aumentar el riesgo de una descarga eléctrica.
18. Puede producirse un incendio si el horno de freidora de aire está cubierto o tocando materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes y similares, cuando está en uso. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
19. No limpiar con almohadillas metálicas. Las piezas de la almohadilla pueden romperse y tocar piezas eléctricas del horno, generando un riesgo de descarga eléctrica.
20. Se debe tener extremada precaución cuando se utilicen recipientes de otro material que no sea metal o vidrio.
21. No almacene ningún objeto dentro del horno cuando no esté en uso.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico y similares.
23. No cubra la bandeja de migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocara que el horno se sobrecaliente
24. No deje la unidad desatendida, especialmente al tostar o asar.
25. Tenga mucho cuidado al desechar grasa caliente.
26. Use siempre guantes para hornear resistentes al calor para insertar o retirar los accesorios del horno.
27. Para desconectar, presione el icono de On/Off para apagar la unidad y luego remueva el cable del enchufe
28. No intente remover alimentos pegados mientras el horno este enchufado a una toma de corriente.
29. No apoye utensilios de cocina ni recipientes 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 o tenedores para remover los residuos de alimentos de los elementos calefactores, ya que esto puede dañar el aparato y/o causar una electrocución.
4. No coloque ningún material dentro o encima del 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.

- La clasificación eléctrica marcada de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.
- El cable largo resultante debe colocarse de modo que no cuelgue sobre el mesón o la mesa para que niños no puedan halar o tropezarse con el accidentalmente.

## ANTES DEL PRIMER USO

---

- Desembale el aparato y los accesorios, y luego lávelos y límpielos todo. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de utilizar la unidad.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para y también asegúrese de colocarlo al menos a 4 pulgadas (10 cm) de distancia de cualquier objeto a sus alrededores.
- Para eliminar cualquier aceite de embalaje que pueda haber permanecido del proceso de producción, recomendamos operar el aparato durante 20 minutos, ajustando la temperatura al máximo. Es normal si sale algo de humo u olor al utilizar la unidad por primera vez. Esto no es dañino.

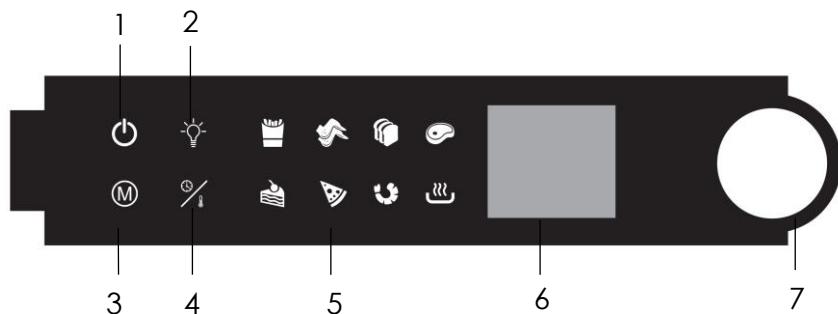
### Consejos:

- **Posicionamiento de los accesorios:** el horno freidora de aire tiene tres ranuras en diferentes niveles para diferentes alimentos o ajustes: alto, medio, bajo.
- Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo cuando cocine con la canasta o la rejilla para hornear. La bandeja atraparà la grasa o migas que caigan durante el ciclo de cocción.
- Siempre coloque la bandeja para migas en la parte más baja de la cavidad, debajo del primer nivel.

## INSTRUCCIONES DE USO




---

### Panel Digital y Preajustes



1. On/Off  
(Encendido/Apagado)
2. Luz interior
3. Botón de selección de los preajustes
4. Tiempo/Temperatura
5. Preajustes
6. Pantalla  
Tiempo/Temperatura
7. Dial de ajuste de  
Tiempo/Temperatura

Icono	Preajuste	Temperatura	Tiempo	Notas
	Papas fritas	450°F	15 min	Para 900g de papas congeladas Agite las papas después de 10 minutos.
	Alitas	450°F	20 min	Para 450g de alitas, añada 5 minutos para resultados más crocantes
	Tostadas	450°F	5 min	Voltee la tostada a la mitad del tiempo para mejores resultados
	Bistec	450°F	7 min	Precaliente hasta que la temperatura deje de parpadear en el panel de control. Término medio. Añada tiempo para un bistec más cocido.
	Pastel	275°F	45 min	Precaliente hasta que la temperatura deje de parpadear en el panel de control. Coloque el recipiente del pastel sobre la rejilla para hornear.

	Pizza	400°F	8 min	Use la rejilla para hornear
	Camarones	325°F	10 min	Forma de C = cocinado, forma de O = sobrecosido
	Recalentar	300°F	8 min	Use un recipiente resistente al calor
Range	ALL	180°F-450°F	1 min – 1 h 30 min	Shake, rotate or turn over food halfway through cooking

## USANDO SU HORNO FREIDORA DE AIRE

- Conéctelo, el botón de On/Off empezara a parpadear y el panel de control indicara OFF y entrara en el modo standby.
- Presione On/Off para entrar en el modo de selección de los preajustes

Nota: el panel de control se apagará después de un minuto en el modo standby. Encienda el horno freidora de aire de nuevo girando el dial en cualquier dirección. Una vez el panel de control este encendido nuevamente presione el botón de selección de los preajustes para entrar en el modo de selección de los preajustes.

- Seleccione un preajuste presionando el botón de selección de los preajustes (M) para navegar por todas las opciones.

Nota: Si necesita, ajuste el tiempo o la temperatura presionando el botón de Tiempo/Temperatura y usando el dial para incrementar o disminuir.

Para cocinar comidas no incluidas en los preajustes, seleccione cualquiera de los preajustes y ajuste el tiempo y temperatura a su preferencia.

- Coloque la comida en la bandeja de freír con aire o la rejilla para hornear y deslícelas en el segundo o tercer nivel.
  - Si usa la bandeja para hornear, ubique en el nivel más bajo o el medio.
  - Si usa la bandeja o la rejilla, deslice la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar grasa o migas durante el proceso de cocción.
- Presione On/Off para empezar el proceso de cocción.
- Recuerde agitar, rotar, o voltear su comida a la mitad del proceso de cocción.
- El tiempo y la temperatura pueden ser ajustados en cualquier punto durante el proceso de cocción presionando el botón de Tiempo/Temperatura y girando el dial. La unidad continuara el ciclo con el nuevo ciclo y temperatura.
- Una vez que el tiempo se acabe, la unidad emitirá un pitido para indicar que el proceso de cocción ha terminado. El panel de control mostrara "OFF" (apagado) y el botón de On/Off parpadeara durante 30 segundos hasta que se apagarse por completo.
  - El ventilador interno se mantendrá encendido durante estos 30 segundos mientras la unidad se enfría.

#### Apagado manual:

- Apague la unidad manualmente presionando el botón de On/Off en cualquier momento durante el ciclo.
- Usando guantes resistentes al calor, remueva el accesorio y la comida del horno.
- Coloque el accesorio sobre una superficie resistente al calor y use utensilios resistentes al calor para servir.
- Después que se apague la unidad, puede encenderla de nuevo girando el dial en cualquier dirección.
  - Deje que el horno se enfríe y limpie la bandeja para migas (si está sucia) después de cada uso antes de empezar un nuevo ciclo de cocción.
- Use el botón de luz interior para encender y apagar la luz dentro del horno.

- Presione el botón de luz interior nuevamente para apagar la luz manualmente.
- La luz se apaga automáticamente después de 30 segundos.

### **Notas:**

- Aunque el aceite no es necesario, una porción pequeña de aceite puede ser rociada sobre su comida cuando fría con aire. Asegúrese de distribuir el aceite uniformemente sobre los ingredientes.
- Voltee la comida a la mitad del tiempo de cocción para asegurar resultados uniformes.
- La comida se cocinará más uniformemente si se corta en pedazos del mismo tamaño.
- Cuando cocine alimentos más grasosos, esa grasa caerá sobre la bandeja para hornear en el nivel más bajo. Como medida preventiva deje que la grasa caliente se enfríe completamente antes de extraer la bandeja para hornear del horno.
- Algunos ingredientes sueltan agua y jugos mientras se cocinan. Cuando se cocinan este tipo de alimentos por un periodo de tiempo extendido, puede que se genere condensación, creando un poco de humedad dentro del horno.

### **CONSEJOS**

Además de funcionar como freidora de aire, este horno también puede ser utilizado para hornear, asar, rostizar, y más. Lea abajo para consejos y recomendaciones:

- Cuando utilice el horno freidora de aire, puede que necesite reducir los tiempos de cocción debido a la alta velocidad del ventilador interno. Chequee la comida de 5 a 10 minutos antes de que culmine el tiempo de cocción.
- El Horno Freidora de Aire Digital Kalorik puede ser utilizado para hornear pasteles y otros productos para hornear, asar carnes, y para cocinar comidas congeladas.

Para obtener mejores resultados cuando cocine en su horno freidora de aire:

1. Seleccione una temperatura y encienda el horno sin insertar su comida aún.

2. Precaliente hasta que la temperatura escogida deje de parpadear en el panel de control.
  3. Inserte su comida.
- Use la rejilla para hornear pizza congelada y fresca.
  - Cuando cocine productos para hornear en el horno, use la bandeja para hornear en el nivel más bajo.
  - El Horno Freidora de Aire Digital Kalorik también puede ser utilizado para asar cortes pequeños de carne, sándwiches, pollo, pescado, y vegetales. Precaliente hasta que la temperatura seleccionada deje de parpadear (recomendamos ajustar a la temperatura más alta 450°F) y coloque la bandeja para hornear en el nivel más alto.
  - Para rostizar vegetales y carne, le recomendamos usar la bandeja para freír con aire en el segundo nivel y ajustar la temperatura a 400°F. Los tiempos variaran dependiendo de la cantidad y tamaño de la comida.
  - Para tostar, seleccione el preajuste de TOAST y coloque su pan sobre la rejilla en el nivel más alto. Voltee sus panes a la mitad del proceso de cocción para que queden bien tostados por ambos lados.
  - Precaución: No se recomienda el uso de papel de aluminio para cubrir los accesorios. Si los cubre, la grasa no goteara sobre la bandeja para hornear. Se acumulará grasa en la superficie del papel de aluminio y se corre el riesgo que se prenda en fuego. Si decide usar papel de aluminio para cubrir la bandeja para hornear, asegúrese de que quede bien ajustado al accesorio y que no este contacto ni con el interior del horno ni con los elementos calefactores.

## OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

---

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

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Asegúrese de que la unidad se ha apagado completamente. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- Limpie la bandeja para migas después de cada uso.
- No sumerja en agua ni lave con agua corriente.
- Los accesorios no son aptos para lavavajillas, lávelos a mano con agua tibia. Si quedan restos de comida pegados, puede dejarlos sumergidos en agua con jabón de 15 a 30 minutos para facilitar la limpieza.
- **No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque bien después de limpiarlos**

## Limpieza Interior

- Limpie el interior con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel. Para eliminar residuos de alimentos, vierta un poco de aceite de cocina encima de ellos y deje reposar durante cinco a diez minutos. Esto debería ayudar a suavizarlos para que pueda removerlos 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, ábrala y cubra el interior de la puerta con toallas de papel húmedas. Deje actuar durante unos minutos y luego quite las toallas y limpie la puerta. Nunca use utensilios afilados, ya podrían debilitar la puerta y causar que se rompa.
- Nunca utilice productos abrasivos en la cavidad interior.
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que nunca se filtre agua ni ningún líquido en el aparato (con excepción de la cavidad interior).
- Asegúrese de que no caiga agua en la puerta de vidrio del horno cuando esta siga caliente.

- Limpie la bandeja para migas después de cada uso. Los residuos de comida generarán humo y serán difíciles de remover después. Para remover sumerja la bandeja en agua tibia con jabón por unos minutos y después remueva los residuos. Nunca opere el horno sin la bandeja para migas correctamente insertada.

### **Limpieza exterior**

1. Limpie con una esponja húmeda. Seque bien.
2. 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!**

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El horno no funciona	1. La unidad no está conectada. No has encendido la unidad.	1. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Gire el dial para entrar en el modo standby.
La comida no se ha cocinado	1. Hay demasiada comida La temperatura o el tiempo escogido son demasiado bajos	1. Use cantidades más pequeñas o corte la comida en pedazos más chicos. 2. Aumente el tiempo o la temperatura.
La comida no se cocina uniformemente	La mayoría de alimentos necesitan ser agitados o volteados durante el proceso de cocción.	Consulte más arriba para consejos de cómo obtener los mejores resultados al cocinar.
Sale humo blanco de la unidad	Hay un exceso de aceite o residuos de aceite de un proceso de cocción anterior.	1. Limpie bien el interior del horno para eliminar el exceso de aceite. 2. Limpie los accesorios después de cada uso.
Las papas fritas no quedan crocantes	1. Puede que esté utilizando un tipo de papa incorrecto. 2. No sumergió las papas en agua antes de cocinarlas.	1. Usa papas frescas con alto contenido de almidón (como papas Idaho) para papas francesas. 2. Sumerja las papas en agua para remover el exceso de almidón antes de freír.

# GARANTÍA

---

Le sugerimos que complete y nos envíe la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la siguiente dirección: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. 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 que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano.

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

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (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 Cliente**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

# DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---



## DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---

1. Panneau de commande numérique
2. Bouton de réglage de la température et de la minuterie
3. Poignée de la porte
4. Panier de friture à l'air
5. Grille de cuisson
6. Plaque de cuisson / ramasse-gouttes
7. Ramasse-miettes amovible

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

---

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 46853 BKSS	120V ~ 60Hz	1500 W	12.6 Qt. / 12 L

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

- 1. LISEZ 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 endommagée ou après qu'il ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque 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. Ne déplacez pas l'appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds. Soyez extrêmement prudent lorsque vous bouger des accessoires contenant des liquides chauds ou d'autres ingrédients 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. Ne faites pas macher en dessous d'une armoire de cuisine.
19. Ne nettoyez pas 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. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
21. Ne stockez pas de matériaux dans ce four quand il n'est pas en utilisé.
22. Ne placez aucun des matériaux suivants 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 laissez pas 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, appuyez sur l'icône « On/Off » (Démarrage/Arrêt) 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

---

1. 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.
2. Pour réduire les risques d'incendie, maintenez l'intérieur du four propre et sans aliments, l'huile, graisse ou tout autre matériau combustible.
3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal pointus tels que des couteaux ou des fourchettes pour éliminer les résidus d'aliments de la surface d'éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
4. Ne rangez aucun matériau dans ou sur 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

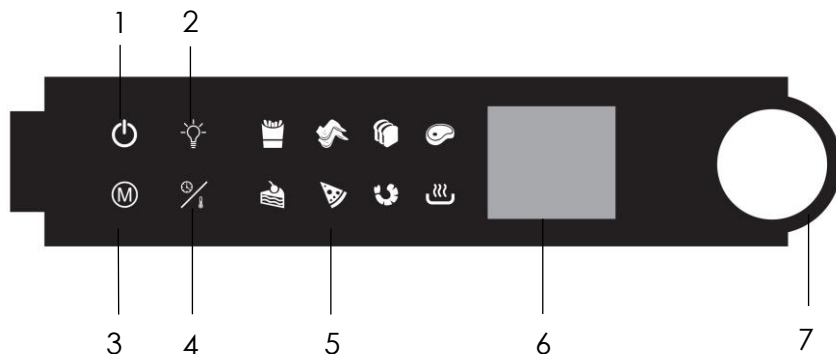
- Déballez l'appareil et ses accessoires, nettoyez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier. Assurez-vous que le four est sec avant de le mettre en marche.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur, 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.
- Pour éliminer toute trace d'huile qui pourrait rester après la fabrication, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes, en plaçant le thermostat sur sa température maximale. 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.

### Conseils :





- **Positionnement des grilles de cuisson** : les grilles de cuisson peuvent être glissées dans l'un des 3 niveaux disponibles : en haut, au milieu, et en bas.
- Placez la plaque de cuisson au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier de friture ou la grille de cuisson. Il attrapera la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.
- Placez toujours le plateau ramasse-miettes au fond dur four.





# UTILISATION DE L'APPAREIL

## Affichage numérique et préréglages



- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. On/Off (Démarrage/Arrêt)  | 5. Préréglages                                    |
| 2. Lumière intérieur         | 6. Affichage                                      |
| 3. Sélection des préréglages | 7. Bouton pour ajuster le temps et la température |
| 4. Temps et température      |   |

Icône	Préréglages	Température	Temps	Remarques
	Frites	450°F	15 min	Pour 900 g de frites congelée Remuer après 10 minutes
	Ailes de poulet	450°F	20 min	Pour 450 g, ajouter 5 minutes pour plus croustillant
	Toast	450°F	5 min	Retourner à mi-cuisson
	Steak	450°F	7 min	Préchauffer jusqu'à ce que la température cesse de clignoter sur le panneau de commande. Saignant.

	Gâteau	275°F	45 min	Préchauffer jusqu'à ce que la température cesse de clignoter sur le panneau de commande. Placer le moule sur la grille de cuisson
	Pizza	400°F	8 min	Utiliser la grille de cuisson*
	Crevettes	325°F	10 min	C pour cuit, O pour trop cuit
	Réchauffer	300°F	8 min	Utiliser un récipient résistant à la chaleur
Intervalle	TOUT	180°F-450°F	1 min -1 h 30 min	Secouez, tournez ou retournez les aliments à mi-cuisson

## POUR UTILISER VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

- Branchez, l'icône On/Off clignotera et l'écran indiquera OFF et entrera en mode veille.
- Appuyez sur On/Off pour accéder au mode de sélection des pré-réglages.

Remarque : L'écran s'éteint après une minute en mode veille. Réveillez l'appareil en tournant le bouton dans n'importe quelle direction. Une fois le panneau de commande rallumé, appuyez sur le bouton de sélection pour entrer de nouveau en mode de sélection des pré-réglages.

- Sélectionnez un pré-réglage en appuyant sur le bouton de sélection des pré-réglages pour faire défiler toutes les options.

Remarque : Si désiré, ajustez le temps de cuisson et la minuterie en appuyant sur le bouton Minuterie / Température et en tournant le bouton d'ajustement.

Pour préparer une recette différente des options proposées, sélectionnez simplement l'un des pré-réglages et ajustez la durée et la température à votre guise.

- Placez vos aliments dans le panier de friture à air ou sur la grille de cuisson et faites-les glisser dans le 2e ou 3e niveau.
  - Si vous utilisez la plaque de cuisson pour cuire, placez-la au niveau le plus bas ou au milieu.
  - Si vous cuisinez avec le panier ou la grille de cuisson, placez le plat de cuisson au niveau le plus bas pour récupérer les graisses ou miettes pendant la cuisson.
- Appuyez sur On/Off pour démarrer la cuisson.
- N'oubliez pas de secouer, de tourner ou de retourner vos aliments à mi-cuisson.
- Le temps de cuisson et la température peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur le bouton Minuterie / Température et en tournant le bouton. Le four continuera la cuisson avec le nouveau temps de cuisson et la nouvelle température.
- Une fois la minuterie écoulee, l'appareil émettra un bip pour indiquer que la cuisson est terminée. L'écran affichera « OFF » et le bouton On/Off clignotera pendant 30 secondes jusqu'à ce qu'il s'éteigne complètement.
  - Le ventilateur intérieur restera allumé pendant ces 30 secondes pendant que l'appareil refroidit.

Arrêt manuel :

- Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton on/Off à tout moment pendant la cuisson.
- À l'aide de gants résistants à la chaleur, retirez l'accessoire de cuisson avec vos aliments.
- Placez l'accessoire sur une surface résistante à la chaleur et utilisez un ustensile résistant à la chaleur pour servir.

- Une fois l'appareil éteint, vous pouvez le rallumer en tournant le bouton dans n'importe quelle direction.
  - Laissez refroidir le four et nettoyez le plateau ramasse-miettes après chaque utilisation ou avant de débiter un nouveau cycle de cuisson.
- La lumière intérieure peut être allumée à tout moment pour surveiller vos aliments, en appuyant sur le bouton de lumière intérieure.
  - Appuyez à nouveau sur le bouton pour l'éteindre.
  - La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.

### **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.
- Retournez les aliments à mi-course pour assurer une cuisson uniforme.
- Les aliments cuiront plus uniformément si coupés de la même taille.
- Placez la plaque 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.
- En faisant frire la nourriture grasse, la graisse drainera sur la plaque de cuisson. Prenez la précaution de laisser la graisse chaude refroidir avant d'extraire la plaque de cuisson / bac d'égouttage.
- Notez que certains aliments évacuent de l'eau et des jus en cuisant. Quand vous cuisez de grandes quantités de nourriture pendant longtemps, la condensation peut s'accumuler, qui laisse un peu d'humidité.

### **ASTUCES**

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.

- 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. Vérifiez les aliments environ 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson défini.

- Le Four Friteuse à Air Chaud Numérique peut être utilisé pour cuire des gâteaux, des pâtisseries, des plats surgelés, ou faire rôtir des viandes.

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson :

1. Sélectionnez une température et allumez le four sans ajouter encore vos aliments.
  2. Préchauffer jusqu'à ce que la température réglée cesse de clignoter sur le panneau de commande.
  3. Insérez votre nourriture.
- Utilisez la grille de cuisson pour la pizza fraîche et surgelée.
  - Lorsque vous faites des pâtisseries au four, utilisez la plaque de cuisson au niveau le plus bas.
  - Le Four Friteuse à Air Chaud Numérique Kalorik peut également être utilisé pour griller de petites coupes de viande, des sandwichs ouverts, de la volaille, du poisson et des légumes. Préchauffez jusqu'à ce que la température sélectionnée cesse de clignoter (nous vous recommandons de régler la température la plus élevée à 450 °F), puis placez le plateau dans le panier supérieur.
  - Pour rôtir des légumes et de la viande, nous recommandons d'utiliser le panier de friture à air sur le 2<sup>e</sup> niveau et de régler la température à 400°F. Les temps et températures de cuisson varieront selon la taille et quantité de votre nourriture.
  - Pour griller du pain, utilisez le pré-réglage TOAST et placez votre pain sur la grille de cuisson au niveau le plus haut. Retournez le pain à mi-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 la plaque cuisson, assurez-vous que le papier d'aluminium soit coupé pour s'adapter parfaitement à la plaque et ne touche pas les parois ou les éléments chauffants.

## OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

---

Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web [www.kalorik.com](http://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

---

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour empêcher l'accumulation de graisse et éviter les odeurs désagréables.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyez le ramasse-miettes amovible après chaque utilisation.
- Ne pas plonger dans l'eau ni laver à l'eau courante.
- Les accessoires doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ils ne vont pas au lave-vaisselle.  
Si de la nourriture se colle dessus, vous pouvez les tremper dans de l'eau savonneuse pendant 15 à 20 minutes pour faciliter le nettoyage.
- **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.**

### Nettoyage intérieur

- Essuyez la cavité intérieure 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. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les serviettes et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car le rayer pourrait l'affaiblir et le faire éclater.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ou aucun liquide ne pénètre dans l'appareil (à l'exception de la cavité intérieure).
- 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**

1. Essuyer avec une éponge humide. Sécher à l'aide d'un torchon ou une serviette en papier.
2. 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

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le four ne marche pas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'appareil n'est pas branché.</li><li>2. Vous n'avez pas allumé le four.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale.</li><li>2. Tournez le bouton pour passer en mode veille</li></ol>
Les aliments ne sont pas cuits entièrement	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'appareil est surchargé d'aliments.</li><li>2. Température est trop basse ou le temps trop court.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez des quantités plus petites pour une cuisson plus uniforme</li><li>2. Augmentez la température ou le temps et continuez la cuisson.</li></ol>
La nourriture n'est pas cuite uniformément	Certains aliments doivent être secoué, tourné, ou retournés pendant le processus de cuisson.	Vérifiez ci-dessus pour des astuces pour avoir les meilleurs résultats de cuisson.
Les frites ne sont pas croustillantes	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vous utilisez le mauvais type de pommes de terre.</li><li>2. Les pommes de terre ne ont pas été blanchies dans de l'eau.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez des pommes de terre féculente (comme des Idaho) pour les frites.</li><li>2. Trempez les pommes de terre dans de l'eau pour enlever l'excès d'amidon</li></ol>
De la fumée blanche sort de de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il y a de l'huile en excès de la cuisson actuelle ou d'une cuisson d'auparavant</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Essuyez pour éliminer l'excès d'huile.</li><li>2. Nettoyez les accessoires et le four après chaque utilisation.</li></ol>

# GARANTIE

---

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

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

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit 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 et lames. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

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

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

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

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

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Customer Service Department**

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

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

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

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

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

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



**AFO 46853 BKSS**

Toll Free / Numéro Gratuit/ Llamada gratuita:  
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK  
[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

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

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

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

**KALORIK®**

Since 1930