

KALORIK®

Since 1930

DIGITAL DEEP FRYER WITH OIL FILTRATION FREIDORA DIGITAL CON FILTRACIÓN DE ACEITE FRITEUSE NUMERIQUE AVEC FILTRATION D'HUILE

EN.....6
ES.....26
FR.....48



FT 44247

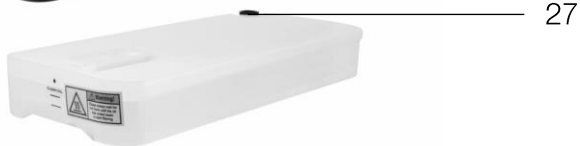
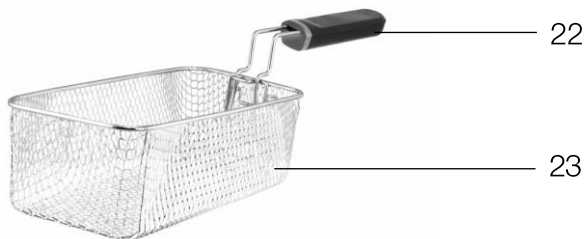
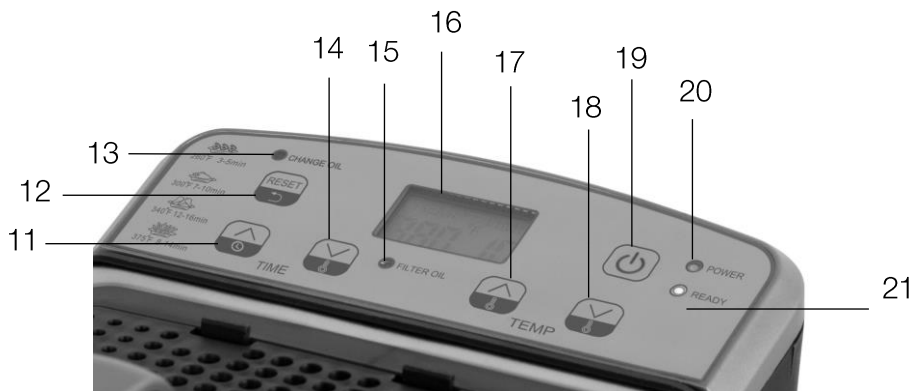
120V~60Hz 1700W (14.2A)



PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

ENGLISH

1. Lid handle
2. View window
3. Lid
4. Control panel
5. Enameled oil reservoir
6. Side handles
7. Housing
8. Oil filtration control knob
9. Removable oil container
10. Anti-slip feet
11. Time increase button
12. RESET button (oil change cycle)
13. Change oil light
14. Time decrease button
15. Filter oil light
16. LCD display
17. Temperature increase button
18. Temperature decrease button
19. POWER button
20. POWER Light
21. READY light
22. Basket handle
23. Frying Basket
24. Reset switch (unit)
25. Safety switch
26. Immersion heater
27. Cap

ESPAÑOL:

1. Mango de la tapa
2. Ventana de visión
3. Tapa
4. Panel de control
5. Depósito de aceite esmaltado
6. Asas laterales
7. Carcasa
8. Perilla de control de filtración de aceite
9. Contenedor de aceite extraíble
10. Pies de apoyo antideslizantes
11. Botón de aumento de tiempo
12. Botón RESET (para restablecer el ciclo de cambio de aceite)
13. Luz de cambiar el aceite
14. Botón de disminución de tiempo
15. Indicador FILTER OIL (filtrar el aceite)
16. Pantalla LCD
17. Botón de aumento de temperatura
18. Botón de disminución de temperatura
19. Botón POWER (encendido)
20. Indicador POWER (encendido)

21. Indicador READY (listo)
22. Mango de la cesta
23. Cesta de freír
24. Interruptor de reiniciar

25. Interruptor de seguridad
26. Calentador de inmersión
27. Tapón

FRANÇAIS:

1. Poignée du couvercle
2. Fenêtre
3. Couvercle
4. Panneau de contrôle
5. Cuve de friture émaillée
6. Poignées latérales
7. Corps
8. Bouton de commande de la filtration d'huile
9. Réservoir à huile amovible
10. Pieds antidérapants
11. Bouton d'augmentation du temps de cuisson
12. Bouton de réinitialisation du cycle de changement d'huile
13. Voyant « Change Oil » (remplacer l'huile)
14. Bouton de réduction du temps de cuisson

15. Voyant « Filter Oil » (Filtrer l'huile)
16. Écran LCD
17. Bouton d'augmentation de la température
18. Bouton de réduction de la température
19. Bouton POWER (Marche/Arrêt)
20. Voyant de mise sous tension
21. Voyant « Ready » (température atteinte)
22. Poignée du panier de friture
23. Panier de friture
24. Réinitialisation de la machine
25. Interrupteur de sécurité
26. Thermoplongeur
27. Capuchon

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - WARNING - to protect against electric shock, fire and personal injury: do not immerse cord, plug or motor unit in water or other liquids;
 - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
 - always switch off and unplug the appliance before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
7. Do not use outdoors or in a damp area.
8. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil or other hot liquids.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, press the power button to turn off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.

14. Remove excess surface moisture from foods prior to cooking to prevent heated oil from foaming out when food is added.
15. Ensure both the lid and oil reservoir are completely dry after washing and before use.
16. Never leave the appliance unattended during operation.
17. A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. In the event of fire, **never try to extinguish the flames with water**. Unplug the appliance from the wall outlet. Place the lid on the appliance, if it can be done safely. Smother the flames with a damp cloth, or use a fire extinguisher.
19. Use only heat resistant tools. Do not use metal tools as they may become hot.
20. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the wall outlet; instead, grasp the plug and pull on the plug.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
22. Do not attempt to defeat the safety switch.
23. **WARNING!** Always wait 3 to 4 hours until the oil has cooled down completely, before draining or filtering, or wait until the Filter Oil light indicator lights up to indicate that it is safe to filter the oil. Failure to do so may damage the deep fryer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

WARNING:

- Over tightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle, lid or control panel assembly.

Periodically check for looseness and retighten screws or nuts in accordance with manufacturer's instructions.

WARNING:

- **SERIOUS HOT OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.**
- **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**
- **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. Do not let children handle or put the electrical cord into their mouths.

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.

PARTS DESCRIPTION

See pages 2-5.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and/or other transportation means.
- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged.

Danger of suffocation!

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.

NOTE:

- The appliance may produce an odor and/or emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard. Ensure ample ventilation.
- Clean the appliance thoroughly before using for the first time (see Cleaning and Maintenance).

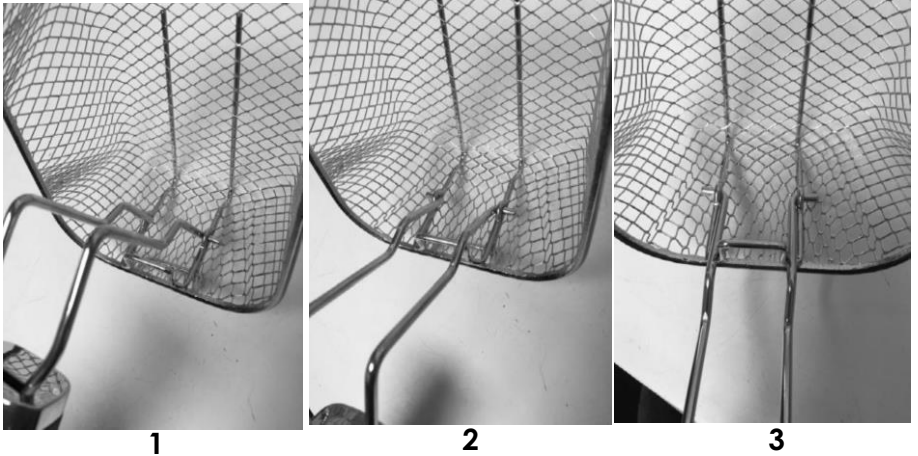
ASSEMBLY

- Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.
- Before using your appliance make sure:
 - the oil reservoir is secured in the correct position with the oil filter cover and oil valve are on the same side than the oil filtration control knob. Ensure the oil filter cover is in place inside the oil reservoir.
 - the control panel assembly is placed on the connecting plate on the back of the housing. Ensure the grooves of the connecting plate are in the guides of the control panel assembly.
 - the basket handle is locked in place in the basket. To lock the basket handle in place, press the bars together and slide them between the slots. Insert the ends of the bars into the bracket on the basket and push the handle backwards. Do not assemble any other way.

Make sure the handle is securely attached to the frying basket.

Follow the below instructions to make sure the handle is properly attached.

CORRECT POSITION



1. Place the pegs into the two holes in the basket bracket. (The pegs are the ends of the two basket handle bars)
2. Rotate the handle towards the basket rim, allowing the handle bars to lock into place on the outer sides of the basket's bracket.
3. The handle is now in the locked position.

INCORRECT POSITION



Pegs should be on the outside of the basket bracket

NOTE:

- **YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A SAFETY SWITCH LOCATED ON THE CONTROL PANEL ASSEMBLY. IF THE CONTROL PANEL ASSEMBLY IS NOT PLACED PROPERLY IN ITS POSITION, THE APPLIANCE WILL NOT OPERATE.**
- Incorrect assembly may lead to an unstable setup and might cause injuries.

USING THE APPLIANCE

This appliance can be used for frying food such as French fries, chicken or fish pieces (see Recommended Frying Times and Temperatures).

NOTE:

- The appliance has a rated power of 1700W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.
- Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.
- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface. When using the appliance on wooden surfaces, use a heat resistant mat to protect the wood from damages. Ensure a minimum distance around the appliance of at least 4 inches to other objects, cupboards and walls.
- Ensure the oil container is assembled, empty and in place inside the appliance, the oil filtration control knob is in the **LOCKED** position and the oil filter cover is in place inside the oil reservoir. Then, pour suitable cooking oil into the oil reservoir.

Danger of burns!

- Never refill the oil reservoir during use or while hot. Always allow the appliance to cool down completely. Do not mix new oil with old oil.

WARNING:

- **DO NOT OVER OR UNDER FILL.** The minimum oil capacity is 1.9L (**MIN**), the maximum oil capacity is 3L (**MAX**). Ensure the oil level always remains between the **MIN** and **MAX** marking.

- Spread a little oil on the inside of the view window to prevent condensation.
- Place the lid onto the housing.

NOTE:

- The magnetic plug is designed to only fit one way. Ensure the side stating **THIS SIDE UP** is facing up and the magnetic plug is properly attached.
- Insert the plug into a wall outlet. The 'Power', 'Ready' and 'Filter Oil' indicators will light up.

WARNING:

- Only use accessories recommended by the manufacturer. Do not place any other materials in the appliance.
- Never let the power cord come in contact with the lid or appliance housing during use.

Danger of burns!

- Do not touch the lid or appliance housing during or after use). Only use the handles provided.
- Always pay special attention when adding or removing accessories and food from the appliance. Never touch the lid or appliance housing when the appliance is plugged in and switched on or immediately after use. It is recommended to always use oven mitts.
- Escaping steam can burn.
- Press the **POWER** button to turn the LCD Display on. The **POWER** indicator will turn on. Set the temperature to the required temperature (see Recommended frying times and temperatures) and set the time by pressing the 'Up' or 'Down' arrows respectively. The unit will automatically start the heating process in a couple of seconds. Once the set temperature has been reached, the **READY** indicator will turn on.

Note: The timer countdown will begin as soon as the unit starts heating up. We recommend setting a starting time of 10 minutes, and then adjusting the time to your desired cooking time when the READY light turns on and food is added.

Approximate time durations until set temperature is reached:

Temperature setting (°F / °C)	Time (minutes)
270 / 130	About 7
300 / 150	About 8
340 / 170	About 10
375 / 190	About 13

- After the oil has been preheated, remove the lid
- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.
- Fill the basket with food. Do not overfill the basket.

WARNING:

- Do not fry food without the basket.
 - Do not fill the basket over half way. Too much food can cause excess foaming and could cause the oil to overflow during operation.
 - Food added to the appliance must be dry. If frying frozen foods such as French fries or chicken wings, remove all ice particles from the frozen foods prior to frying to prevent oil from overflowing.
 - Always remove excess moisture from food by patting with paper towel before frying. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.
 - After immersing the basket in the oil, immediately place the lid on the appliance. Danger of hot oil splashing out.
- Carefully lower the basket into the oil reservoir.
 - Cover the oil reservoir with the lid. Ensure the recessed parts of the lid fit properly over the basket handle.

NOTE:

- The temperature can be switched from °F to °C. To do this, press and hold the RESET button for 3 seconds on the control panel.
- When frying fresh cut potatoes and high moisture content food, lower the basket slowly into the oil. If the oil boils or foams too rapidly, raise the basket for a few seconds and lower again. Do this until the basket can be lowered without excess foaming.
- Do not place the lid on the appliance when frying fresh cut potatoes or other high moisture content foods.

- For frying times, see Recommended frying times and temperatures or follow the instructions from the food manufacturer.
- After time has elapsed, the unit will beep 6 times and the LCD display will start to blink. The heating element will turn off when the time has elapsed.
- After the frying time has elapsed, remove the lid.
- Use the handle to lift out the basket and hang it onto the basket hook onto the rim of the oil reservoir.
- Let the food drain in the basket for a few seconds to remove excess oil and retain crispness.
- Use the handle to carefully lift the basket and pour the food onto a heat resistant dish that has been covered with a paper towel to collect remaining oil.

WARNING:

Never place the hot basket directly on a tabletop or countertop to avoid damage to surfaces. It is recommended to use a heat resistant trivet or cutting board.

- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.
- After the cooking process is finished, press the **POWER** button to turn off the unit.
- Wait for the oil to cool down and the 'Filter Oil' light to come on before filtering the oil. See the 'Oil Filtration' section for more details.

WARNING:

- This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injuries to persons or damage to property. Do not leave the appliance unattended while in use.
- The surfaces of the appliance become hot. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool at least 30 minutes before handling.
- Always disconnect the plug from the wall outlet before removing the magnetic plug from the control panel assembly.
- The brake-away power cord is for accidental disconnection. Do not remove during normal operation. If the magnetic plug is disconnected, immediately remove the plug from the wall

outlet. Reconnect the magnetic plug to the control panel assembly and then reconnect the plug to the wall outlet.

RECOMMENDED FRYING TIMES AND TEMPERATURES

NOTE:

The frying times in the chart below are approximate and should be adjusted to suit your own tastes, different food quantities and food manufacturer's instructions.

Food	Temperature setting (°F / °C)	Time (minutes)
Frozen French fries	375 / 190	8 - 12
French fries	375 / 190	8 - 10
Meat strips	375 / 190	10 - 14
Chicken wings	375 / 190	10 - 14
Fish (battered)	340 / 170	3 - 5
Seafood	340 / 170	3 - 5

CHOOSING THE RIGHT COOKING OIL

As a general rule, choose cooking oils with a high smoke point and avoid flavored oils.

Suitable: Pure corn oil, blended vegetable oil, soybean oil, sunflower oil, grape seed oil, peanut oil

Not suitable: Olive oil, walnut oil, lard

COOKING WITH OIL

Cooking oil can enhance the food's flavor – or spoil its taste. As with any other food component, freshness and correct handling of the oil is the key to successful deep-frying results.

The quality of the oil decreases with use at high temperatures. Food particles, water and other liquids will further lower its quality, therefore:

- Do not mix different cooking oils.
- Only use fresh and clean cooking oils:

- Regularly remove burnt food particles while frying. Always use utensils that are safe to immerse into hot oils without damaging the utensil or the appliance, and always wear oven mitts when removing any burnt food particles.
- After use and before storage, filter oil with the integrated filtration system (see Oil Filtration)
- Do not reuse oil that has been used to fry fish or other strongly flavored food.
- Some meats, such as chicken wings, will release large amounts of liquids when frying, thus watering down the oil. Do not reuse this oil.

Do not use the cooking oil anymore if you notice the following:
Before use: oil smells rancid or its color has visibly darkened.
While frying: oil is foaming strongly or smoke appears on the oil's surface at normal operating temperature.

OIL FILTRATION

NOTE:

- Filter the oil after each use. Store filtered oil properly (see Storing oil).
- Discard of oil on a regular basis depending on oil quality (see Cooking with oil).
- After switching off the appliance, wait for the Filter Oil Light to turn on, to indicate that the oil is ready to be filtered.
- Filtering the oil after each use will help prolong the life of the cooking oil, but it should still be discarded if the oil is deteriorated after multiple use. We estimate that oil, in normal use, should be changed at least after every 10 uses.

FILTER OIL LIGHT: The Filter Oil light on the control panel indicates when the oil is safe to filter. When the temperature of the oil drops below 158°F/70°C, the green Filter Oil light comes on after which the filtration knob can be rotated to the **Filter Oil** position. Hotter oil will take longer to reach a cool temperature. Do not filter the oil if the light is not switched on.

- Ensure the oil container is assembled, empty and in place inside the appliance.
- Once the oil has cooled down to room temperature, turn the oil filtration control knob to the **FILTER OIL** position. The oil will start dripping inside the oil container. The oil filter cover will keep food residues from being transferred to the oil container.
- When all oil has been filtered:
 - Turn the oil filtration control knob to the **LOCK** position if the container will remain inside the appliance.
 - Turn the oil filtration control knob to **UNLOCK** position if the container is to be removed from the appliance.

CHANGE OIL LIGHT: This deep fryer comes with an indicator light as a reminder to change the oil. After every 10 uses, the change oil indicator lights notifying the user to change the oil in the tank. Once the oil has been changed, press the **RESET** button on the main control panel for 3 seconds to indicate that the oil has been changed and reset the cycle.

NOTE:

- Wait for the 'Filter Oil' light to be turned on before filtering. Otherwise, wait 3 to 4 hours until the oil has cooled down completely before draining or filtering.
- Extreme caution must be used when moving the appliance while the oil reservoir and oil container are not both empty.
- When removing the oil container from the appliance, handle with care. Keep the oil container flat and hold it with both hands.

Emptying the oil container

Filtered oil can be stored in a suitable container (see Storing oil) or reused for frying a new batch of food (see Cooking with oil).

- Unscrew the cap on top of the oil container.
- Slowly pour the oil container content into a suitable container or the oil reservoir, if required.

NOTE:

- Ensure the oil filtration control knob is on **UNLOCK** position before pouring oil into the oil reservoir.

- Tilt the oil container upwards (vertical position) gradually to avoid leaks from the side of the container.
- Oil can be stored in the oil reservoir, inside the deep fryer or in another cool dry place (see Storing oil).
- Screw the cap back on top of the oil container.
- Insert the oil container back into the appliance and turn the oil filtration control knob to the **LOCK** position to secure the oil container in place.

STORING OIL

- Do not store used cooking oil in the refrigerator. Choose a cool place that is not subject to sunlight. Generally, oil may be stored for a period of 3 months, once the bottle is opened. Please observe the oil manufacturer's storage directions as well.

HINTS AND TIPS

- Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish, and frozen French fries.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- In the event of food flare-ups, do not remove the lid, do not remove the basket; unplug the appliance.
- When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to use a timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the basket.
- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

WARNING:

- Always turn the unit off, disconnect the plug from the wall outlet and then the magnetic plug from the control panel assembly before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

NOTE:

- Do not immerse the power cord with plug, magnetic plug or appliance into water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads. Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing.
- Do not attempt to attach the magnetic plug permanently to the appliance.
- Ensure the oil container is in place, then turn the oil filtration control knob to **FILTER OIL** position to empty the oil reservoir (see Oil filtration).
- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

Danger of burns!

- Ensure the basket cooled down completely before touching its surface and attempting to remove the basket handle.
- Ensure the oil cooled down completely before emptying the oil reservoir into the oil container.
- Remove the basket handle from the basket.
- Remove the control panel assembly from the oil reservoir. Carefully clean the control panel assembly and immersion heater with a damp cloth.
- Pull the oil filter cover from the oil reservoir and then remove the oil reservoir from the housing.
- Open the lid filter cover and remove both black and white filters.
- Clean the appliance housing with a damp cloth.

- Wash the lid, basket, basket handle, oil reservoir and oil filter cover with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.

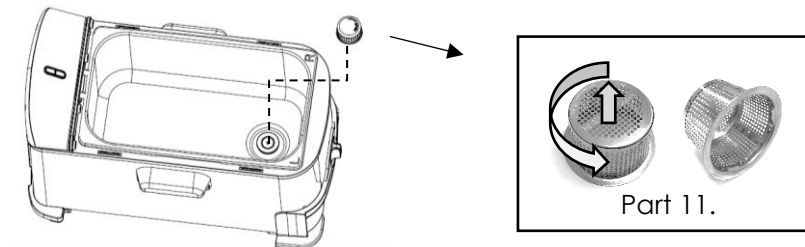
NOTE:

- If the oil container needs to be cleaned, ensure it is empty before attempting to clean (see Emptying the oil container). Wash with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Clean the filters every 3 months or after every 12 uses with hot soapy water. Do not clean in a dishwasher.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.

CLEANING THE FILTRATION SYSTEM:

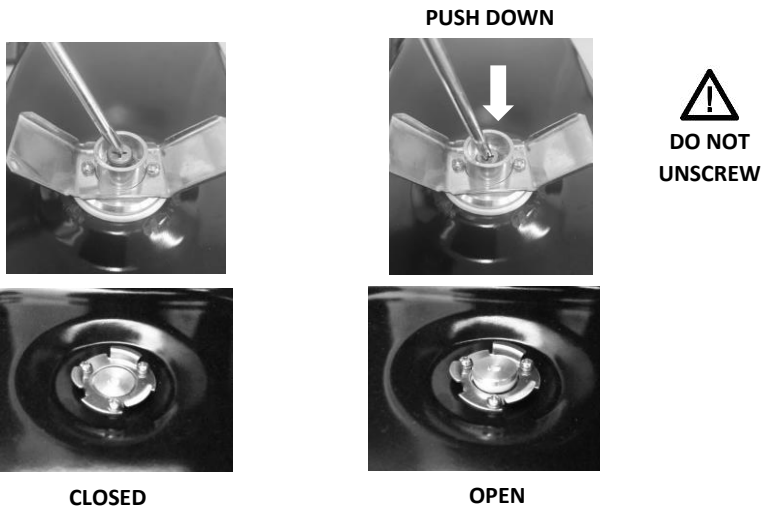
The oil filter cover and filtration system should be cleaned regularly for optimal filtration performance.

Twist and pull the filter cover to remove it from the bottom of the oil reservoir and clean it thoroughly in warm, soapy water to remove any hardened grease, crumbs or other food debris.



Using a screwdriver or your finger, push the screw located underneath the clean oil container. This will allow the filtration system to open.

CAUTION! DO NOT UNSCREW the screw holding the filtration system!



With the filtration valve open, rinse the filtration system under warm water. If necessary, use a brush to remove any lodged crumbs or food debris.

Press the filter cover back in place in the oil container after cleaning. See user manual for details.

STORAGE

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Magnetic plug not properly fitted	Connect the magnetic plug to the electrical outlet before connecting the plug to the wall outlet
	Control panel assembly not installed correctly	Install the control panel assembly correctly by pushing it completely down so that the safety switch is activated
	Appliance not plugged in	Insert the plug into the wall outlet
	Wall outlet not energized	Check fuses and circuit breaker
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	Overheated oil or appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then press the reset switch closest to the safety switch.
Oil is spilling over the rim	Overfilled oil reservoir	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove excess of oil
	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle and hang it onto the basket hook into the notch. Remove excess of food with suitable utensils
The appliance is working but the POWER indicator does not light up	Damaged POWER indicator	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The POWER indicator lights up but the appliance does not heat up	Preheat time too short	Allow the appliance to preheat for a longer time
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The basket cannot be removed from the oil reservoir	Basket handle not attached properly	Remove fried food using suitable utensils and allow the appliance / oil to cool down completely before removing the basket

The appliance produces an odor and emits smoke	Oil has been overused or oil is not suitable	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove oil and replace with fresh, new suitable oil
Cooking oil is foaming	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle and hang it onto the basket hook into the notch. Remove excess of food with suitable utensils
	Excess moisture in the food	Raise the basket for a few seconds and lower again. Repeat until the basket can be lowered without excess foaming
	Remaining ice particles not removed from frozen foods	Raise the basket for a few seconds and lower again. Repeat until the basket can be lowered without excess foaming
Oil is leaking from the appliance	Oil filtration control knob in the FILTER OIL position without oil container in place	Unplug the appliance from the wall outlet and clean the appliance. Insert the oil container and turn the oil filtration control knob on the LOCK position before using the appliance again
	Overfilled oil container	Unplug the appliance from the wall outlet. Ensure the oil filtration control knob is on the UNLOCK position and remove the oil container from the appliance. Empty and clean before using the appliance again
	Damaged oil container	Unplug the appliance from the wall outlet. Ensure the oil filtration control knob is on the LOCK position and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	Damaged oil filter assembly	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance

If additional assistance is needed, please contact our Customer Assistance at 1-888-521-TEAM.

WARRANTY

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

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

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

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. No toque la superficie caliente. Utilice las asas o las perillas.
 - ADVERTENCIA - para proteger contra descarga eléctrica, fuego y lesiones personales: no sumerja el cable, el enchufe o la carcasa del aparato en agua u otros líquidos;
 - no sumerja el aparato o los componentes eléctricos en agua o en cualquier otro líquido;
 - siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
3. Si este aparato es utilizado por niños, o cerca de ellos, se debe supervisar su uso.
4. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de manipular, colocar o retirar piezas y antes de limpiar el aparato.
5. No utilice ningún producto con un cable o enchufe dañado, después de la falla del producto, o después de haberse caído o dañado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente para obtener información sobre su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
8. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
10. Debe tener mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Coloque siempre el enchufe primero en el aparato y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para apagar el aparato,

- gire la perilla de control de temperatura a la posición 0, antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
12. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
 13. Asegúrese de que los mangos estén correctamente ensamblados a canasta y bloqueados en su lugar.
 14. Retire el exceso de humedad de la superficie de los alimentos antes de la cocción para evitar que el aceite caliente forme espuma cuando se añadan los alimentos.
 15. Asegúrese de que la tapa y el depósito de aceite estén completamente secos después del lavado y antes del uso.
 16. Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
 17. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, telas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en uso.
 18. En caso de incendio, **nunca intente apagar las llamas con agua**. Desconecte el aparato de la toma de corriente. Coloque la tapa sobre el aparato, si esto se puede hacer de manera segura. Ahogue las llamas con un paño húmedo, o utilice un extintor de incendios.
 19. Utilice solo herramientas resistentes para calentar. No utilice herramientas de metal ya que pueden calentarse.
 20. Nunca tire del cable para desconectar el aparato de la toma de corriente; sujete el enchufe y tire del enchufe.
 21. No limpie con estropajos de metal. Las piezas metálicas podrían desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.
 22. No intente anular el interruptor de seguridad.
 23. **¡Advertencia!** Siempre espere 3 a 4 horas hasta que el aceite se haya enfriado completamente, antes de drenarlo o filtrarlo, o espere hasta que la luz de filtrar el aceite se ilumine para indicar que es seguro filtrar el aceite. Si no lo hace, puede dañar la freidora.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

MEDIDAS ADICIONALES

Este producto está destinado **EXCLUSIVAMENTE A UN USO DOMÉSTICO**.

PRECAUCIÓN:

- Si aprieta demasiado, se podrían desprender tornillos o tuercas o podrían aparecer grietas en el asa, la tapa o el panel de control.

Verifique periódicamente que los tornillos o tuercas estén bien apretados, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

PRECAUCIÓN:

- **LEVANTAR LA FREIDORA DE LA ENCIMERA PUEDE RESULTAR EN GRAVES QUEMADURAS DE ACEITE CALIENTE NO PERMITA QUE EL CABLE CUELGUE DEL BORDE DE LA ENCIMERA, DONDE PUEDE SER AGARRADO POR LOS NIÑOS O PUEDE ENREDARSE CON EL USUARIO.**
- **NO UTILICE CON UN CABLE DE EXTENSIÓN.**
- **NO UTILICE ESTE APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA DAÑOS O SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, contacte con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

No deje que los niños manipulen el cable eléctrico o se lo pongan en la boca.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que éste pueda ser tocado por niños, se puedan enredar en él, o puedan tropezar con un cable más largo

PARTES

Vea las páginas 2-5.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y / o medios de transporte.
- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que no haya daños. No utilice el aparato si el contenido del paquete incompleto o parece estar dañado.

¡Peligro de asfixia!

- Los embalajes no son juguetes. Siempre mantenga las bolsas de plástico, láminas y piezas de espuma de poliestireno lejos de los bebés y los niños. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias e impedir la respiración.

NOTA:

- El aparato puede producir olor y emitir humo cuando se enciende por primera vez, ya que los residuos del proceso de producción se eliminan. Esto es normal y no indica un defecto o peligro. Asegure una ventilación adecuada
- Limpie el aparato a fondo antes de usarlo por primera vez (vea Limpieza y Mantenimiento).

MONTAJE

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana y resistente al calor.
- Antes de usar el aparato asegúrese de que:
 - el mango de la cesta está bloqueado en su sitio en la cesta. Para bloquear el mango de la cesta en su lugar, presione las barras juntas y deslícelas entre las ranuras. Inserte los extremos de las barras en el soporte de la cesta y empuje el mango hacia atrás. Do not assemble any other way. No lo monte de ninguna otra forma.
 - el depósito de aceite se fija en la posición correcta con la cubierta del filtro de aceite y la válvula de aceite en el mismo

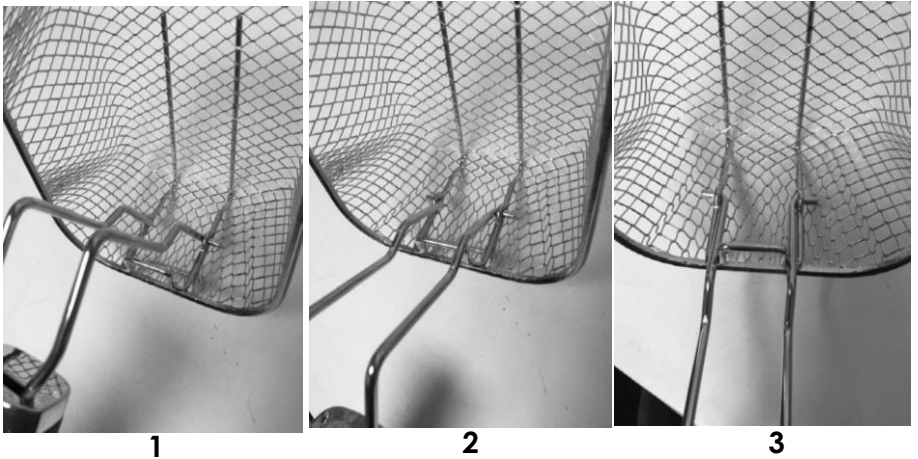
lado que la perilla de control de filtración de aceite. Asegúrese de que la cubierta del filtro de aceite esté colocada dentro del depósito de aceite.

- el conjunto del panel de control deslizado hacia la placa conectora en la parte posterior de la carcasa. Asegúrese de que las ranuras de la placa conectora estén dentro de las guías del conjunto del panel de control.

Asegúrese de que el mango está conectado firmemente a la cesta de freír.

Siga las siguientes instrucciones para asegurarse de que el mango está correctamente conectado.

POSICIÓN CORRECTA



1. Coloque las clavijas en los dos orificios del soporte de la canasta. (Las clavijas son los extremos de las dos barras del mango de la cesta)
2. Gire el mango hacia el borde de la canasta, permitiendo que las barras del mango se traben en su lugar en los lados externos del soporte de la canasta.
3. El mango está ahora en la posición de bloqueo.

POSICIÓN INCORRECTA



Las clavijas deben estar en el exterior del soporte de la cesta

NOTA:

- **EL APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN INTERRUPTOR DE SEGURIDAD SITUADO EN EL CONJUNTO DEL PANEL DE CONTROL. SI EL CONJUNTO DEL PANEL DE CONTROL NO ESTÁ COLOCADO CORRECTAMENTE EN SU POSICIÓN, EL APARATO NO FUNCIONARÁ.**
- Un montaje incorrecto puede conducir a una instalación inestable y podría causar lesiones.

USO DEL APARATO

Utilice la freidora para freír alimentos tales como patatas fritas, pollo o pescado (vea Tiempos y Temperaturas de Fritura Recomendados).

NOTA:

- El aparato cuenta con una potencia nominal de 1700W. Antes de enchufarlo a la toma de corriente, asegúrese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros aparatos. Este artefacto siempre debe operado a través de un enchufe separado de 120V ~ 60Hz.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectarlo a una toma de corriente.
- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor. Cuando utilice el aparato sobre superficies de madera, utilice una alfombrilla resistente al calor para proteger la madera

contra daños. Asegure una distancia mínima alrededor de la aplicación de al menos 4 pulgadas a otros objetos, armarios y paredes.

- Asegúrese de que el contenedor de aceite está montado, vacío y colocado dentro del aparato, que la perilla de control de filtración de aceite está en la posición **LOCKED** y la cubierta del filtro de aceite está dentro del depósito de aceite. Vierta el aceite de cocina en el depósito de aceite.

¡Peligro de quemadura!

- Nunca rellene el depósito de aceite durante el uso o mientras esté caliente. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente. No mezcle aceite nuevo con aceite viejo.

PRECAUCIÓN:

- **NO LLENE EN EXCESO NI DEMASIADO POCO.** La capacidad de aceite mínima es de 1.9L (MIN), la capacidad máxima es de 3L (MAX). Asegúrese de que el nivel del aceite siempre se encuentra entre las marcas MIN y MAX.
- Extienda un poco de aceite en el interior de la ventana (2) para evitar la condensación.
- Coloque la tapa en la carcasa.

NOTA:

- El enchufe magnético está diseñado para encajar de una sola manera. Asegúrese de que el lado que indica **THIS SIDE UP** (ESTE LADO ARRIBA) esté hacia arriba y el enchufe magnético está conectado correctamente.
- Conecte el enchufe con una toma de corriente. Los indicadores 'Power', 'Ready' y 'Filter Oil' se encenderán.

PRECAUCIÓN:

- Utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante. No coloque ningún otro material en el aparato.
- Nunca deje que el cable de alimentación entre en contacto con la tapa o la carcasa del aparato durante su uso.

¡Peligro de quemadura!

- No toque la tapa o la carcasa del aparato durante o después de su uso. Sólo manipule el aparato por mango y asas.
 - Siempre presta especial atención cuando coloque o retire accesorios y alimentos del aparato. Nunca toque la tapa o la carcasa cuando el aparato esté conectado y encendido o inmediatamente después de su uso. Se recomienda utilizar siempre guantes para el horno.
 - Un escape de vapor puede quemar.
- Presione el botón de encendido para encender la pantalla LCD. El indicador de encendido se encenderá. Ajuste la temperatura a la temperatura requerida (consulte Tiempos y Temperaturas de Fritura Recomendados). El indicador de listo se enciende cuando la temperatura se alcanza.

Nota: La cuenta atrás del temporizador comenzará tan pronto como la unidad comience a calentarse. Recomendamos establecer un tiempo de inicio de 10 minutos y luego ajustar el tiempo al tiempo de cocción deseado cuando la luz READY se enciende y se agregan los alimentos.

Tiempo aproximado de duración hasta que la temperatura se alcanza:

Ajuste de la temperatura (°F / °C)	Tiempo (minutos)
270 / 130	Aproximadamente 7
300 / 150	Aproximadamente 8
340 / 170	Aproximadamente 10
375 / 190	Aproximadamente 13

- Después de que el aceite se ha precalentado, retire la tapa.
- Coloque la cesta sobre una superficie limpia y plana y resistente al calor.
- Llene la cesta con el alimento. No ponga demasiada comida a la cesta.

PRECAUCIÓN:

- No fría la comida sin la cesta.
- No llene la cesta por encima de la mitad. Demasiado alimento puede causar la formación de espuma en exceso y podría hacer que el aceite se desborde durante la operación.

- Los alimentos añadidos al aparato deberán estar secos. Si fríe alimentos congelados tales como papas fritas o alitas de pollo, quite todas las partículas de hielo de los alimentos congelados antes de freír para evitar que el aceite se derrame.
 - Siempre quite el exceso de humedad de los alimentos con una toalla de papel antes de freír. Incluso una pequeña cantidad de agua puede causar salpicaduras graves de aceite caliente.
 - Después de sumergir la cesta en el aceite, inmediatamente coloque la tapa en el aparato. Peligro de que el aceite caliente salpique.
- Cuidadosamente baje la cesta de freír al depósito de aceite.
 - Cubra el depósito de aceite con la tapa. Asegúrese de que las piezas empotradas de la tapa encajen correctamente sobre el mango de la cesta.

NOTA:

- La temperatura se puede cambiar de °F a °C. Para hacer esto, mantenga presionado el botón RESET durante 3 segundos en el panel de control.
 - Cuando fría patatas cortadas frescas y alimentos de alto contenido de humedad, baje la cesta lentamente al aceite. Si se desborda el aceite o se hace espuma demasiado rápidamente, levante la cesta durante unos segundos y bájela de nuevo. Haga esto hasta que la cesta se pueda bajar sin exceso de espuma.
 - No utilice la tapa al freír las patatas cortadas frescas y otros alimentos con alto contenido de humedad.
 - Para los tiempos de fritura, vea Tiempos y temperaturas de fritura recomendados o utilice los tiempos recomendados para su receta.
- Después de que haya transcurrido el tiempo, la unidad emitirá un pitido 6 veces y la pantalla LCD comenzará a parpadear. El elemento de calentamiento se apagará cuando haya transcurrido el tiempo.
 - Después de que el tiempo de fritura ha transcurrido, retire la tapa.
 - Levante la cesta por el mango y cuelgue en el gancho de la cesta en el borde del depósito de aceite.

- Deje escurrir los alimentos en la cesta de freír durante unos segundos para eliminar el exceso de aceite y conservar la frescura.
- Levante con cuidado la cesta por el mango y coloque la comida en un lugar que haya sido cubierto con una toalla de papel para recoger el aceite restante.

PRECAUCIÓN:

Nunca coloque la cesta caliente directamente en la sobremesa o encimera para evitar daños a las superficies. Se recomienda utilizar un trébede o una tabla de cortar.

- Coloque la cesta sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
- Después de que el proceso de cocción haya terminado, presione el
- Espere a que el aceite se enfríe y el indicador 'Filter Oil' se encienda antes de filtrar el aceite. Vea la sección 'Filtración de aceite' para más detalles. botón de encendido para apagar la unidad.

PRECAUCIÓN:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de quitar el enchufe magnético del conjunto del panel de control.
- El cable de alimentación desprendible es para la desconexión accidental. No retire durante el funcionamiento normal. Si el enchufe magnético está desconectado, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Luego vuelva a conectar el enchufe magnético del conjunto del panel de control entonces de vuelva a conectar el enchufe en la toma de corriente.
- Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Se deben tomar las precauciones apropiadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad. No deje el aparato desatendido mientras está en uso.
- Las superficies de la máquina se calientan. No las toque durante el uso. Deje que el aparato se enfríe por lo menos 30 minutos antes de su uso.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE FRITURA RECOMENDADOS

NOTA:

Los tiempos de fritura de la tabla de abajo son aproximados y deben ajustarse para satisfacer sus propios gustos, diferentes cantidades de alimentos y las instrucciones del fabricante de alimentos.

Alimentos	Ajuste de la temperatura (°F / °C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas congeladas	375 / 190	8 - 12
Patatas fritas	375 / 190	8 - 10
Tiras de carne	375 / 190	10 - 14
Alitas de pollo	375 / 190	10 - 14
Pescado (rebozado)	340 / 170	3 - 5
Mariscos	340 / 170	3 - 5

ELEGIR EL ACEITE PARA COCINAR CORRECTO

Como regla general, elija aceites de cocina con un alto punto de humo y evite los aceites aromatizados.

Adecuado: Aceite de maíz puro, aceite vegetal mezclado, aceite de soja, aceite de girasol, aceite de semilla de uva, aceite de cacahuete

Inadecuado: Aceite de oliva, aceite de nuez, manteca de cerdo

COCINAR CON ACEITE

El aceite de cocina puede mejorar el sabor de la comida - o echar a perder su sabor. Como con cualquier componente de otros alimentos, la frescura y el manejo correcto de aceite es la clave del éxito de los resultados de la fritura.

La calidad del aceite disminuye con el uso a altas temperaturas. Las partículas de comida, agua y otros líquidos reducirán aún más su calidad, por lo tanto:

- No mezcle diferentes aceites de cocina.

- Utilice sólo aceites de cocina frescos y limpios:
 - Regularmente elimine las partículas de alimentos quemados, mientras que fríe. Utilice siempre utensilios que sean seguros para sumergir en aceite caliente sin dañar el aparato o utensilio. Utilice siempre guantes para retirar cualquier trozo de comida quemada.
 - Después del uso y antes del almacenamiento, filtre el aceite con el sistema de filtración integrado (vea Filtración de Aceite)
 - No vuelva a usar el aceite que se ha usado para freír pescado y otros alimentos con sabor fuerte.
 - Algunas carnes, como las alas de pollo, liberan grandes cantidades de líquidos al freír, por lo que debe tirar ese aceite. No vuelva a usarlo.

No utilice el aceite de cocina más si observa lo siguiente:

Antes de su uso: el aceite tiene olor rancio o su color se ha oscurecido visiblemente.

Mientras fríe: aceite está hace mucha espuma o empieza a salir humo en la superficie del aceite a la temperatura normal de funcionamiento.

FILTRACIÓN DE ACEITE

NOTA:

- Filtre el aceite después de cada uso. Almacene de manera adecuada el aceite filtrado (vea Almacenamiento de Aceite).
- Deseche el aceite de forma regular dependiendo de la calidad del aceite (vea Cocinar con Aceite).
- Después de apagar el aparato, espere a que se encienda la luz de filtrar el aceite, para indicar que el aceite está listo para ser filtrado.
- El filtrado del aceite después de cada uso ayudará a prolongar la vida útil del aceite de cocina, pero aún así debe desecharse si el aceite no está en buenas condiciones después de múltiples usos. Calculamos que el aceite, en uso normal, debería ser cambiado al menos cada 10 usos.

LUZ DE FILTRAR EL ACEITE: La luz de filtrar el aceite en el panel de control indica cuando el aceite es seguro filtrar. Cuando la temperatura del

aceite desciende por debajo de 158°F/70°C, la luz verde de filtrar el aceite se enciende después de lo cual se puede girar la perilla de filtrado a la posición de **FILTER OIL** (para filtrar el aceite). Aceite más caliente tardará más en alcanzar una temperatura fría. No filtre el aceite si la luz no está encendida.

- Asegúrese de que el contenedor de aceite está montado, vacío y colocado correctamente dentro del aparato.
- Una vez que el aceite se haya enfriado a temperatura ambiente, gire la perilla de control de filtración de aceite a la posición **FILTER OIL**. El aceite comenzará a gotear dentro del contenedor de aceite. La cubierta del filtro de aceite evita que los residuos de alimentos se pasen al contenedor de aceite.
- Cuando se ha filtrado todo el aceite:
 - Gire la perilla de control de filtración de aceite a la posición **LOCK** si el contenedor permanecerá dentro del aparato.
 - Gire la perilla de control de filtración de aceite a la posición **UNLOCK** si desea retirar el contenedor del aparato.

LUZ DE CAMBIAR EL ACEITE: Esta freidora viene con una luz indicadora como un recordatorio para cambiar el aceite. Después de cada 10 usos, la luz del cambiar el aceite notificará al usuario para cambiar el aceite en el tanque. Una vez que el aceite ha sido cambiado, presione el botón **RESET** en el panel de control principal por 3 segundos para indicar que el aceite ha sido cambiado y reajuste el ciclo.

NOTA:

- Espere siempre de 3 a 4 horas hasta que el aceite se haya enfriado por completo, antes de drenar o filtrar.
- Se debe tener extrema precaución al mover el aparato si el depósito de aceite y el contenedor de aceite no están ambos vacíos.
- A la hora de retirar el contenedor de aceite del aparato, debe manipularlo con cuidado. Mantenga el contenedor de aceite plano y sosténgalo con ambas manos.

Vaciar el contenedor de aceite

El aceite filtrado se puede almacenar en un contenedor adecuado (vea Almacenar Aceite) o reutilizarse para freír una nueva tanda de alimentos (vea Cocinar con Aceite).

- Desenroscar el tapón en la parte superior del contenedor de aceite.
- Vierta lentamente el contenido del contenedor de aceite en un contenedor adecuado o en el depósito de aceite, si fuese necesario.

NOTA:

- Asegúrese de que la perilla de control de filtración de aceite esté en la posición **UNLOCK** antes de verter el aceite en el depósito de aceite.
- Inclíne el contenedor de aceite hacia arriba (posición vertical) gradualmente para evitar fugas desde el lateral del contenedor.
- El aceite se puede almacenar en el depósito de aceite, dentro de la freidora o en otro lugar fresco y seco (vea Almacenamiento de aceite).
- Vuelva a enroscar el tapón en el contenedor de aceite.
- Vuelva a insertar el contenedor de aceite en el aparato y gire la perilla de control de filtración de aceite a la posición **LOCK** para fijar el contenedor de aceite en su lugar.

ALMACENAMIENTO DE ACEITE

- No guarde el aceite de cocina usado en el refrigerador. Elija un lugar fresco que no esté expuesto a la luz solar. Generalmente, el aceite puede ser almacenado por un período de 3 meses, una vez que la botella se abre. Tenga en cuenta también las indicaciones del fabricante de almacenamiento de aceite.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Pocas cantidades de alimentos requieren menos tiempo de cocción que grandes cantidades.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de cocinarlos. Se recomienda que algunos alimentos no se descongelen antes de cocinar, como pescado congelado y papas fritas congeladas.

- Se recomienda usar un termómetro para alimentos para verificar el progreso del asado.
- En caso de que la comida estalle, no retire la tapa, no quite la cesta; desenchufe el aparato.
- Cuando la comida que está cocinando requiera que la sacuda, se recomienda fijar un temporizador de cocina a la mitad del tiempo requerido. De esta manera sonará una campana y le recordará que debe agitar la cesta.
- Se recomienda utilizar solo nylon, plástico resistente al calor o utensilios de cocina de madera. Los utensilios de metal pueden calentarse y dañar la superficie antiadherente. Siempre retire los utensilios del aparato. No los deje en el aparato durante su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento apropiado asegurará muchos años de servicio de su aparato. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje todo mantenimiento o reparación a personal cualificado.

PRECAUCIÓN:

- Siempre apague la unidad, desconecte el enchufe de la toma de corriente y luego el enchufe magnético del ensamblaje del panel de control antes de limpiar. Deje que todas las partes del aparato se enfríen por completo.

NOTA:

- No sumerja el cable de alimentación con el enchufe, enchufe magnético y aparato en agua o cualquier otro líquido. No use limpiadores abrasivos, lana de acero o estropajos. Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar o antes de guardar el aparato. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa del aparato.
- No intente conectar el enchufe magnético permanentemente al aparato.
- No intente retirar la placa de sellado de caucho de silicona.
- Asegúrese de que el contenedor de aceite está en su lugar, luego gire la perilla de control de filtración de aceite hacia la posición

FILTER OIL para vaciar el depósito de aceite (vea Filtración de Aceite).

- Coloque la cesta sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.

¡Peligro de quemadura!

- Asegúrese de que la cesta se haya enfriado completamente antes de tocar su superficie e intentar retirar el mango de la cesta.
- Asegúrese de que el aceite se haya enfriado completamente antes de vaciar el depósito de aceite en el contenedor de aceite.
- Retire el mango de la cesta de la cesta.
- Retire el conjunto del panel de control del depósito de aceite. Limpie suavemente la superficie del conjunto del panel de control con un paño húmedo.
- Tire de la cubierta del filtro de aceite del depósito de aceite y a continuación retire el depósito de aceite de la carcasa.
- Abra la tapa del filtro y extraiga el filtro.
- Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
- Lave la tapa, cesta, mango de la cesta, depósito de aceite y tapa del filtro con agua caliente o en el lavavajillas. Enjuague y seque bien.
- Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar el aparato.

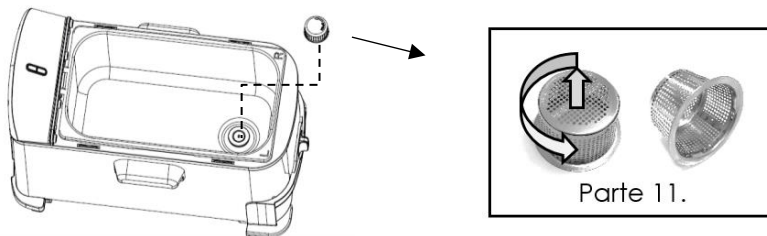
NOTA:

- Si es necesario limpiar el contenedor de aceite (15), asegúrese de que esté vacío antes de intentar limpiarlo (vea Vaciar el Contenedor de Aceite). Lave con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Enjuague y seque bien.
- Limpie el filtro cada 3 meses o cada 12 usos con agua caliente jabonosa. No limpie el filtro en el lavavajillas.
- Seque todas las piezas y superficies a fondo antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas y las superficies estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente. Incluso una pequeña cantidad de agua puede provocar grandes salpicaduras de aceite caliente.

LA LIMPIEZA DEL SISTEMA DE FILTRACIÓN:

La tapa del filtro de aceite debe limpiarse regularmente para obtener un rendimiento óptimo de filtración.

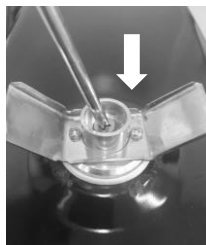
Gire y hale la tapa del filtro para quitarla de la parte inferior del depósito de aceite y límpiela bien con agua tibia y jabón para eliminar cualquier grasa endurecida, migas o otros residuos de comida.



Con un destornillador o con su dedo, empuje el tornillo situado debajo del recipiente limpio de aceite. Esto permitirá que el sistema de filtración se abra.

¡CUIDADO! NO DESTORNILLAR el tornillo que sostiene el sistema de filtración.

EMPUJE HACIA ABAJO



**NO
DESTORNILLAR**



CERRADO



ABIERTO

Con la válvula de filtración abierta, enjuague el sistema de filtración con agua caliente. Si es necesario, utilice un cepillo para quitar cualquier miga o restos de comida.

Coloque la tapa del filtro de nuevo en su lugar dentro del recipiente de aceite después de haberla limpiado. Consulte el manual del usuario para obtener más detalles.

ALMACENAMIENTO

- Antes de guardar, siempre asegúrese de que el aparato se enfríe por completo, y que esté limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.
- Guarde el aparato en un estante estable o en un armario. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el aparato como el cable de alimentación está fuera del alcance de niños o mascotas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe magnético no se ha instalado correctamente	Conecte el enchufe magnético al conjunto del panel de control antes de conectar el enchufe a la toma de corriente
	El conjunto del panel de control no está instalado correctamente	Fije el conjunto del panel de control correctamente empujándolo completamente hacia abajo para que el interruptor de seguridad esté activado
	El aparato no está conectado	Conecte el enchufe a la toma de corriente
	Toma de corriente no energizada	Compruebe los fusibles y disyuntores
	Mal funcionamiento del aparato	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato

	El aceite o aparato se ha recalentado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato/aceite se enfríe completamente. Luego pulse el interruptor de reinicio más cercano al interruptor de seguridad
El aceite se derrama sobre el borde	Depósito de aceite sobrellenado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato/aceite se enfríe completamente. Entonces retire el exceso de aceite
	Cesta de alimentos demasiado llena	Levante la cesta por el mango y colóquela en el gancho de la cesta en la muesca. Retire los excesos de comida con utensilios aptos para ello
El aparato funciona pero el indicador POWER no se ilumina	Indicador POWER está dañado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
El indicador POWER se enciende, pero el aparato no calienta	Tiempo de precalentamiento demasiado corto	Deje precalentar el aparato durante más tiempo
	Mal funcionamiento del aparato	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
No se puede retirar la cesta del depósito de aceite	El mango de la cesta no está bloqueado adecuadamente	Retire la comida cocinada utilizando utensilios adecuados y deje que el aparato/aceite se enfríe completamente antes de retirar la cesta
El aparato produce un olor y larga humo	El aceite ha sido utilizado con demasiada frecuencia o no es adecuado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato / aceite se enfríe completamente. Entonces retire el aceite y reemplácelo con aceite nuevo adecuado
El aceite hace espuma	Cesta de alimentos demasiado llena	Levante la cesta por el mango y colóquela en el gancho de la cesta en la muesca. Retire los excesos de comida con utensilios aptos para ello

	Demasiada humedad en la comida	Levante la cesta por un par de segundos y bájela nuevamente. Repita el proceso hasta que la cesta se pueda bajar sin que se forme espuma en exceso
	Partículas de hielo que no se han retirado de la comida congelada	Levante la cesta por un par de segundos y bájela nuevamente. Repita el proceso hasta que la cesta se pueda bajar sin que se forme espuma en exceso
Hay fugas de aceite en el aparato	Perilla de control de filtración de aceite en la posición FILTER OIL sin que el contenedor de aceite esté en su sitio	Desconecte el aparato de la toma de corriente y limpie el aparato. Inserte el contenedor de aceite y gire la perilla de control de filtración de aceite hacia la posición LOCK antes de volver a usar el aparato
	Contenedor de aceite sobrellenado	Desconecte el aparato de la toma de corriente. Asegúrese de que la perilla de control de filtración de aceite esté en la posición UNLOCK y retire el contenedor de aceite del aparato. Vaciar y limpiar antes de volver a usar el aparato
	Contenedor de aceite dañado	Desconecte el aparato de la toma de corriente. Asegúrese de que la perilla de control de filtración de aceite esté en la posición LOCK y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el aparato
	Conjunto del filtro de aceite dañado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato

Si necesita asistencia adicional, por favor póngase en contacto con nuestro Servicio de atención al cliente en el 1-888-521-TEAM.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter certaines précautions, notamment celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant utilisation.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
 - AVERTISSEMENT : Pour vous protéger contre les chocs électriques, les risques d'incendie ou de blessure : n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 - Ne pas immerger l'appareil ou des composants électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide ;
 - Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Attendez que l'appareil refroidisse avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant tout nettoyage.
5. Ne pas utiliser d'appareil dont la fiche ou le cordon sont endommagés ou si l'appareil est défectueux ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez notre numéro d'assistance clientèle pour plus d'informations sur l'examen, la réparation ou le remplacement de l'appareil.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur ou dans une zone humide.
8. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table, d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
9. Ne jamais placer l'appareil sur, ou à proximité, d'un brûleur à gaz, d'une plaque chauffante électrique ou dans un four chaud.
10. Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
11. Commencez toujours par brancher la prise de l'appareil, puis branchez la fiche à la prise murale. Pour débrancher l'appareil,

- éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt, et retirez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue par le fabricant.
 13. Assurez-vous que la poignée soit correctement montée sur le panier et verrouillée.
 14. Retirez toute humidité de surface excédentaire des aliments avant leur cuisson pour éviter les éclaboussures d'huile chaude lorsque vous ajoutez les aliments.
 15. Assurez-vous que le couvercle et le réservoir d'huile soient complètement secs après le lavage et avant l'utilisation.
 16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
 17. Un incendie peut survenir si l'appareil entre en contact avec des matériaux inflammables (rideaux, tentures, murs, etc.), pendant son fonctionnement. Ne placez jamais rien sur l'appareil en fonctionnement.
 18. En cas d'incendie, **n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau**. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Placez le couvercle sur l'appareil, si cela peut être fait en toute sécurité. Étouffez les flammes avec un linge humide, ou utilisez un extincteur.
 19. Utilisez uniquement des outils résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'outils en métal car ils peuvent devenir très chauds.
 20. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise murale ; au lieu de cela, saisissez la fiche et tirez sur la fiche.
 21. Ne jamais nettoyer avec des tampons à récurer en métal. De petites parties métalliques peuvent se détacher et toucher des composants électriques entraînant un risque d'électrocution.
 22. Ne jamais désactiver l'interrupteur de sécurité.
 23. **ATTENTION !** Attendez toujours 3 à 4 heures jusqu'au refroidissement total de l'huile avant de vidanger ou filtrer l'huile, ou atteindre que l'indicateur « Filter Oil » (« Filtrer l'huile ») s'allume. Faute de quoi, vous pouvez endommager la friteuse.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSIGNES SUPPLÉMENTAIRES

Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**.

ATTENTION :

- Un serrage excessif peut endommager les vis ou écrous ou fissurer le panneau de contrôle, la poignée ou le couvercle.

Vérifiez périodiquement les vis ou écrous et resserrez-les conformément aux instructions du fabricant.

ATTENTION :

- **L'HUILE CHAUDE PEUT ENTRAINER DE GRAVES BRÛLURES SI LA FRITEUSE EST TIRÉE ET TOMBE DU COMPTOIR. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE SUR LE BORD DU COMPTOIR OÙ IL PEUT ÊTRE SAISI PAR DES ENFANTS OU S'ACCROCHER À L'UTILISATEUR.**
- **N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE.**
- **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION PRÉSENTE DES DOMMAGES OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU CESSE DE FONCTIONNER ENTIÈREMENT.**

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon uniquement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche.

Ne laissez pas les enfants manipuler ou mettre le cordon électrique dans leur bouche.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et vous éviter de trébucher sur un cordon plus long.

DESCRIPTION DES PIÈCES

Voir les pages 2 à 5.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les matériaux d'emballage ou les autres dispositifs temporaires de transport.
- Vérifiez le contenu de la boîte pour vérifier que l'appareil est complet et en bon état. Ne pas utiliser l'appareil si le contenu est incomplet ou semble endommagé.

Danger de suffocation !

- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Gardez toujours les sacs en plastique, les feuilles et la mousse à l'écart des bébés et des enfants. Le matériau d'emballage pourrait bloquer les voies respiratoires et empêcher la respiration.

REMARQUE :

- L'appareil peut produire une odeur ou émettre de la fumée lorsque vous l'allumez pour la première fois, c'est normal car il élimine ainsi des résidus du procédé de production. Ceci est normal et n'indique pas un défaut ou un danger. Assurez une ventilation suffisante.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois (nettoyage et entretien).

MONTAGE

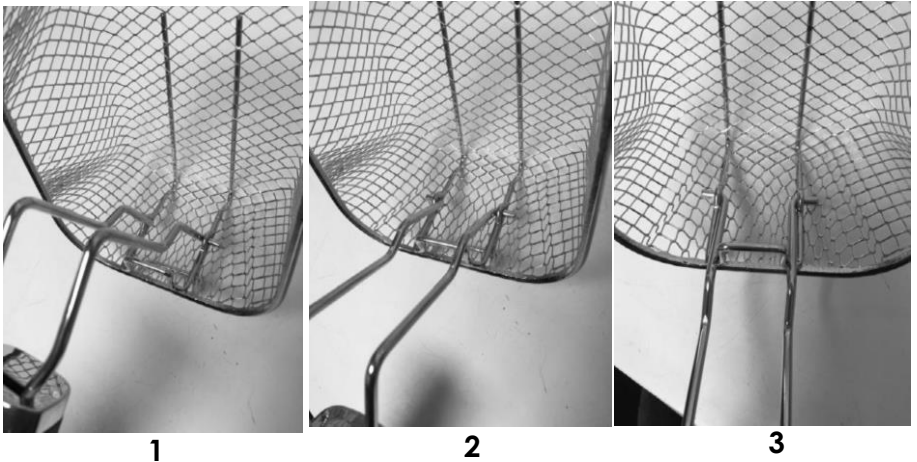
- Placez l'appareil sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que :
 - le réservoir d'huile est fixé correctement avec le couvercle du filtre à huile et la valve d'huile du même côté que le bouton de commande de filtration de l'huile. Assurez-vous que le couvercle du filtre à huile est en place à l'intérieur du réservoir d'huile.
 - Le panneau de commande est placé sur la plaque de raccordement à l'arrière du corps. Assurez-vous que les rainures

de la plaque de raccordement sont dans les guides du panneau de commande.

- la poignée du panier est verrouillée sur le panier. Pour verrouiller la poignée du panier, appuyez simultanément sur les barres et faites-les glisser dans les fentes. Insérer les extrémités des barres dans les supports situés sur le panier et poussez la poignée vers l'arrière. Ne jamais effectuer le montage autrement.

Assurez-vous que la poignée soit solidement attachée au panier à friture. Suivez les instructions ci-dessous pour vous assurer que la poignée est correctement attachée.

POSITION CORRECTE



1. Placez les crochets dans les deux trous du support du panier. (Les crochets sont les extrémités des deux barres de poignée du panier)
2. Tirer la poignée vers le rebord du panier, en laissant les barres de poignée s'enclencher sur les côtés extérieurs du support du panier.
3. La poignée est maintenant en position verrouillée.

POSITION INCORRECTE



Les crochets doivent être à l'extérieur du support du panier

REMARQUE :

- **VOTRE APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UN INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ SITUÉ SUR LE PANNEAU DE COMMANDE. SI LE PANNEAU DE COMMANDE N'EST PAS PLACÉ CORRECTEMENT, L'APPAREIL NE FONCTIONNERA PAS.**
- Un mauvais montage peut entraîner une configuration instable et causer des blessures.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil peut être utilisé pour frire des aliments riches tels que des frites, des morceaux de poulet ou de poisson (voir les températures et durées de cuisson recommandées).

REMARQUE :

- L'appareil a une puissance nominale de 1700 W. Avant de le brancher à une prise murale, assurez-vous que le circuit électrique n'est pas surchargé par d'autres appareils. Cet appareil doit toujours être branché à une prise murale séparée de 120V ~ 60Hz.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher à une prise murale.

- Placez l'appareil sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur. Lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces en bois, utilisez un tapis résistant à la chaleur pour protéger le bois contre les dommages. Respectez une distance minimale autour de l'appareil d'au moins 4 pouces par rapport aux autres objets, armoires et murs.
- Assurez-vous que le bac à huile soit monté, vide et à l'intérieur de l'appareil, le bouton de commande de filtration de l'huile est sur la position de **LOCK** et le couvercle du filtre à huile est en place à l'intérieur du réservoir d'huile. Puis, versez une huile de cuisson appropriée dans le réservoir d'huile.

Danger de brûlures !

- Ne jamais de remplir le réservoir d'huile durant l'utilisation de l'appareil, ou lorsqu'il est encore chaud. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement. Ne mélangez pas une nouvelle huile avec une huile usagée.

ATTENTION :

- **NE JAMAIS REMPLIR TROP, OU TROP PEU.** La capacité minimale d'huile est de 1.9 L (**MIN**), la capacité d'huile maximale est de 3L (**MAX**). Assurez-vous que le niveau d'huile reste toujours entre les marquages **MIN** et **MAX**.
- Humidifiez l'intérieur de la fenêtre en verre avec de l'huile pour éviter la condensation.
- Placez le couvercle sur le corps.

REMARQUE :

- La fiche magnétique est conçue pour se brancher d'une seule façon uniquement. Assurez-vous que le côté indiquant **THIS SIDE UP** est dirigé vers le haut et que la fiche magnétique est correctement branchée.
- Branchez la prise dans une prise murale. Les voyants « Ready » et « Filter Oil » (Filtrer l'huile) s'allument.

ATTENTION :

- Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant. Ne placez rien d'autre dans l'appareil.

- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec le couvercle ou avec le corps de l'appareil durant l'utilisation.

Danger de brûlures !

- Ne jamais toucher le couvercle ou le corps de l'appareil durant ou après l'utilisation. Utilisez uniquement les poignées fournies.
 - Soyez particulièrement prudents lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires et des alimentations de l'appareil. Ne jamais toucher le couvercle ou le corps de l'appareil lorsque l'appareil est branché et en marche, ou immédiatement après usage. Nous vous recommandons d'utiliser toujours des gants de cuisine.
 - La vapeur qui s'échappe peut brûler.
- Appuyez sur le bouton **POWER** (marche/arrêt) pour allumer l'écran LCD. L'indicateur **POWER** s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche. Utilisez les flèches « Haut » et « Bas » pour régler la température à la température requise (voir les températures) et le temps de cuisson à la durée désirée. L'appareil commencera à chauffer en quelques secondes. Une fois la température choisie atteinte, le voyant **READY** s'allume.

Remarque : le compte à rebours de la minuterie commence dès que l'appareil commence à chauffer. Il est recommandé de régler le temps de cuisson initial à 10 minutes, puis d'ajuster le temps de cuisson à la durée de cuisson désirée une fois le voyant **READY** allumé, et la nourriture ajoutée dans la friteuse.

Durées approximatives pour atteindre la température réglée :

Réglage de la température (°F / °C)	Temps (en minutes)
270 / 130	Environ 7
300 / 150	Environ 8
340 / 170	Environ 10
375 / 190	Environ 13

- Après le préchauffage de l'huile, retirez le couvercle.
- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.

- Remplir le panier avec des aliments. Ne pas trop remplir le panier.

ATTENTION :

- Ne jamais frire d'aliments sans le panier.
 - Ne pas remplir plus de la moitié du panier. Mettre trop d'aliments peut entraîner la formation de mousse excessive et peut causer un débordement de l'huile durant le fonctionnement.
 - Les aliments ajoutés à l'appareil doivent être secs. Si vous souhaitez frire des aliments surgelés tels que des frites ou ailes de poulet, enlevez toutes les particules de glace des aliments congelés avant leur cuisson pour éviter que l'huile ne déborde.
 - Toujours retirer l'humidité excessive des aliments en les essuyant avec du papier essuie-tout avant la friture. Même une petite quantité d'eau peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
 - Après avoir plongé le panier dans l'huile, placez immédiatement le couvercle sur l'appareil. Danger d'éclaboussures d'huile chaude.
- Abaissez prudemment le panier dans le réservoir d'huile.
 - Couvrez le réservoir d'huile avec le couvercle. Assurez-vous que les parties en retrait du couvercle s'ajustent correctement sur la poignée du panier.

REMARQUE :

- L'affichage de la température peut être changé de °F à °C. Pour changer l'unité de température, maintenez le bouton réinitialisation enfoncé pendant 3 secondes sur le panneau de contrôle.
- Lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments humides, descendez le panier lentement dans l'huile. Si l'huile se met à bouillir ou mousse trop rapidement, retirez le panier pendant quelques secondes et plongez-le de nouveau. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.
- Ne placez pas le couvercle de l'appareil lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments humides.

- Pour connaître la durée de friture, voir les températures et durées de cuisson recommandées ou suivez les instructions du fabricant des produits alimentaires.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet 6 bips et l'écran LCD commence à clignoter. L'élément chauffant s'éteint lorsque le temps s'est écoulé.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier et l'accrocher au crochet de panier sur le rebord du réservoir.
- Laissez la nourriture s'égoutter dans le panier pendant quelques secondes pour éliminer l'excès d'huile et conserver le croustillant des aliments.
- Utilisez la poignée pour soulever soigneusement le panier et verser les aliments dans un plat résistant à la chaleur préalablement couvert d'une serviette en papier pour absorber l'huile restante.

ATTENTION :

Ne placez jamais le panier chaud directement sur une table ou sur un comptoir pour éviter d'endommager les surfaces. Il est recommandé d'utiliser un dessous-de-plat résistant à la chaleur ou une planche à découper.

- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Power (marche/arrêt) pour éteindre l'appareil.
- Attendre que l'huile refroidisse et que le voyant « Filter Oil » (Filtrer l'huile) s'allume avant de filtrer l'huile. Voir la section « Filtrage de l'huile » pour plus de détails.

ATTENTION :

- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Vous devez prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou de blessures aux personnes ou de dommages matériels. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- La surface de l'appareil chauffe. Ne la touchez pas durant l'utilisation de l'appareil. Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le manipuler.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale avant de retirer la fiche magnétique du panneau de commande.
- Le cordon d'alimentation détachable sert de sécurité durant les débranchements accidentels. Ne débranchez pas cette fiche durant un fonctionnement normal. Si la fiche magnétique est débranchée, retirez immédiatement la fiche de la prise murale. Rebranchez la fiche magnétique au panneau de commande et rebranchez la fiche à la prise murale.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON RECOMMANDÉES

REMARQUE :

Les durées de friture indiquées dans le tableau ci-dessous sont approximatives et doivent être ajustées selon vos propres goûts, les différentes quantités de nourriture et les instructions du fabricant de produits alimentaires.

Aliment	Réglage de la température (°F / °C)	Temps (en minutes)
Frites congelées	375 / 190	8 - 12
Frites	375 / 190	8 - 10
Lanières de viande	375 / 190	10 - 14
Ailes de poulet	375 / 190	10 - 14
Poisson (pané)	340 / 170	3 - 5
Fruits de mer	340 / 170	3 - 5

CHOISIR LA BONNE HUILE DE CUISSON

En règle générale, choisissez des huiles avec un point de fumée élevé et évitez les huiles aromatisées.

Appropriée : Huile de maïs pure, mélange d'huile végétale, huile de soja, huile de tournesol, huile de pépins de raisin, huile d'arachide

Ne convient pas : Huile d'olive, huile de noix, lard

CUISSON À L'HUILE

L'huile de cuisson peut améliorer la saveur de l'aliment – ou gâcher son goût. Comme avec tout autre composant alimentaire, la fraîcheur l'utilisation correcte de l'huile sont la clé de la réussite de vos fritures. La qualité de l'huile diminue avec l'utilisation à des températures élevées. Les particules de nourriture, eau et autres liquides réduiront davantage sa qualité, donc :

- Ne mélangez pas des huiles de cuisson différentes.
- Utilisez uniquement des huiles de cuisson propres et fraîches :
 - Enlevez régulièrement les particules d'aliments brûlés lors de la cuisson. Utilisez toujours des ustensiles qui peuvent être plongés dans des huiles chaudes sans endommager l'appareil ou l'ustensile et portez toujours des gants pour enlever les particules d'aliments brûlés.
 - Après chaque utilisation et avant le rangement de l'appareil, filtrez l'huile avec le système de filtration intégré (voir la section Filtrage d'huile)
 - Ne jamais réutiliser une huile qui a servi à faire frire des poissons ou d'autres aliments fortement aromatisés.
 - Certaines viandes, comme les ailes de poulet, libèrent de grandes quantités de liquide à la fois, diluant ainsi l'huile de friture. Ne réutilisez pas cette huile.

N'utilisez plus une huile de friture si vous remarquez ce qui suit :
Avant utilisation : l'huile est rance ou sa couleur s'est notablement assombrie.
Pendant la cuisson : l'huile mousse fortement ou de la fumée apparaît sur la surface de l'huile à température de fonctionnement normale.

FILTRAGE DE L'HUILE

REMARQUE :

- Filtrez l'huile après chaque utilisation. Stockez correctement l'huile filtrée (voir stockage de l'huile).
- Changez l'huile régulièrement en fonction de la qualité de l'huile (voir cuisson à l'huile).

- Après avoir éteint l'appareil, attendez que l'indicateur « Filter Oil » (Filtrer l'huile) s'allume. Cela indique que l'huile peut être filtrée en toute sécurité.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation aidera à prolonger la durée d'utilisation de l'huile de cuisson. Vous devez changer l'huile si elle se détériore après plusieurs utilisations. Nous estimons que, dans des conditions normales d'utilisation, l'huile devrait être changée toutes les 10 utilisations.

VOYANT « FILTER OIL » (FILTRER L'HUILE) : Le voyant Filter Oil (Filtrer l'huile) sur le panneau de contrôle s'allume lorsque l'huile peut être filtrée en toute sécurité. Lorsque la température de l'huile descend en dessous de 158°F/70°C, le voyant vert Filter Oil (Filtrer l'huile) s'allume pour indiquer que le bouton de commande de filtration de l'huile peut être tourné sur la position Filter Oil (Filtration). Ne pas débiter la filtration tant que le voyant n'est pas vert.

- Assurez-vous que le réservoir d'huile est monté, vide et à l'intérieur de l'appareil.
- Une fois l'huile refroidie à température ambiante, tournez le bouton de commande de filtration de l'huile sur la position **FILTER OIL**. L'huile s'écoulera goutte à goutte à l'intérieur du bac à huile. Le couvercle du filtre à huile empêchera les résidus d'aliments d'être transférés dans le bac à huile.
- Lorsque toute l'huile est filtrée :
 - Tournez le bouton de commande du filtrage de l'huile sur la position **LOCK** si le bac reste à l'intérieur de l'appareil.
 - Tournez le bouton de commande du filtrage de l'huile sur la position **UNLOCK** si le bac doit être retiré de l'appareil.

Voyant CHANGE OIL (remplacer l'huile) : Cette friteuse est équipée d'un indicateur lumineux pour vous rappeler de changer l'huile régulièrement. Après 10 utilisations, l'indicateur de changement d'huile indique à l'utilisateur de changer l'huile dans le réservoir. Une fois l'huile changée, appuyer sur le bouton RESET du panneau de contrôle pendant 3 secondes pour indiquer que l'huile a été changée et réinitialiser le cycle.

REMARQUE :

- Attendez toujours que le voyant Filter Oil s'allume avant de filtrer l'huile. Sinon, attendre au moins 3 à 4 heures jusqu'au refroidissement total de l'huile avant de vidanger ou filtrer l'huile.
- Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez l'appareil alors que le réservoir d'huile et le bac à huile ne sont pas vides.
- Soyez prudents lorsque vous retirez le bac à huile de l'appareil. Maintenez le bac à huile horizontalement et tenez-le avec vos deux mains.

Vidange du bac à huile

L'huile filtrée peut être stockée dans un conteneur approprié (voir stockage de l'huile) ou réutilisée pour la friture de nouveaux aliments (voir cuisson à l'huile).

- Dévissez le bouchon situé sur le dessus du bac à huile.
- Versez lentement le contenu du bac à huile dans un récipient adapté ou dans le réservoir d'huile, si nécessaire.

REMARQUE :

- Assurez-vous que le bouton de commande de filtration de l'huile est sur la position **UNLOCK** avant de verser l'huile dans le réservoir d'huile.
 - Inclinez le bac à huile vers le haut (position verticale) progressivement pour éviter tout débordement sur les côtés du bac.
 - L'huile peut être stockée dans le réservoir d'huile, à l'intérieur de la friteuse ou dans un autre endroit frais sec (voir stockage de l'huile).
- Replacez et serrez le bouchon au-dessus du bac à huile.
 - Remettez le bac à huile dans l'appareil et tournez le bouton de commande de filtrage d'huile sur la position **LOCK** pour verrouiller le bac à huile.

STOCKAGE DE L'HUILE

- N'emmagasinez pas l'huile de cuisson usagée dans le réfrigérateur. Choisissez un endroit frais qui n'est pas exposé à la lumière du soleil.

Généralement, l'huile peut être conservée pendant une période de 3 mois, une fois la bouteille ouverte. Respectez également les instructions de stockage du fabricant de l'huile.

TRUCS ET ASTUCES

- Les petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les plus grandes quantités d'aliments.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant la cuisson. Il est recommandé de ne pas décongeler certains aliments avant la cuisson, comme les poissons congelés et les frites surgelées.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la progression de la cuisson.
- Dans le cas où des aliments s'embrasent, ne retirez pas le couvercle, ne retirez pas le panier ; débranchez l'appareil.
- Lorsque les aliments que vous cuisinez nécessitent d'être remués, il est recommandé d'utiliser une minuterie réglée à la moitié de la durée de cuisson suggérée. De cette façon une cloche sonnera et vous rappellera de secouer le panier.
- Il est recommandé d'utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en en nylon, en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles en métal peuvent chauffer et endommager la surface antiadhésive. Retirez toujours les ustensiles de l'appareil. Ne les laissez jamais dans l'appareil durant son fonctionnement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien adéquat vous assurera de nombreuses années d'utilisation de votre appareil. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et nécessite peu d'entretien. Laissez les opérations d'entretien ou de réparations aux soins d'un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale, puis la fiche magnétique de l'assemblage du panneau

de commande avant de procéder au nettoyage. Laissez toutes les parties de l'appareil refroidir complètement.

REMARQUE :

- Ne plongez pas le cordon d'alimentation avec sa fiche, la fiche magnétique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer. Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage, avant chaque utilisation ou leur stockage. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltré jamais dans le corps de l'appareil.
- Ne fixez jamais la fiche magnétique à l'appareil de manière permanente.
- Assurez-vous que le bac à huile est correctement en place, tournez le bouton de filtrage d'huile sur la position **FILTER OIL** pour vider le réservoir d'huile (voir filtrage de l'huile).
- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.

Danger de brûlures !

- Assurez-vous que le panier ait complètement refroidi avant de toucher sa surface et d'essayer de retirer la poignée du panier.
- Assurez-vous que l'huile soit complètement froide avant de vider le réservoir d'huile dans le bac à huile.
- Enlevez la poignée de panier du panier.
- Retirez le panneau de commande du réservoir d'huile. Nettoyer soigneusement le panneau de commande et le thermoplongeur avec un chiffon humide.
- Retirez le couvercle du filtre à huile du réservoir d'huile puis retirez le réservoir d'huile du corps de l'appareil.
- Ouvrez le couvercle du filtre et retirez les deux filtres noir et blanc.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Lavez le couvercle, panier, la poignée du panier, le réservoir d'huile et le couvercle du filtre à huile avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil.

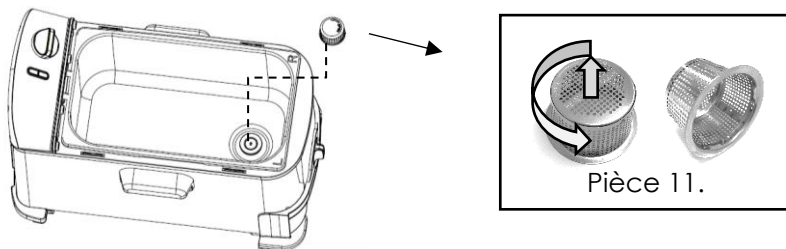
REMARQUE :

- Si le bac à huile a besoin d'être nettoyé, assurez-vous qu'il est vide avant d'essayer de le nettoyer (voir vidange du réservoir d'huile). Laver avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Nettoyer les filtres tous les 3 mois ou après chaque 12 utilisations avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Séchez toutes les pièces et les surfaces avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces et les surfaces sont complètement sèches avant de brancher l'appareil à une prise murale. Même une petite quantité d'eau peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude.

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE FILTRATION

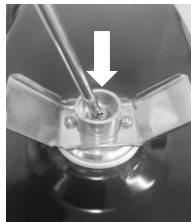
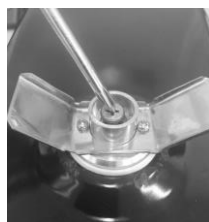
Le couvercle du filtre à huile et le système de filtration doivent être nettoyés régulièrement pour une filtration optimale.

Tournez et tirez le couvercle du filtre pour le retirer du fond du réservoir d'huile. Nettoyez-le soigneusement dans de l'eau chaude et savonneuse pour éliminer toutes graisses durcies, miettes, ou autres débris alimentaires.



A l'aide d'un tournevis ou de votre doigt, poussez la vis située sous le récipient d'huile propre. Cela permettra au système de filtration de s'ouvrir.

ATTENTION ! NE PAS DEVISSER la vis qui maintient le système de filtration.



FERMÉ

OUVERT

Avec la valve de filtration ouverte, rincez le système de filtration sous l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez une brosse pour enlever les miettes ou débris alimentaires.

Après le nettoyage, remplacez le couvercle du filtre au fond du récipient d'huile. Voir le manuel d'utilisation pour plus de détails.

STOCKAGE

- Avant son entreposage, assurez-vous que l'appareil est complètement froid, sec et propre.
- Il est recommandé de stocker l'appareil dans un endroit sec.
- Rangez l'appareil sur une étagère stable ou dans une armoire. Pour éviter tout accident, veillez à garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants ou des animaux.

DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas	La fiche magnétique est mal branchée	Branchez la fiche magnétique à une prise électrique avant de brancher la fiche dans la prise murale
	Le panneau de commande est mal installé	Installez correctement le panneau de commande

	L'appareil n'est pas branché	Insérez la fiche dans la prise murale
	La prise murale n'est pas sous tension	Vérifiez les fusibles et le disjoncteur
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
	Surchauffe de l'huile ou de l'appareil	Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil ou l'huile refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation.
L'huile déborde	Réservoir d'huile trop rempli	Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil ou l'huile refroidir. Puis, enlevez l'excès d'huile
	Panier trop plein	Soulevez le panier par la poignée et accrochez-le au crochet de panier dans l'encoche. Enlevez l'excès d'aliments avec des ustensiles adaptés
L'appareil fonctionne, mais l'indicateur POWER ne s'allume pas	Voyant POWER endommagé	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Le voyant d'alimentation POWER s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Le temps de préchauffage est trop court	Laissez l'appareil préchauffer pendant une période plus longue
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Le panier ne peut être retiré du bac	La poignée du panier est mal fixée	Retirez les aliments frits à l'aide d'ustensiles adaptés et laissez l'appareil ou l'huile refroidir complètement avant de retirer le panier
L'appareil produit une odeur et émet de la fumée	L'huile a été surutilisée ou l'huile ne convient pas	Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil ou l'huile refroidir. Ensuite, retirez l'huile et remplacez-la par une nouvelle huile appropriée
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil

Mousse sur l'huile de cuisson	Panier trop plein	Soulevez le panier par la poignée et accrochez-le au crochet de panier dans l'encoche. Enlevez l'excès d'aliments avec des ustensiles adaptés
	Excès d'humidité dans les aliments	Soulevez le panier pendant quelques secondes et replongez-le. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.
	Particules de glace résiduelles dans les aliments congelés	Soulevez le panier pendant quelques secondes et replongez-le. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.
Fuite d'huile	Mettez le bouton de commande de filtrage de l'huile sur la position FILTER OIL en retirant le bac à huile	Débranchez l'appareil de la prise murale et nettoyez-le. Insérez le bac à huile et mettez le bouton de commande de filtration de l'huile sur la position LOCK avant de réutiliser l'appareil
	Bac à huile trop plein	Débranchez l'appareil de la prise électrique. Assurez-vous que le bouton de commande de filtration de l'huile est sur la position UNLOCK et retirez le réservoir de l'appareil. Videz et nettoyez l'appareil avant de le réutiliser
	Bac à huile endommagé	Débranchez l'appareil de la prise électrique. Assurez-vous que le bouton de commande de filtration de l'huile est sur la position LOCK et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
	Filtre à huile endommagé	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil

Si vous avez besoin d'une aide supplémentaire, contactez notre bureau d'assistance à la clientèle au 1-888-521-TEAM.

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 original qui s'appliquera.

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

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

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

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

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, 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.

Notes :

Notes :

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

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

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

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

www.KALORIK.com



Ref FT 44247

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

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

KALORIK[®]
Since 1930