

# KALORIK®

Since 1930

## 3-TIER FOOD STEAMER OLLA A VAPOR DE 3 NIVELES CUISEUR VAPEUR À 3 NIVEAUX



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

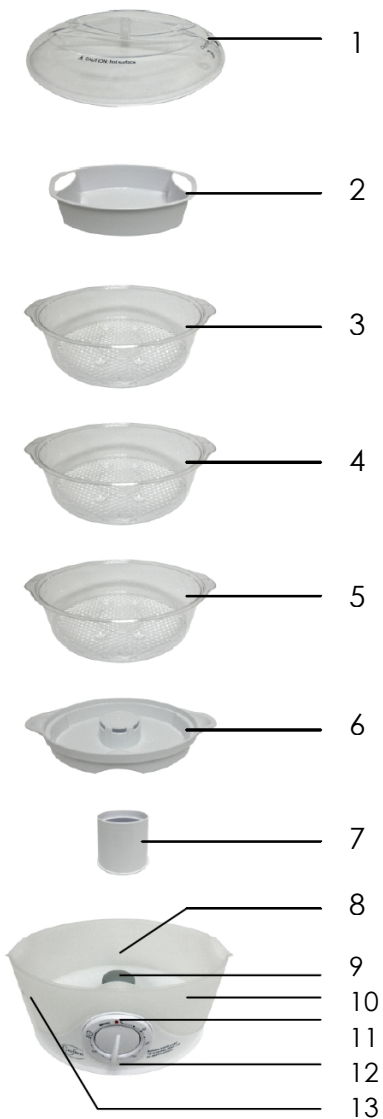
**DG 33761**

120V~60Hz 800W (6.7A)



# PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENT

---



# PARTS DESCRIPTION

---

## ENGLISH:

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Lid   | 6. Drip tray                       |
| 2. Rice bowl / tray  | 7. Steam nozzle                    |
| 3. Upper steaming basket with built-in egg holder (Basket #3)        | 8. Interior maximum water level    |
| 4. Intermediate steaming basket with built-in egg holder (Basket #2) | 9. Heating element                 |
| 5. Lower steaming basket with built-in egg holder (Basket #1)        | 10. Water tank                     |
|  | 11. Pilot Light                    |
|  | 12. Timer dial / Control knob      |
|  | 13. Exterior water level indicator |

## ESPAÑOL:

- |  |  |
|--|--|
| 1. Tapa  | cuecehuevos integrado (No. 1)                  |
| 2. Bandeja para arroz  | 6. Bandeja de goteo                            |
| 3. Recipiente de cocción al vapor superior, con cuecehuevos integrado (No. 3)  | 7. Boquilla de vapor                           |
| 4. Recipiente de cocción al vapor intermedia con cuecehuevos integrado (No. 2) | 8. Indicador del nivel máximo de agua interior |
| 5. Recipiente de cocción al vapor inferior con                                 | 9. Elemento de calefacción                     |
|  | 10. Tanque para agua                           |
|  | 11. Testigo luminoso                           |
|  | 12. Minutero / Perilla de control              |
|  | 13. Indicador de nivel de agua exterior        |

## FRANÇAIS:

- |   |  |
|---|--|
| 1. Couvercle  | 7. Embout vapeur de l'élément chauffant  |
| 2. Panier à riz   | 8. Indicateur du niveau maximum d'eau    |
| 3. Panier supérieur avec cuit-œufs incorporé (Panier No. 3)     | 9. Élément chauffant                     |
| 4. Panier intermédiaire avec cuit-œufs incorporé (Panier No. 2) | 10. Réservoir d'eau                      |
| 5. Panier inférieur avec cuit-œufs incorporé (Panier No. 1)     | 11. Témoin lumineux                      |
| 6. Plateau égouttoir  | 12. Bouton de la minuterie / contrôle    |
|   | 13. Indicateur extérieur du niveau d'eau |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

- ❑ **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**
- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Keep the product out of reach of children and pets. This product is not intended to be used by children. Extra caution is needed when using this product near children.
- ❑ Do not leave the product unattended while in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- ❑ Place the product on a flat, stable, heat resistant surface.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use protective oven mitts or gloves when handling.
- ❑ To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or any other liquid. Do not put in the dishwasher.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To disconnect from the electrical outlet, pull on the plug and never on the cord.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest qualified service facility for examination, repair, or adjustment.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause electrical shocks, fire or injuries. Allow attachments to completely cool before handling.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or microwave oven.
- ❑ Do not allow this product to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during its use.

- ❑ Use the product in a well-ventilated area. Provide adequate air space above and on all sides of the product for air circulation when using it.
- ❑ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, put the switch in off position, then remove plug from wall outlet. Do not plug in unless completely assembled. Fill the water tank before plugging the appliance into a wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use, which is non-commercial, household food cooking, for human consumption.
- ❑ Never touch the hot parts of the appliance during cooking. The translucent baskets are parts of the appliance with hot surfaces. You must use their side handles when handling them. Use protective oven mitts or gloves when handling.
- ❑ The water in the product is heated to 212°F (100°C). Use extreme caution while steaming food, removing food, or when you may come into contact with the water or the steam.
- ❑ This product generates steam during use. Use care to avoid being burned by the steam.
- ❑ Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance. Only water should be in the tank where the heating element is. Never place food in it.
- ❑ Never use this appliance without the drip tray.
- ❑ Do not use this product without water.
- ❑ After use and above all when the water hasn't completely evaporated, wait until the steam stops leaking through the hole on the upper part of the lid then open the lid carefully in order not to hurt you. Let the water drip into the food steamer. Using mitts or gloves slightly move the lid so that the steam does not reach your hands or your face. Caution: the condensation on the sides of the different baskets may generate steam and burn you.
- ❑ Allow the product to completely cool before touching or cleaning the lid, bowls or base.
- ❑ Be cautious while transporting your appliance filled with hot food, water or other liquids. It is not recommended to move your appliance when it has not completely cooled down.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# HOUSEHOLD USE ONLY

## POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

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

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

## PARTS DESCRIPTION

---

See page 2-3.

## BEFORE THE FIRST USE

---

To eliminate any manufacturing residues, it is necessary to clean the appliance and the accessories (Cf. "Care and cleaning").

## COOKING IN YOUR FOOD STEAMER

---

- Before using your food steamer, make sure it is OFF and cold. Fill water tank with cold water. To do so, pour the water directly into the

water tank. The amount of water depends on the required cooking time. However, it is very important to respect the minimum and maximum level. Non-observance of this instruction could damage your appliance. Do not add any herbs, spices or other liquid such as wine or broth to the water in the water tank.

- Place the steam nozzle around the heating element, large size on the bottom.
- Place the food in the different steaming baskets. Do not add seasoning, herbs etc. until cooking has been completed.

**Note:** if steaming meat, place it in the bowl at the bottom, so that it is closest to the water

- Always place the drip tray onto the water tank before adding a steaming bowl.
- Note: **each bowl is numbered 1, 2 or 3 on its handle.** Always place the steaming bowl #1 at the bottom (#3 would be the bowl always placed at the top)
- If using more than one tier, place steam bowl #2 on top of steam bowl #1; and then, optionally, place steam bowl #3 on top of #2, ensuring the jags at the base of each bowl fit into the grooves of the container below it.

**Caution: always use the side handles to move the baskets.** Pay attention during the positioning of the baskets because if they are not placed correctly, steam may escape through the side of your appliance and may burn you.

- Place the lid on the upper basket. Make sure the holes in the lid are not blocked, as the steam must be able to circulate and escape.  
**DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED - STEAM IS GENERATED DURING USE.**
- Plug the power cord into a wall outlet
- Turn the control knob / timer to the correct time setting for the food you wish to steam (see the Cooking Guide below). The pilot light will light on. If the cooking time is less than 10 minutes, please turn the dial past 10 minutes and then turn it back to the desired cooking time.
- When the cooking time has elapsed, the bell will sound, and the pilot light and the heating element will shut off. Unplug the power cord and, using mitts or gloves, lift the lid and steam bowl carefully,

taking care to avoid facial or hand contact with the steam.

**Warning: steam can cause scalding and burns!**

- Check the food to make sure it is cooked thoroughly. If not, replace the steam bowls and reset the control knob. Check the water level to make sure it is not empty.

**Note:** The water in the product is heated to 212°F (100°C). Use extreme caution while steaming food, removing food, or when you may come into contact with the water or the steam. Do not touch the heating element.

**Note:** it is possible to refill the water tank during the cooking, using a water bottle and adding water through the sides of the drip tray.

- Once cooking is complete, unplug the steamer, and carefully remove the steam bowls and lid.

**Note: the appliance stops automatically once all the water has run out.**

## COOKING GUIDE

---

- When cooking rice, we advise you to cover it with hot water to accelerate the cooking process (fast cooking). 1 cup of uncooked rice will make 2 cups of cooked rice.
- It is possible to cook food with very different cooking times but this needs frequent operations to take away the food that will be ready. To avoid this, it is recommended to prepare food with similar cooking time.
- Frozen food does not need to be defrosted, but its cooking time will be longer.
- Fruits and Vegetables:
  - Cut thick stems off cabbage, broccoli, or cauliflower.
  - Use the minimum time necessary for leafy greens. Overcooking will result in color and taste degradation.
  - Stir contents halfway through cooking time.
- Meat/Poultry:
  - Always use bottom tier when cooking meat and poultry. Use tender, lean cuts of meat and poultry.
  - Trim off as much fat as possible before steaming.

- Thoroughly cook all meat before serving. Pierce with a knife or fork to ensure that the center is cooked and that juices run clear. The US Department of Agriculture advises to cook ground meats (beef, veal, lamb, and pork) to an internal temperature of 160°F and ground poultry to 165°F. Steak cooked to an internal temperature of 145°F is medium rare, 160°F is medium, and 170°F is well done. Cook poultry breasts to 170°F and drumsticks to 180°F.
- Use a meat thermometer to assure that meat and poultry reach a safe internal temperature.
- Sausages must be fully cooked before steaming.
- Fish/Seafood
  - Always use bottom tier when cooking fish and seafood.
  - Fish is done when it becomes opaque and flakes apart easily.
  - You can add wedges of lemon while steaming, as desired.

The steaming times indicated hereunder are indicative.

Food	Quantity	Water Level	Time (Minutes)
Asparagus	16 Oz. (450g)	Max	10-12
Broccoli	8 Oz. (225g)	Min	6-10
Cabbage (sliced)	8 Oz. (225g)	Max	8-11
Carrots	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Cauliflower	1 head	Max	11-14
Corn	3 ears	Max	20-25
Egg (Hard Boiled)	6	Max	12-22
Peas	10 Oz. (280g)	Max	12-15
Potato (Sliced)	8 Oz. (225g)	Max	8-10
White Rice	1 cup (add 1 ¼ cup water in tray)	Max	10-14 (Fast) / 30-35 (Slow)
Brown rice	1 cup (add 1 ½ cup water in tray)	Max	45-60
Beef	8 Oz. (450g), cut in ½" thick slices	Max	15-20
Chicken (Breast)	16 Oz. (450g)	Max	20-30
Chicken (Drumsticks)	4	Max	20-30
Sausages	16 Oz. (450g)	Max	15-20
Fish filet	16 Oz. (450g)	Min	7-12
Shrimps	8 Oz. (225g)	Max	10-15
Clams	16 Oz. (450g)	Max	10-20

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

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

## CARE AND MAINTENANCE

---

- Unplug the power cord, and allow the steamer to cool before cleaning it.
- Empty the water tank and clean it with a damp cloth
- Remove the mineral deposits from the appliance every 8 times. To proceed, position the ring upside down around the heating element (the largest side up). Fill the water tank with cold water up to "max." level, fill the inside of the ring with vinegar up to the same level. Leave overnight to descale. Rinse out the inside of water tank with warm water several times.
- The baskets, the drip tray and the lid may be washed with soapy water, or put in the dishwasher. Never use abrasive cleaners to clean any part of your appliance.
- The body of the appliance should be washed with a non-abrasive damp cloth.
- **Never immerse the body in water or any other liquid.**
- Once dry, you can stack the steam bowls and containers inside each other, putting the smaller one into the bigger one, to save storage space. The lid can be put on top.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



# WARRANTY

---

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

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and 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](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

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

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

**KALORIK Customer Service Department**

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

Or call:

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

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

# IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

---

**Al usar aparatos electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas, entre ellas:**

- ❑ **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
- ❑ Verifique si la tensión que se especifica en la placa de clasificación ubicada en la parte inferior del aparato corresponde con la tensión en su hogar.
- ❑ Mantenga al producto alejado de los niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por los niños. Se debe ser especialmente precavido cuando se utilice este producto cerca de los niños.
- ❑ No deje al producto desatendido mientras está en uso. Siempre desconecte el producto del tomacorrientes cuando no lo esté usando.
- ❑ Coloque al producto en una superficie plana y estable que sea resistente al calor.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o agarraderas. Use guantes protectores para horno o manoplas al manipularlas.
- ❑ Para evitar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido. No lo lave en el lavavajillas.
- ❑ Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar las partes. Para desconectarlo del tomacorriente, tire del enchufe y nunca del cable.
- ❑ No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio calificado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar descargas eléctricas, incendios o lesiones. Permita que los aditamentos se enfríen por completo antes de manipularlos.
- ❑ No lo utilice al aire libre.
- ❑ No deje que el cable eléctrico cuelgue cerca o sobre el borde de una mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes.
- ❑ No lo coloque sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica caliente, dentro de un horno caliente, o adentro de un horno de microondas.
- ❑ No permita que este producto entre en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.

- ❑ Utilice el producto en un área bien ventilada. Proporcione un espacio adecuado por encima y alrededor del producto para la circulación del aire cuando lo está utilizando.
- ❑ Siempre enchufe primero el cable al aparato, luego enchufe el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, coloque el interruptor en la posición de apagado y luego saque el enchufe del tomacorriente. No lo enchufe a menos que esté completamente armado. Llene el depósito de agua antes de conectar el aparato al tomacorriente.
- ❑ No utilice el aparato para un uso que no sea el indicado, el cual es la cocción no comercial de alimentos para el consumo humano.
- ❑ Nunca toque las partes calientes del aparato durante la cocción. Las canastas translúcidas son partes del aparato que tienen superficies calientes. Debe utilizar sus asas laterales cuando las manipula. Use guantes protectores para horno o manoplas al manipularlas.
- ❑ El agua en el equipo se calienta a 212 °F (100 °C). Tenga mucho cuidado mientras cocina al vapor los alimentos, al extraerlos o cuando usted pueda entrar en contacto con el agua o el vapor.
- ❑ Este producto genera vapor durante su uso. Tenga precaución para evitar quemarse con el vapor.
- ❑ Asegúrese que nada entra en contacto con el elemento de calentamiento del aparato. En el depósito donde está el elemento de calentamiento solamente debe haber agua. Nunca coloque alimentos en el mismo.
- ❑ Nunca utilice este aparato sin la bandeja de goteo.
- ❑ No utilice este equipo sin agua.
- ❑ Después de usarlo y, sobre todo, cuando el agua no se ha evaporado por completo, espere hasta que se detenga el escape del vapor a través del agujero en la parte superior de la tapa y ábrala con cuidado para no lastimarse. Permita que el agua se escurra en la olla. Utilizando guantes o manoplas mueva ligeramente la tapa para que el vapor no alcance sus manos o cara. Precaución: la condensación en los lados de las diferentes canastas puede generar vapor y provocarle quemaduras.
- ❑ Permita que el equipo se enfríe completamente antes de tocar o limpiar la tapa, los recipientes o la base.
- ❑ Sea cuidadoso al transportar el aparato lleno de comida, agua u otros líquidos calientes. No se recomienda mover al aparato mientras no se haya enfriado por completo.

# GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

---

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

## INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

---

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

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

## PARTES

---

Vea la página 2-3.

## ANTES DEL PRIMER USO

---

Con el fin de eliminar posibles residuos del proceso de fabricación, es necesario limpiar el aparato y los accesorios (ver "Cuidado y mantenimiento").

# COCINANDO EN SU OLLA A VAPOR

---

- Asegúrese de que la olla a vapor está apagada y fría antes de utilizarla. Llene el depósito con agua fría. Para ello, vierta el agua directamente en el depósito. La cantidad de agua depende del tiempo de cocción necesario. Sin embargo, es muy importante respetar el nivel mínimo y máximo. El incumplimiento de esta instrucción puede dañar al aparato. No añadir hierbas, condimentos u otros líquidos como vino o caldo al agua en el depósito de agua.
- Coloque la boquilla de vapor alrededor del elemento de calefacción, con el extremo grande hacia abajo.
- Coloque los alimentos en los diferentes recipientes/canastas de cocción al vapor. No agregue los condimentos, hierbas, etc., hasta que haya terminado de cocinar.

**Nota:** si está cocinando carne, colóquela en el recipiente inferior, de modo que esté más cercana al agua.

- Siempre coloque la bandeja de goteo en el depósito de agua antes de añadir un recipiente de cocción.
- Nota: **cada recipiente está numerado 1, 2 o 3 en su asa.** Siempre coloque el recipiente de cocción # 1 en la parte inferior (el # 3 siempre se colocaría en la parte superior).
- Si utiliza más de un nivel, coloque al recipiente de cocción # 2 en la parte superior del recipiente # 1; y luego, opcionalmente, coloque el # 3 en la parte superior del # 2, asegurando que los bordes dentados en la base de cada recipiente ajusten en los surcos del recipiente de abajo.
- Para apilar los cestos correctamente, asegúrese que los salientes en la parte inferior de los cestos encajen bien en las señales previstas en el borde del recipiente de abajo.

**Precaución: utilice siempre las asas laterales para mover los recipientes o bandejas.** Preste atención durante la colocación de las canastas porque si no se colocan correctamente, el vapor puede escapar a través de los laterales del aparato y puede causarle quemaduras.

- Coloque la tapa en la canasta superior. Asegúrese de que los orificios de la tapa no están bloqueados, ya que el vapor debe

poder circular y escapar. **NO OPERE A ESTE APARATO SIN LA TAPA PUESTA - DURANTE SU USO GENERA VAPOR.**

- Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente.
- Gire la perilla de control/temporizador al valor adecuado para los alimentos que desea cocinar al vapor (vea la Guía de cocina más adelante). La luz piloto se encenderá. Si el tiempo de cocción es inferior a 10 minutos, gire el dial pasando los 10 minutos y luego retórnelo al tiempo de cocción deseado.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará el timbre y se apagarán la luz piloto y el elemento calefactor. Desconecte el cable de alimentación y usando guantes protectores o manoplas, levante con cuidado la tapa y el recipiente de cocción, teniendo cuidado de evitar el contacto facial o de las manos con el vapor.  
**Advertencia: ¡el vapor puede causar escaldaduras y quemaduras!**
- Compruebe la comida para asegurarse de que esté bien cocida. Si no, vuelva a colocar los recipientes de cocción y reinicie la perilla de control. Compruebe el nivel de agua para asegurarse de que el depósito no está vacío.

**Nota:** El agua en el equipo se calienta a 212 °F (100 °C). Tenga mucho cuidado mientras cocina al vapor los alimentos, al extraerlos o cuando usted pueda entrar en contacto con el agua o el vapor. No toque al elemento calefactor.

**Nota:** es posible volver a llenar el depósito de agua durante la cocción, utilizando para ello una botella de agua y añadiendo el agua a través de los laterales de la bandeja de goteo.

Una vez terminada la cocción, desenchufe la olla y quite cuidadosamente los recipientes de cocción y la tapa.

**Nota: el aparato se detiene automáticamente una vez que toda el agua se ha agotado.**

# GUIA DE COCINA

---

- Al cocinar arroz, le aconsejamos que lo cubra con agua caliente a fin de acelerar el proceso de cocción (cocción rápida). 1 tazas de arroz crudo harán 2 tazas de arroz cocido.
- Es posible cocinar alimentos que tengan tiempos de cocción muy diferentes, pero esto necesita frecuentes operaciones para extraer la comida que esté lista. Para evitar esto, se recomienda preparar alimentos que tengan un tiempo de cocción similar.
- No es necesario descongelar a los alimentos congelados, pero su tiempo de cocción será más largo.
- Frutas y verduras:
  - Utilice siempre el nivel inferior al cocinar carne y aves de corral. Use cortes tiernos y magros de carne y aves de corral.
  - Revuelva el contenido a mediados del tiempo de cocción.
- Carnes / Aves:
  - Use siempre el nivel inferior para cocinar carnes y aves. Use cortes tiernos y magros de carne y aves.
  - Quíteles tanta grasa como le sea posible antes de cocinarlos al vapor.
  - Cocine todas las carnes por completo antes de servir las. Perfórelas con un cuchillo o tenedor para asegurarse de que el centro esté cocido y que los jugos sean transparentes. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda cocinar las carnes molidas (res, ternera, cordero y cerdo) a una temperatura interna de 160 °F y las aves molidas a 165 °F. El bistec cocinado a una temperatura interna de 145 °F es medio rojo, a 160 °F es término medio y a 170 °F está bien hecho. Cocine las pechugas de aves a 170 °F y los muslos a 180 °F.
  - Use un termómetro de carne para asegurarse que las carnes y aves alcancen una temperatura interna segura.
  - Los embutidos deben estar completamente cocidos antes de cocinarlos al vapor.
- Pescados/mariscos
  - Utilice siempre el nivel inferior al cocinar pescado y mariscos.
  - El pescado está listo cuando se vuelve opaco y se desmenuza fácilmente.
  - Puede agregarle cuñas de limón mientras lo cocina, si así lo desea.

Los tiempos de cocción indicados abajo son indicativos.

Alimento	Cantidad	Nivel de agua	Tiempo (Minutos)
Espárragos	16 Oz. (450g)	Max	10-12
Brócoli	8 Oz. (225g)	Min	6-10
Col (en trozos)	8 Oz. (225g)	Max	8-11
Zanahorias	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Coliflor	1	Max	11-14
Maíz	3 mazas	Max	20-25
Huevos (duros)	6	Max	12-22
Guisantes	10 Oz. (280g)	Max	12-15
Patatas (cortadas)	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Arroz blanco	1 taza (añadir 1 ¼ taza de agua en la bandeja)	Max	10-14 (rápido) / 30-35 (lento)
Arroz tostado	1 cup (añadir 1 ½ taza de agua en la bandeja)	Max	45-60
Res	8 Oz. (450g), cortada en ½" lonchas	Max	15-20
Pechugas de pollo	16 Oz. (450g)	Max	20-30
Muslos de pollo	4	Max	20-30
salchichas	16 Oz. (450g)	Max	15-20
Filetes de pescado	16 Oz. (450g)	Min	7-12

## OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

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

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

- Desconecte el cable de alimentación y deje que el vapor se enfríe antes de proceder a la limpieza.
- Vacíe el depósito de agua y límpielo con un paño húmedo.
- Elimine los depósitos minerales del aparato después de cada 8 usos. Para hacerlo, coloque el anillo al revés alrededor del elemento de calentamiento (el lado más grande hacia arriba). Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel "max." y llene el interior del anillo con vinagre hasta el mismo nivel. Déjelos toda la noche para eliminar el calcio. Enjuague el interior del depósito de agua con agua tibia varias veces.
- Las canastas, la bandeja de goteo y la tapa se pueden lavar con agua y jabón o ponerse en el lavavajillas. Nunca use limpiadores abrasivos para limpiar cualquier parte de su aparato.
- El cuerpo del aparato se debe lavar con un paño húmedo no abrasivo.
- **No sumerja nunca el cuerpo del aparato en agua o cualquier otro líquido.**
- Una vez secos, puede apilar los recipientes de cocción uno adentro del otro, poniendo el más pequeño en el más grande, para así ahorrar espacio de almacenamiento. La tapa se puede poner en la parte superior.
- Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.



# 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](http://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](http://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

---

**Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :**

- ❑ **LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE AVANT L'UTILISATION**
- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Gardez l'appareil hors de portée des enfants et animaux domestiques. Ce produit n'est pas fait pour être utilisé par des enfants. Des précautions particulières sont à prendre si l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Débranchez-le de la prise murale s'il n'est pas utilisé.
- ❑ Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- ❑ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants de cuisine ou maniques pour vous protéger lors de la manipulation.
- ❑ Pour éviter tout risque de choc électrique, incendie ou dommage personnel, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ❑ Débranchez de la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou retirer des éléments. Pour débrancher de la prise électrique, tirez sur la fiche et pas sur le cordon.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié. Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur, ou un risque d'incendie ou de choc électrique et risque d'endommager l'appareil. Laissez les accessoires fournis refroidir complètement avant de les manipuler.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec une surface chaude.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur, près d'un four ou bruleur électrique ou à gaz, ou dans un four ou un four à micro-ondes.

- ❑ Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des rideaux, tentures murales, vêtements, tissus ou autres matériaux inflammables, pendant son utilisation.
- ❑ Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de fournir un espace suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour offrir une circulation d'air adéquate.
- ❑ Soyez extrêmement prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides.
- ❑ Pour débrancher l'appareil, mettez l'appareil en position « 0 » puis retirez la fiche de la prise murale. Ne pas brancher l'appareil avant l'assemblage complet. Remplissez le réservoir d'eau avant le branchement sur une prise murale.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil en cours de fonctionnement. Les paniers sont des parties de l'appareil à surfaces chaudes et doivent être manipulés en utilisant leurs poignées latérales. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pendant la manipulation.
- ❑ L'eau est chauffée à 212°F (100°C) dans cet appareil. Faites très attention en cuisant à la vapeur, ou en retirant la nourriture, pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur ou l'eau bouillante.
- ❑ Cet appareil génère de la vapeur. Prenez soin à ne pas vous brûler avec la vapeur chaude.
- ❑ Prenez garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. En fait, seule de l'eau doit se trouver dans le réservoir où il se situe. Ne jamais y placer d'aliments.
- ❑ Ne jamais utiliser l'appareil sans son plateau égouttoir.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- ❑ Après emploi et surtout lorsque toute l'eau n'est pas évaporée, attendez que la vapeur cesse de s'échapper par les trous situés en partie supérieure du couvercle puis soulevez et enlevez le couvercle de façon soigneuse, afin d'éviter tout risque de brûlure, et faites égoutter l'eau chaude dans l'appareil. En utilisant des gants de protection, basculez le couvercle en le retirant, de façon à éloigner la vapeur des mains et du visage. Attention, en coulant, la condensation se trouvant sur les parois des différents réservoirs risque de générer de nouveau de la vapeur et de vous brûler.
- ❑ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de toucher ou de nettoyer les paniers, le couvercle ou la base.

- ❑ Soyez prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides. Il est fortement déconseillé de transporter votre appareil lorsqu'il n'est pas totalement froid.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## **INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉE**

---

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

## **INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT**

---

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

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

## **DESCRIPTION DES ELEMENTS**

---

Voir page 2-3.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Afin d'éliminer les résidus de fabrication, il est nécessaire de nettoyer l'appareil et ses accessoires (voir chapitre « Nettoyage et Entretien »).

## CUISINER DANS VOTRE CUISEUR VAPEUR

---

- Avant d'utiliser votre cuiseur-vapeur, assurez-vous qu'il est éteint et froid. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide ; versez-la directement dans le réservoir. La quantité d'eau dépendra de la durée de cuisson désirée. Il est néanmoins important de respecter les niveaux MIN et MAX. Le non-respect des niveaux pourrait endommager l'appareil. Ne rajoutez pas d'herbes, épices ou autres liquides (tels que du vin ou du bouillon) à l'eau du réservoir.
- Assurez-vous que l'embout-vapeur de l'élément chauffant soit mis en place et bien fixé, c'est-à-dire la face la plus large vers le bas.
- Placez les aliments à cuire dans les différents paniers à vapeur. Ne rajoutez pas d'assaisonnement, d'herbes etc. avant la fin de la cuisson.

**Note** : si vous cuisez de la viande, il est préférable de la mettre dans le panier du bas, le plus proche de l'eau.

- Positionnez ensuite le plateau égouttoir sur le réservoir, puis placez-y le panier 1.
- Si vous utilisez plus d'un panier, empilez le panier 2 sur le panier 1, et le panier 3 sur le panier 2.
- Assurez-vous du fait que le plus petit panier (N°1) doit toujours être installé en premier lieu sur le plateau égouttoir et que le plus grand panier (N° 3) doit toujours se trouver au-dessus du panier intermédiaire (N° 2).
- Pour empiler les paniers correctement, assurez-vous que les ergots au bas des paniers entrent dans les encoches prévues à cet effet sur le rebord du récipient d'en-dessous.

**Attention : faites toujours usage des poignées pour transporter les paniers.** Prenez soin de positionner de façon correcte les accessoires

car s'ils sont mal placés, de la vapeur peut s'échapper par les côtés de votre appareil et risque de vous brûler.

- Placez le couvercle sur le dernier panier. Assurez-vous que les trous du couvercle ne sont pas bouchés, car la vapeur doit pouvoir circuler et s'échapper. **NE FAITES PAS FONCTIONNER CET APPAREIL SANS LE COUVERCLE ; DE LA VAPEUR EST PRODUITE LORS DE L'UTILISATION.**
- Branchez l'appareil dans une prise murale.
- Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à indiquer le temps de cuisson désiré (Voir « Guide de Cuisson » ci-dessous). La lampe témoin s'allume. Si le temps de cuisson est de moins de 10 minutes, dépassez la position montrant 10 minutes, puis retournez au temps de cuisson désiré.
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est produit, et la lampe témoin, ainsi que l'élément chauffant, s'éteignent. Débranchez de la prise murale, et, en utilisant des gants de protection ou des maniques, soulevez soigneusement le couvercle et les paniers, en prenant soin de ne pas laisser la vapeur entrer en contact avec vos mains ou votre visage.
- Vérifiez que la nourriture est bien cuite. Si ce n'est pas le cas, remplacez les paniers et le couvercle et tournez la minuterie. Vérifiez le niveau d'eau et assurez-vous qu'il n'est pas vide.

Note : L'eau est chauffée à 212°F (100°C) dans cet appareil. Faites très attention en cuisant à la vapeur, ou en retirant la nourriture, pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur ou l'eau bouillante.

Note : il est possible de rajouter de l'eau en cours de cuisson, en remplissant le réservoir avec une bouteille d'eau, par les côtés du plateau-égouttoir.

- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cuiseur-vapeur et retirez soigneusement les paniers et le couvercle.

**Note : l'appareil cesse de fonctionner dès qu'il n'y a plus d'eau.**

# GUIDE DE CUISSON

---

- Pour la cuisson du riz, il vous est conseillé de couvrir le riz avec de l'eau chaude, afin d'en accélérer la cuisson (Cuisson rapide). 1 dose de riz cru donnera 2 doses de riz cuit.
- Il est possible de faire cuire des aliments ayant des temps de cuisson totalement différents mais ceci nécessitera des interventions fréquentes pour retirer au fur et à mesure les aliments qui seront prêts. Pour éviter cela, il est préférable de préparer simultanément des aliments à temps de cuisson proche.
- Les aliments congelés ne devront pas nécessairement être décongelés au préalable mais leur temps de cuisson sera plus long.
- Fruits et légumes :
  - Coupez et retirez les tiges épaisses du chou, brocolis ou chou-fleur.
  - Utilisez le temps minimum pour les légumes à feuilles vertes (épinards, salade). Une cuisson prolongée aura pour conséquence décoloration et dégradation du goût.
  - Remuez à mi-cuisson
- Viandes et volailles :
  - Utilisez le panier inférieur pour cuire la viande. Utilisez des morceaux tendres et maigres.
  - Retirez autant de gras que possible.
  - Cuisez complètement avant de servir. Assurez-vous que le cœur de la pièce est bien cuit, avec un couteau ou une fourchette.
  - Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la pièce de viande a atteint une température interne adéquate.
  - Les saucisses doivent être précuites avant la cuisson vapeur.
- Poissons et fruits de mer :
  - Utilisez le panier inférieur pour cuire le poisson et les fruits de mer.
  - Le poisson est cuit quand celui-ci devient opaque et se sépare facilement
  - Vous pouvez ajouter des quartiers de citron pour cuire avec le poisson.

Les temps de cuisson indiqués sont indicatifs.

Aliments	Quantité	Niveau d'eau	Temps (Minutes)
Asperges	16 Oz. (450g)	Max	10-12
Brocoli	8 Oz. (225g)	Min	6-10
Chou (émincé)	8 Oz. (225g)	Max	8-11
Carottes	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Chou-fleur	1 tête	Max	11-14
Mais	3 épis	Max	20-25
Œufs (Durs)	6	Max	12-22
Pois	10 Oz. (280g)	Max	12-15
Pomme de terre (tranchée)	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Riz Blanc	1 verre (ajouter 1 verre $\frac{1}{4}$ d'eau dans le panier)	Max	10-14 (Rapide) / 30-35 (Lent)
Riz brun	1 verre (ajouter 1 verre $\frac{1}{2}$ d'eau dans le panier)	Max	45-60
Bœuf	8 Oz. (450g), coupé en tranches de 1.25 cm	Max	15-20
Poulet (Blanc)	16 Oz. (450g)	Max	20-30
Poulet (Pilons)	4	Max	20-30
Saucisses	16 Oz. (450g)	Max	15-20
Filet de poisson	16 Oz. (450g)	Min	7-12
Crevettes	8 Oz. (225g)	Max	10-15
Palourdes	16 Oz. (450g)	Max	10-20

## OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Parcourez des recettes conçues par des chefs spécialement faites pour votre produit Kalorik. Visitez notre site web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) pour y trouver un grand choix de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et connectez-vous avec nous sur les réseaux sociaux pour une inspiration quotidienne.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Videz le réservoir et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
- Détartrez l'appareil toutes les 8 utilisations. Pour ce faire, placez l'anneau de protection vers le bas autour de l'élément chauffant (le côté le plus large vers le bas). Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau « max », remplissez l'intérieur de l'anneau jusqu'au même niveau avec du vinaigre. Laissez agir toute la nuit. Rincez plusieurs fois l'intérieur du réservoir avec de l'eau chaude.
- Les paniers, le plateau égouttoir et le couvercle peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse, ou être mis au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- La base de l'appareil doit être lavée à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement imbibée d'eau.
- **Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Une fois secs, les paniers peuvent s'empiler les uns dans les autres, en mettant le plus petit panier dans le plus grand, pour un rangement plus facile. Le couvercle peut être placé sur l'assemblage de paniers.



# GARANTIE

---

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

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](http://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 :**

**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](http://www.KALORIK.com)



**DG 33761**

*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