

KALORIK®

Since 1930



SMART FRYER

FREIDORA DE AIRE SMART FRYER

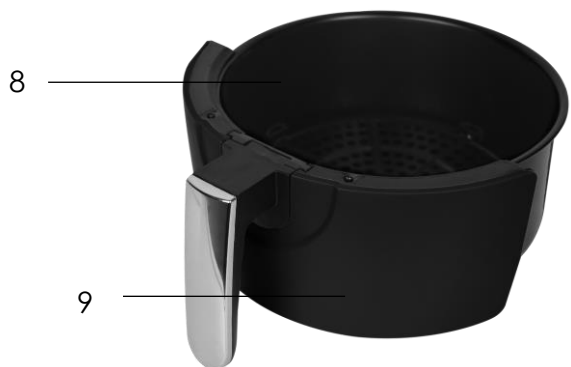
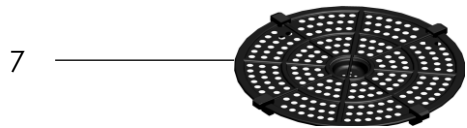
FRITEUSE À AIR CHAUD SMART FRYER

EN.....2

ES.....18

FR.....35

PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Timer (0-30 min.)/power-on knob
3. Power-on light
4. Temperature control knob (190-410°F)
5. Handle
6. Base
7. Trivet
8. Basket
9. Housing

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
FT 46688 BK	120V, 60Hz	1500W	3.2 Qt / 3L

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "off" (or 0), then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Smart Fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, or plastic.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the Smart Fryer with metal foil. This causes overheating of the Smart Fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the trivet or basket and disposing of hot grease.
24. The Smart Fryer can be turned off while using any of the functions by turning the timer knob to the 0 or Off position.
25. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
- 28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.**

Caution!!

- *Always place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.*
- *This appliance is intended for normal household use only.*
- *Always unplug the appliance after use.*
- *Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.*
- *The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will shut the appliance off automatically if the basket is removed during cooking.*

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

KNOW YOUR SMART FRYER

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Smart Fryer. This Smart Fryer combines heat with high-speed air circulation and a top grill to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This Smart Fryer features:

- A temperature control range of 190°F – 410°F (85°C – 210°C)
 - A timer range from 0 to 30 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer goes off, the unit will turn itself off.
- Other great advantages provided by your Kalorik Smart Fryer include:
- Fast cooking, with little to no preheating required.
 - Quick and easy clean-up: the non-stick coated parts are conveniently sized to fit in the dishwasher.

- Hassle-free frying—no spatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility—with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required—very easy and safe to use!

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (trivet, basket). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the Smart Fryer on a flat, level and heat-resistant surface, making sure that it is also **positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let the Smart Fryer heat on the highest setting for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your Smart Fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the Smart Fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely solely on the basket handle when moving the Smart Fryer!

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the Smart Fryer is also **positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**
- Make sure that the trivet is securely placed inside the basket. Use the trivet handle located in the center of the trivet to easily insert or remove it from the basket.
- Insert the power plug into a wall socket. Your Smart Fryer is now ready for use!

Caution!

- **Do not fill the basket with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.**
- **Never use the Smart Fryer without the basket and trivet in place.**
- **Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the basket.**
- **Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.**
- **Do not touch the inside of the appliance while it is operating.**
- **Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.**

2. Using the appliance

The Smart Fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the "Settings" section for basic cooking times or refer to the included recipe book.

- Pull the handle to carefully remove the basket from the Smart Fryer.
- Put the ingredients that you will be air-frying into the basket, on top of the trivet.

Note: Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of cooking.

- Slide the basket back into the Smart Fryer.

Caution! Never use the Smart Fryer without the basket and trivet in it!

Caution! Do not touch the trivet, basket, or the inside of the Smart Fryer during or immediately after use, as they get very hot. Only hold the basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

- Turn the temperature control dial to the required cooking temperature (See section 'Settings' in this chapter to help determine the right temperature).
- Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' after this chapter).
- To switch the appliance on, turn the timer knob to the required cooking time.
- Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold or let the appliance preheat for 3 minutes without any ingredients inside.
- The orange power-on light will illuminate, and the fryer will quickly start generating hot air. The timer will start counting down the set time.
- During cooking, some excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket. This is to be expected.
- Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the set time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance using the handle and gently, but firmly, shake it. Slide the basket back into the Smart Fryer and continue to cook.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

Tip: Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 phases for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer bell go off when you must shake the ingredients. Please note that after shaking, you must set the timer again to the remaining preparation time.

Tip: If you set the timer to the full cooking time, the timer bell will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients.

The power will shut down automatically and resume after you slide the basket back into the appliance. Note that the timer does not stop counting down in this situation.

- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Using oven mitts and the handle, pull the basket out of the appliance and place it on a **heat-resistant** surface.

Note: You can also switch the appliance off at any time. To do this, simply set the timer to “0” or pull out the pan directly.

- Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

Caution! After Smart frying, the trivet, the basket and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the Smart Fryer, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

- Holding the basket by the handle, empty the food into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

- When a batch of food is ready, the Smart Fryer is instantly ready for preparing another batch.

IMPORTANT: If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towels.
- Pour 1/2 tablespoon of canola oil in a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your hands or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to pour the potato sticks into the basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil from collecting on the bottom of the pan.

Air fry the potato sticks for 15 minutes at 400 °F or until golden. For best results, do not fry more than 1 lb. of fries per batch.

SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions.

Tips:

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the Smart Fryer.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- If food tends to stick to the trivet or sides of the basket, add cooking oil spray in the basket and on the trivet prior to adding the ingredients to cook.
- Do not prepare very greasy food, such as sausages, in the Smart Fryer as the grease could catch fire.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Wait a few minutes after you add the oil before placing your food in the Smart Fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams / 1.2 lb.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily.

Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

- Place a baking tin or oven dish on top of the trivet to bake a cake, quiche or to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the Smart Fryer to reheat food, by setting the temperature to 290°F for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (lb)	Time (min.)	Temp. (F)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	0.75-1	13-20	400	shake	
Thick frozen fries	0.75-1	20-25	400	shake	
Home-made fries (8×8mm)	0.75-1	18-22	400	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made potato wedges	0.75-1	21-26	400	shake	Add 1/2 tbsp. oil
Home-made potato cubes	0.75-1	13-15	400	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Hash brown	0.5	15-18	360	shake	
Potato gratin	1.1	15-18	400		
Meat & Poultry					
Steak	0.2-1.1	12-18	345		
Pork chops	0.2-1.1	10-14	360		
Hamburger	0.2-1.1	7-14	360		
Sausage roll	0.2-1.1	13-15	400		
Drumsticks	0.2-1.1	18-22	360		
Chicken breast	0.2-1.1	15-20	360		
Snacks					
Spring rolls	0.2-1.0	8-10	400	shake	Use oven-ready type
Frozen chicken nuggets	0.2-1.1	6-10	400	shake	Use oven-ready type
Frozen fish fingers	0.2-1.0	6-10	400		Use oven-ready type
Frozen bread-crumbed cheese snacks	0.2-1.0	8-10	360		Use oven-ready type

Frozen vegetables	0.2-1.0	10-12	400	shake	Use oven-ready type
Baking					
Cake	0.7	20-25	365		
Quiche	0.9	20-22	360		
Muffins	0.7	15-18	400		
Sweet snacks	0.9	20	320		

* All data is indicative.

*Recommended steak doneness guide:

400°F/10 mins for Rare, 400°F/10.5 mins for Medium-Rare, 400°F/ 11 mins for Medium, and 400°F/12+ Mins for Well-done. These recommendations are for a 11 oz / 310 g steak at room temperature before starting the cooking process.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off by turning the knobs of the control panel into the OFF position (timer knob to "0"). Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down completely.
- The basket and trivet can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them as this may damage the double non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Let the basket soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.
- To remove trivet use handle on the center to pull out from the basket.

Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!

- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the Smart Fryer.
- Clean the heating element inside the Smart Fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the Smart Fryer's exterior:

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

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Smart Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The basket is not properly locked.	Push the basket back in the Smart Fryer properly.
The ingredients fried with the Smart Fryer are not done.	There is too much food in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings')
	The cooking time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings')

Fried snacks are not crispy when they come out of the Smart Fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket to capacity; refer to the "Setting" table above for maximum quantities.
White smoke comes out of the appliance.	The basket or trivet still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket; make sure you clean the basket and trivet thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the Smart Fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Smart Fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add oil.
	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

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. There is also no warranty for parts lost by the user.

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

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

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

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

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

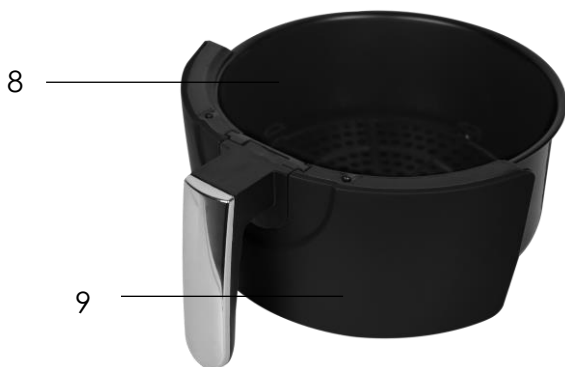
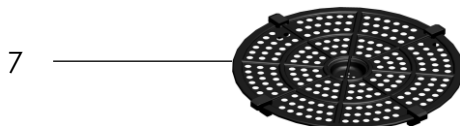
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

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

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

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Entrada de aire
2. Medidor de tiempo (0-30 min.) /mando de encendido
3. Luz de encendido
4. Mando para control de temperatura (190-410°F)
5. Manija
6. Base
7. Trébede
8. Cesta
9. Carcaza

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
FT 46688 BK	120V, 60Hz	1500 W	3.2 Qt / 3L

MEDIDAS IMPORTANTES DE PRECAUCIÓN

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

¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!

1. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
4. Siempre preste atención al aparato cuando el mismo sea utilizado por niño o cerca de ellos. Como norma, este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar de él las partes.
6. No poner en funcionamiento ningún aparato cuando su cable o enchufe esté dañado, o luego de detectar alguna falla en el funcionamiento o si el aparato no funciona correctamente. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su chequeo, reparación, o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizarlo en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o de una mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina a gas caliente, o de una hornalla caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, mueva el control a la posición "Off" [o 0 -cero-], y luego desconecte el cable del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para nada que no sea lo indicado.
14. No se deben colocar en el aparato alimentos/ trozos demasiado grandes, o utensilios de metal en la freidora de aire, ya que esto podría causar un incendio o el riesgo de choque eléctrico.

15. Si el aparato está cubierto o en contacto con algún material combustible, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, y objetos similares, durante su funcionamiento, esto podría provocar un incendio. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
16. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Éstos podrían romperse, entrar en contacto con partes eléctricas y causar un choque eléctrico.
17. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores que no sean ni de metal ni de vidrio.
18. No almacenar ningún material, fuera de los accesorios recomendados por el fabricante sobre el aparato, cuando no esté en uso.
19. No colocar en el aparato ninguno de los materiales que enumeramos a continuación: papel, cartón, plástico, y/o similares.
20. No cubrir la canasta de cocción o ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto produce el recalentamiento del aparato.
21. No descuidar el aparato mientras esté en funcionamiento.
22. Se debe tener gran precaución al retirar la canasta o el Trébede y quitar la grasa caliente.
23. La freidora de aire puede ser apagada en cualquier momento mientras esté en cualquiera de las funciones, llevando la perilla de control de tiempo al 0 [cero] o a la posición Off.
24. Durante el freído de aire caliente, el vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
25. Si usted ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la sartén del aparato.
26. No coloque el aparato en contra la pared o contra otros aparatos.
- 27. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, en los lados, y en la parte superior del aparato.**

¡¡Cuidado!!

- **SIEMPRE coloque** el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.
- Este aparato es para uso hogareño exclusivamente.
- Desconecte el aparato siempre después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos aproximadamente antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro-interruptor interno que apagará la freidora automáticamente si la canasta es movida durante la cocción.

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.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Prepare sus comidas y refrigerios favoritos de un modo rápido, saludable y fácil con su nueva freidora de aire. Esta freidora de aire combina el calor con la circulación de aire a alta velocidad, y una parrilla superior para cocción de los ingredientes de todos los lados, ¡simultáneamente!

También le permite preparar una variedad de sabrosos platos sin tener que agregar demasiado aceite o grasa a la mayoría de los ingredientes.

Tiene los siguientes elementos:

- Un rango de control de temperatura de 190°F – 410°F (85°C – 210°C)
- El rango del medidor de tiempo es de 0 a 30 minutos, y está equipado con un sistema de apagado automático. Una vez que el medidor de tiempo se apaga, el aparato también se apaga.

Otras de las ventajas que le brinda su freidora de aire Kalorik son:

- Fácil y rápida limpieza: las partes –que son anti-adherentes- tienen un tamaño apropiado para lavarlas en la lava-vajilla.
- Fritura cómoda—sin espátulas, sin complicaciones, y sin olor a aceite.
- Versatilidad—con la capacidad de freír, hornear, asar y rostizar, esta unidad es una excelente herramienta en una cocina activa.
- No necesita ser armada -- ¡muy segura y fácil de usar!

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire el aparato del paquete junto con sus accesorios (trébede, canasta). Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Limpie el interior de la cavidad de freír, con un trapo húmedo o esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese que la cavidad esté seca antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, horizontal y resistente al calor, asegurándose de que esté **colocada a 6 pulgadas de distancia (15 cm) de cualquier objeto cercano a ella.**
- Se recomienda dejar la freidora calentándose sin ningún alimento en su interior durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pudiera haberse adherido durante su fabricación, y eliminar el olor a "a nuevo" del aparato.
- Ventilar la habitación durante esta etapa. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir ligeramente humo u olor. Es normal que esto ocurra con muchos aparatos nuevos. Esto no afectará la seguridad de su aparato.

Precaución: Al mover la freidora, sosténgala por la base, — ¡no se fie de la manija de la canasta cuando mueva la freidora!

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

1. Preparación del aparato para su uso

- Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y que la freidora esté ubicada **como mínimo a 6 pulgadas (15 cm) de distancia de cualquier objeto u objetos circundantes.**
- Asegúrese que la trébede este bien colocada dentro del soporte de la cesta. Use la manija de la trébede ubicada en el centro de la trébede para insertarlo o retirarla de la cesta con facilidad.
- Conecte el cable del aparato en un tomacorriente de pared. ¡Su freidora ya está lista para usar!

¡Cuidado!

- **No llene la cesta con aceite o con ningún otro líquido, ya que esto podría causar un incendio.**
- **Nunca use la freidora sin que la cesta o trébede estén colocados en el aparato.**
- **Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar que los mismos entren en contacto con los elementos calientes del aparato. No llene la cesta en exceso.**
- **No tape la entrada de aire que está en la parte superior, o la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en funcionamiento.**
- **No toque el interior del aparato mientras esté trabajando.**
- **Nunca sumerja la carcasa del aparato en el agua ni la enjuague debajo de la canilla.**

2. Uso del aparato

La freidora puede ser utilizada para preparar una amplia variedad de comidas. Por favor, vea la tabla en la sección "Ajustes" para obtener el tiempo básico de cocción, o vea el libro de recetas incluido.

- Tire del asa para quitar cuidadosamente la canasta de la freidora.
- Coloque los ingredientes que usted quiera freír dentro de la canasta, encima de la trébede.

Nota: Nunca llene la canasta totalmente ni exceda las cantidades recomendados (ver sección "Ajustes" en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad de la cocción.

- Deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora.

¡Cuidado! ¡Nunca use la freidora sin la trébede o sin la cesta!

¡Cuidado! No toque el trébede o la cesta ni el interior de la Freidora durante su uso, ni inmediatamente después de usarla, ya que todas sus partes estarán muy calientes. Sostenga el aparato sólo del asa. Siempre use guantes para horno. ¡La unidad está caliente!

- Gire el mando de control de temperatura hasta la temperatura de cocción necesaria (ver sección "Ajustes" en este capítulo para determinar la temperatura correcta).
- Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes (ver sección "Ajustes" en este capítulo para determinar el tiempo de preparación correcto).
- Para encender ("ON") el aparato, gire la perilla de control de tiempo hasta el tiempo de cocción necesario.
- La luz anaranjada se encenderá y la freidora comenzará enseguida a generar aire caliente. El medidor de tiempo comenzará a contar regresivamente el tiempo que se ajustó.
- Durante la cocción, parte del aceite y de los jugos de los alimentos se acumularán en la canasta. Esto es de esperar.
- Algunas recetas requieren que la comida deba ser agitada en la canasta en la mitad del tiempo de cocción (ver sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, quite la canasta fuera del aparato, usando el asa y suavemente, pero con firmeza, agítelos. Deslice nuevamente la canasta dentro del aparato y continúe la cocción.

Nota: Debido a que la tecnología de aire rápida calienta instantáneamente el aire dentro del aparato, si se retira la canasta brevemente durante el freído de aire, el proceso de cocción no se verá afectado.

Consejo: En algunos casos es más fácil dividir el tiempo de cocción en 2 fases, para las recetas que requieren que se agite la canasta en la mitad de la cocción.

Si usted ajusta el medidor de tiempo en la mitad del tiempo requerido de cocción, escuchará la campana del medidor de tiempo avisándole que tiene que agitar los ingredientes. Por favor, recuerde que luego de agitarlos, debe ajustar el medidor de tiempo nuevamente para el tiempo de cocción restante.

Consejo: Si usted ajusta el medidor de tiempo en el tiempo completo, la campana no sonará hasta que la cocción haya finalizado. Puede quitar la canasta en cualquier momento para verificar el estado de la cocción de los ingredientes. El aparato se apagará automáticamente y luego continuará luego de que usted vuelva a colocar la canasta nuevamente en la unidad. Recuerde que el medidor de tiempo no cesa de contar regresivamente en esta situación.

- Cuando la campana del medidor de tiempo suena, significa que el tiempo ajustado de cocción ha terminado. Con la ayuda de guantes para horno y el asa, retire la canasta fuera del aparato y colóquelo en una superficie **resistente al calor**.

Nota: También se puede apagar la unidad [OFF] en cualquier momento. Para ello, ajuste el medidor de tiempo a "0" [cero].

- Revise si los ingredientes están listos. Si no lo están, simplemente vuelva a deslizar la canasta en el aparato y ajuste el medidor de tiempo por algunos minutos más.

¡Cuidado! ¡Luego del freído de aire, la canasta y la trébede, como también los ingredientes estarán calientes! Dependiendo del tipo de ingredientes que haya dentro de la freidora, puede haber escape de vapor. Tenga cuidado con ello, y utilice guantes para horno para su seguridad.

- Tomando la canasta por el asa, vacíe la comida del aparato en un bol o en un plato.

Consejo: Para quitar ingredientes grandes o frágiles, deben usarse un par de pinzas para quitar los ingredientes de la canasta.

Utilice pinzas o utensilios con extremos plásticos resistentes al calor, ya que los utensilios metálicos pueden rayar el revestimiento de la canasta.

- Cuando una tanda de comida esté lista, la freidora estará instantáneamente lista para preparar otra tanda.

IMPORTANTE: Si observa que el ventilador no funciona una vez que el producto comienza a cocinar (sin ruido ni flujo de aire), deje de usarlo de inmediato y póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.

CÓMO PREPARAR PAPAS FRITAS CASERAS

Para preparar papas fritas caseras, vea las siguientes instrucciones:

- Pele las papas y córtelas en bastones.
- Lave bien las papas cortadas y séquelas con toalla de papel.
- Vierta $\frac{1}{2}$ cucharada de aceite de canola en un bol, coloque las papas y mezcle hasta que las mismas se impregnen de aceite.
- Quite las papas del bol con las manos o con un utensilio de cocina, de modo que el exceso de aceite quede en el bol. Ponga las papas en la canasta.

Nota: No incline el bol para poner las papas en la canasta. Hágalo con las manos, o con algún utensilio, en pequeños lotes para evitar que el exceso de aceite de deposite en el fondo de la sartén.

Fría los bastones de papas de acuerdo con las instrucciones recién dadas. Para obtener los mejores resultados, no fría más de 1 libra de papas por lote.

AJUSTES

La tabla que damos a continuación servirá de ayuda para seleccionar los ajustes básicos según los ingredientes que desee preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son sólo sugerencias.

Consejos:

- Toda comida que puede ser preparada en un horno tradicional puede ser preparada también en la freidora de aire.
- Agitar los ingredientes pequeños al alcanzar la mitad del tiempo de cocción ayuda a obtener mejores resultados y ayuda a evitar que la comida no se fría uniformemente.
- Una cantidad mayor de ingredientes solamente requiere un tiempo de preparación levemente más largo, Una cantidad menor de ingredientes solamente requiere un tiempo de preparación levemente más corto.
- No prepare ingredientes muy grasosos, en la freidora, tales como salchichas, ya que la grasa podría causar incendios.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para que salgan más crocantes. Fría sus ingredientes en la freidora dentro de unos pocos minutos luego de agregar el aceite.
- La cantidad de papas óptima para preparar papas fritas es 500 gramos / 1.2 libra
- Use masa pre - hecha para preparar bocadillos rellenos fáciles y rápidos. La masa pre - hecha también requiere un tiempo de cocción más breve que la masa casera.
- Coloque una plancha de hornear o una fuente de horno en la canasta de la freidora encima de la trébede si quiere cocinar una torta, o si quiere freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para calentar la comida. Para calentar ingredientes, ajuste la temperatura en a 290 °F durante 10 minutos.

	Cantidad Mín-más (libras)	Tiempo (min.)	Temp. (Fheit)	Agitar	Información Extra
Papas & Papas fritas					
Papas fritas finas congeladas	0.75-1	13-20	400	agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	0.75-1	20-25	400	agitar	
Papas fritas caseras (8×8mm)	0.75-1	18-22	400	agitar	Agregar 1/2 cucharada aceite
Cortezas de papas caseras	0.75-1	21-26	400	agitar	Agregar 1/2 cucharada

					aceite
Cubos de papas caseros	0.75-1	15	400	agitar	Agregar 1/2 cucharada aceite
Hashbrown	0.5	15-18	360	agitar	
Papas al gratin	1.1	15-18	400		
Carne y Aves					
Bife	0.2-1.1	12-18	345		
Chuletas de cerdo	0.2-1.1	10-14	360		
Hamburguesa	0.2-1.1	7-14	360		
Rollo de salchicha	0.2-1.1	13-15	400		
Muslos	0.2-1.1	18-22	360		
Pechuga de pollo	0.2-1.1	15-20	360		
Aperitivos					
Rollitos de Primavera	0.2-1.0	8-10	400	agitar	Usar tipo horno
Pepitas de pollo congeladas	0.2-1.1	6-10	400	agitar	Usar tipo horno
Dedos de pescado congelados	0.2-1.0	6-10	400		Usar tipo horno
Aperitivos de queso apanados congelados	0.2-1.0	8-10	360		Usar tipo horno
Vegetales congelados	0.2-1.0	10-12	400	agitar	Usar tipo horno
Hornear					
Torta	0.7	20-25	365		
Quiche	0.9	20-22	360		
Muffins [bollos]	0.7	15-18	400		
Aperitivos dulces	0.9	20	320		

* Toda la data es indicativa

* Guía de cocción de bistec recomendada:

400 ° F / 10 minutos para Raro, 400 ° F / 10.5 minutos para Medio-Raro, 400 ° F / 11 minutos para Medio y 400 ° F / 12 + Mins para Bien hecho. Estas recomendaciones son para un bistec de 310 g / 11 oz a temperatura ambiente antes de comenzar el proceso de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No olvide limpiar el aparato después de uso cada vez que lo utilice
- Apague la unidad poniendo las perillas del panel de control en posición OFF (temporizador en la posición de "0"). Antes de limpiarla, desconecte la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- La canasta y la trébede pueden lavarse con agua caliente con detergente/jabón de vajilla, o en el lavaplatos.

No utilice utensilios de cocina metálicos para limpiarla, ya que esto podría dañar el revestimiento anti-adhesivo. Enjuague y seque cuidadosamente luego de limpiar.

- Para remover los residuos de comida, deje la cesta en remojo durante unos 10 minutos antes de limpiarla en el fregadero. Para remover el trebede solo necesita halar la manija en el centro del mismo para sacarlo de la canasta.

Limpieza dentro de la cavidad:

- Limpie la cavidad con un trapo húmedo o esponja. Seque con una toalla de papel.
- ¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que el agua o humedad penetren en la parte superior de la freidora.
- Limpie los elementos de calor que están adentro de la freidora con un cepillo limpiador para quitar cualquier residuo de comida.

Limpieza del exterior de la freidora:

- Limpie con una esponja o trapo húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, almohadillas de metal raspantes o limpiadores abrasivos, ya que podría dañarse el acabado/revestimiento.

Cualquier otro tipo de servicio debe ser proporcionado por un representante autorizado de servicio.

¡NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	La unidad no está conectada.	Coloque el enchufe en un tomacorriente.
	Usted no ajustó el medidor de tiempo.	Gire el medidor de tiempo requerido para la preparación, para poner la unidad en funcionamiento.
	La canasta no está ajustada correctamente.	Empuje la canasta hacia atrás en la freidora adecuadamente.
Los ingredientes fritos en la freidora no están bien cocidos.	Hay demasiados alimentos en la canasta.	Ponga cantidades de ingredientes más pequeñas en la canasta. Pequeñas cantidades se fríen más uniformemente.
	La temperatura es muy baja.	Gire la perilla de control de temperatura hasta llegar al ajuste requerido (ver sección "Ajustes")
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de preparación requerido (ver sección "Ajustes")
Los aperitivos fritos no están crocantes cuando se los retira de la freidora.	Usted utilizó un tipo de aperitivo que debe ser frito en una sartén/freidora tradicional.	Utilice aperitivos que están hechos para ser fritos en el horno, o trate de eliminar algo de aceite dentro de los aperitivos, para que salgan más crocantes.
No puedo deslizar y ajustar la canasta en la freidora.	Hay demasiada comida en la canasta.	No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Ajustes" para las cantidades máximas.

Sale humo blanco de la unidad	La cesta todavía tiene residuos de grasa del uso previo.	El humo blanco es causado por el calentamiento de aceite depositado en la canasta; asegúrese de limpiar la canasta y la trébede de cada uso.
Papas fritas frescas no se frien uniformemente en la freidora.	Usted no utilizó el tipo correcto de papas	Use papas frescas y asegúrese de que estén firmes durante el freído.
	Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papas para quitarles el almidón exterior.
Las papas fritas frescas no están crocantes.	Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papas para quitarles el almidón exterior.
	Lo crocante de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y del agua de las papas.	Corte las papas en bastones finitos para que salgan más crocantes. Agregue un poco más de aceite para que salgan más crocantes.

GARANTIA

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

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

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

Esta garantía no se aplica a los defectos que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

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

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted.

Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

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

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Cliente

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

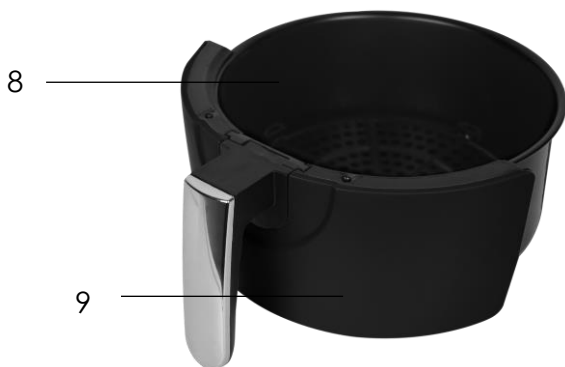
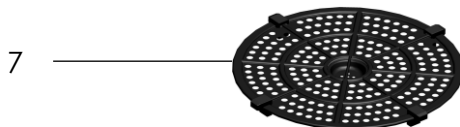
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada.

Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

DESCRIPTION DES PIÈCES



DESCRIPTIONS DES PIÈCES

1. Entrée d'air
2. Minuterie (0-30 min) / bouton de mise sous tension
3. Voyant lumineux de mise sous tension
4. Bouton de réglage de la température (190°F – 410°F)
5. Poignée
6. Base
7. Trépied
8. Panier
9. Boîtier

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
FT 46688 BK	120V, 60Hz	1500 W	3.2Qt / 3L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !

2. Vérifier que la tension chez vous corresponde bien à celle indiquée sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles.
9. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisine électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher, tourner tous les contrôles à la position "OFF" (ou 0), et ensuite débrancher l'appareil.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.
16. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs,

etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.

17. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal : des parties métalliques pourraient se détacher et entrer en contact avec des parties électriques et créer un risque de choc électrique.
18. Une extrême prudence est de mise lorsqu'on emploie des récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.
19. Ne pas placer ou entreposer des matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant, quand on n'utilise pas l'appareil.
20. Ne pas placer aucun de ces matériaux dans l'appareil : papier, carton, plastique, et autres matériaux similaires.
21. Ne pas couvrir le panier ni aucune partie de la friteuse à air chaud avec des feuilles métalliques. Ça pourrait causer une surchauffe de la friteuse.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
23. Une extrême prudence est de mise quand on enlève le panier pour retirer la graisse chaude.
24. On peut arrêter la friteuse à tout moment en tournant la minuterie sur la position « 0 » ou « OFF ».
25. Pendant la friture, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie. Il est important de garder vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie de la friteuse. Faire attention à la vapeur et à l'air chaud quand vous retirez le plat de l'appareil.
26. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre jusqu'à l'arrêt du dégagement de fumée avant d'enlever le plat de l'appareil.
27. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
28. **Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.**

Attention !!

- *Placer toujours l'appareil sur une surface plane, régulière, résistante à la chaleur et horizontale.*
- *Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.*
- *Toujours débrancher après usage.*
- *Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.*
- *L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement si le panier est retiré pendant la cuisson.*

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

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

INSTRUCTIONS POUR LE 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.

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Vous pouvez préparer vos repas et snacks préférés d'une façon rapide, saine, et facile, avec votre nouvelle friteuse à air chaud. Cette friteuse combine la chaleur avec la circulation rapide d'air, et un grill, pour cuire vos ingrédients de tous les côtés simultanément !

L'appareil vous permet aussi de préparer une variété de plats savoureux sans ajouter une quantité excessive d'huile ou de graisse. La friteuse à air chaud offre :

- Une plage de température de 190°F à 410°F (85°C – 210°C)
- Une minuterie de 0 à 30 minutes, qui est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois que la minuterie est arrivée à « 0, » l'appareil s'éteindra automatiquement.

D'autres grands avantages de votre Friteuse à air chaud Kalorik sont :

- Une cuisson rapide, avec un temps de préchauffage bref ou même sans aucun préchauffage.
- Un nettoyage rapide et facile : les surfaces antiadhésives sont adaptées au nettoyage au lave-vaisselle.
- Une friture sans complications—pas d'éclaboussures, pas de désordre, et pas d'odeur d'huile !
- Une grande versatilité—que ce soit pour frire, cuire au four, rôtir ou griller, cet appareil est le parfait outil de cuisson dans une cuisine active.
- Il n'y a pas besoin de montage—son utilisation est très facile et sûre !

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires (panier pour aliments, trépied). Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, et séchez-les bien. Essuyez l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, et séchez avec une serviette en papier ou un torchon sec. Assurez-vous que la cavité soit sèche avant d'opérer l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, et résistante à la chaleur, en vous assurant qu'il soit placé à **une distance d'au moins 6 pouces (15 cm) de tous les objets autour de lui.**
- Nous recommandons de faire fonctionner la friteuse à air chaud une première fois pendant environ 20 minutes à la température la plus élevée sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.

- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

Attention : En déplaçant la friteuse à air chaud, assurez-vous de bien la soutenir par sa base – ne pas soutenir l'appareil par la poignée du panier pour déplacer la friteuse !

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Préparation pour l'utilisation

- Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale, et plane. Assurez-vous que la surface soit résistante à la chaleur et que la friteuse à air chaud soit **au moins à une distance de 6 pouces (15 cm) des objets qui l'entourent.**
- Assurez-vous que le panier et le trépied soient bien placés dans le panier. Utilisez la poignée du trépied, située au centre, pour insérer ou retirer le trépied du panier.
- Brancher dans la prise de courant. Votre friteuse est prête à l'usage!

Attention !

- **Ne pas remplir le panier avec de l'huile ou n'importe quel autre liquide : ceci pourrait causer un incendie.**
- **Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud si le panier et le trépied ne sont pas correctement placés.**
- **Assurez-vous que les ingrédients soient dans l'appareil et qu'ils n'entrent pas en contact avec l'élément chauffants de la friteuse. Ne pas trop remplir le panier avec les aliments.**
- **Ne pas couvrir l'entrée d'air qui se trouve dans la partie supérieure, ou la sortie d'air qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil, quand la friteuse est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement.**
- **Ne jamais immerger le boîtier de l'appareil dans de l'eau ou le laver sous le robinet d'eau.**

2. Utiliser l'appareil

La friteuse à air chaud peut être utilisée pour préparer une grande diversité de plats. Merci de vous référer à la table dans la section « Réglages » pour les temps de cuisson, ou au livre de recettes inclus.

- Tirer sur la poignée pour retirer soigneusement le panier de la friteuse.
- Assurez-vous que le trépied soit bien installé au fond du panier de cuisson.
- Placer les ingrédients à frire dans le panier au-dessus du trépied.

Note : Ne jamais remplir le panier à ras-bord et ne jamais excéder les quantités recommandées (voir dans la section « Réglages » après ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité de la cuisson.

- Insérer de nouveau le panier dans la friteuse à air chaud.

Attention ! Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud sans son panier et trépied!

Attention ! Ne pas toucher le panier, ni l'intérieur de la friteuse à air chaud, pendant son usage ou immédiatement après son usage, parce qu'ils seront très chauds. Manipulez le panier et le trépied seulement par sa poignée. Utiliser toujours des gants de cuisine. L'appareil est très chaud!

- Ajustez le cadran de réglage de la température sur la température désirée (voir la section « Réglages » après ce chapitre pour déterminer la température correcte).
- Déterminez le temps de cuisson désiré (voir la section « Réglages » après ce chapitre).
- Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid ou laissez-le préchauffer pour 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.
- Le témoin de mise sous tension orange s'allume, et la friteuse à air chaud va commencer rapidement à générer de l'air chaud. La minuterie commence à décompter le temps.
- Pendant la cuisson, l'excédent d'huile et les jus de cuisson des ingrédients seront collectés dans le fond du panier. Ceci est normal.

- Il y a des recettes qui demandent de secouer les aliments dans le panier à mi-cuisson (voir la section « Réglage » dans ce chapitre). Pour agiter les ingrédients, retirer le panier de la friteuse par sa poignée. Agiter le soigneusement, mais fermement. Glissez le panier de nouveau dans la friteuse et continuez la cuisson.

Note : Parce que la technologie de circulation rapide d'air chaud réchauffe instantanément l'air dans l'appareil, retirer le panier brièvement hors de l'appareil pendant la friture ne dérangera pas la cuisson.

Conseil : Parfois, il est plus facile de diviser les temps de cuisson en 2 phases, pour des recettes qui demandent de secouer le panier à la moitié du temps de cuisson. Si vous réglez/ajustez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson demandé, vous pourrez entendre une alarme sonore indiquant que vous devez secouer les ingrédients. Merci de noter qu'après avoir secoué les ingrédients, vous devez régler la minuterie de nouveau sur le temps restant, pour finir la cuisson.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur le temps de cuisson total, la minuterie ne produira pas d'alarme sonore jusqu'à la complétion de la cuisson. Vous pouvez retirer le panier à tout moment pour vérifier l'état de la cuisson des ingrédients. L'appareil s'arrêtera automatiquement de chauffer quand le panier est retiré, et reprendra après que vous ayez remis le panier en place dans l'appareil. Merci de noter que la minuterie lui ne s'arrête pas quand le panier est retiré en cours de cuisson.

- Quand vous entendrez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation est écoulé. Utiliser des gants de cuisine et la poignée du panier pour retirer celui-ci de l'appareil et le mettre sur une surface **résistante à la chaleur**.

Note : vous pouvez arrêter l'appareil à tout moment. Pour ce faire, tournez simplement le cadran de la minuterie sur « 0 ».

- Vérifier si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas cuits, insérez tout simplement le panier de nouveau dans l'appareil et ajustez le temps de cuisson pour quelques minutes additionnelles.

Attention ! Après la friture à l'air chaud, le panier, le trépied et les ingrédients seront chauds ! Et selon le type d'ingrédients mis à cuire dans la friteuse à air chaud, de la vapeur pourrait se dégager de l'appareil. Prenez soin d'utiliser des gants de cuisine par sécurité.

- Prenez le panier par sa poignée, et versez les aliments frits dans un bol ou dans un plat.

Conseil : Pour retirer des ingrédients grands ou fragiles du panier, vous pouvez utiliser des pinces. Utiliser des pinces ou des outils en plastique résistant à la chaleur. Des ustensiles métalliques pourraient rayer le revêtement du panier.

- Quand une fournée d'aliments est finie, la friteuse est immédiatement prête pour en préparer une autre.

IMPORTANT : Si vous constatez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit a commencé à cuire (pas de bruit ou de débit d'air), veuillez interrompre immédiatement l'utilisation et contacter le Service à la Clientèle.

COMMENT PRÉPARER DES FRITES MAISON

Pour faire des frites fait maison, il faut procéder comme suit :

- Peler les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- Rincez bien les bâtonnets à l'eau et les sécher avec une serviette en papier.
- Mettre 1/2 c. à soupe d'huile dans un bol, mettre les frites par-dessus et mélanger jusqu'à les enduire d'huile.
- Enlever les bâtonnets du bol avec les mains ou avec un ustensile de cuisine, de façon que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettre les bâtonnets dans le panier de cuisson.

Note : Ne versez pas le contenu du bol directement dans le panier, pour permettre à l'excès d'huile de rester dans le fond du bol.

Faites frire les frites pendant 15 minutes à 400 °F ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Pour de meilleurs résultats, ne faites pas frire plus de 1 livre de frites par lot.

RÉGLAGES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous voulez préparer.

Note : N'oubliez pas que ces réglages sont seulement des suggestions.

Conseils :

- Tout aliment qui peut être préparé dans un four traditionnel peut être aussi préparé dans la friteuse à air chaud.
- On peut optimiser les résultats de la cuisson en secouant les ingrédients à la moitié de la cuisson, et cela peut aussi éviter une cuisson irrégulière.
- Une grande quantité d'ingrédients a besoin seulement d'une préparation un peu plus longue, et une petite quantité d'ingrédients a besoin seulement d'une préparation un peu plus courte.
- Si des ingrédients attachent au trépied, utilisez un vaporisateur d'huile de cuisine au fond du panier avant d'y ajouter les ingrédients à cuire
- Ne pas préparer des ingrédients trop gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air chaud, parce que la vapeur de graisse pourrait s'enflammer.
- Ajouter un petit peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour qu'elles soient plus croustillantes. Commencez à frire les ingrédients seulement quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- La quantité optimale de pommes de terre pour obtenir des frites croustillantes est 500 grammes / 1 livre.
- Utilisez une pâte préfabriquée pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La préparation avec de la pâte préfabriquée est plus rapide qu'avec une pâte-maison.
- Placez un plat allant au four ou un plat en aluminium dans le panier de la friteuse pour faire un gâteau ou une quiche, ou pour frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- On peut aussi utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer, régler la température à 290°F pendant un maximum de 10 minutes.

	Quantité Min-max (livres)	Temps (min.)	Tempé- rature (F)	Secouer à mi- cuisson	Information additionnelle
Pommes de Terre & Frites					
Frites-allumettes surgelés	0.75-1	13-20	400	Oui	
Frites Épaisses surgelées	0.75-1	20-25	400	Oui	
Frites faites- maison (8×8mm)	0.75-1	18-22	400	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pomme de terre faits-maison	0.75-1	21-26	400	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre sautées	0.75-1	15	400	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Galettes de Pomme de Terre	0.5	15-18	360	Oui	
Pommes de Terre au gratin	1.1	15-18	400		
Viandes et Volailles					
Steak	0.2-1.1	12-18	345		
Côtes de Porc	0.2-1.1	10-14	360		
Hamburger	0.2-1.1	7-14	360		
Friands	0.2-1.1	13-15	400		
Pilons de poulet	0.2-1.1	18-22	360		
Blanc de Poulet	0.2-1.1	15-20	360		
Snacks					
Rouleaux de Printemps	0.2-1.0	8-10	400	Oui	Préparation à cuire au four
Pépites de poulet surgelées	0.2-1.1	6-10	400	Oui	Préparation à cuire au four
Bâtonnets de Poisson surgelés	0.2-1.0	6-10	400		Préparation à cuire au four
Snacks de Fromage avec Chapelure surgelés	0.2-1.0	8-10	360		Préparation à cuire au four

Légumes surgelés	0.2-1.0	10-12	400	Oui	Préparation à cuire au four
Cuire au Four					
Gâteau	0.7	20-25	365		
Quiche	0.9	20-22	360		
Muffins	0.7	15-18	400		
Snacks sucrés	0.9	20	320		

* Toutes les données sont indicatives

*Recommandations pour la cuisson des steaks :

400 °F / 10 minutes pour un steak saignant, 400 °F / 10,5 minutes pour un steak moyen-saignant, 400 °F / 11 minutes pour un steak à point, et 400 °F / 12 minutes ou plus pour un steak bien cuit. pour un steak de 11 onces à température ambiante avant de commencer la cuisson. Recommandations pour un steak de 11 oz / 310 g à température ambiante avant de commencer la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque usage !
- Éteignez l'appareil en tournant les boutons du panneau de commande sur la position OFF (bouton de la minuterie sur « 0 »). Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier et trépied peuvent être nettoyés soit dans l'eau chaude avec du détergent, soit au lave-vaisselle. **Ne pas utiliser des ustensiles métalliques ni des produits abrasifs pour nettoyer ces parties, parce que cela pourrait en abîmer le revêtement anti-adhérent.** Rincez et séchez bien après le nettoyage.
- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplissez le panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le trépied dans le panier, et laissez-les tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.
- Pour retirer le trépied, utilisez la poignée au centre pour le sortir du panier.

Nettoyer l'intérieur de la friteuse :

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec une serviette en papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !!

- Ne jamais immerger dans l'eau et assurez-vous que ni eau ni humidité ne puisse pénétrer dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu d'aliments.

Nettoyer l'extérieur de la friteuse

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez immédiatement.
- NE JAMAIS utiliser de laine d'acier, ni d'éponges ou tampons à récurer métalliques, ni de produits de nettoyage abrasifs, parce que cela pourrait abîmer la finition.

Tout autre service doit être accompli par un représentant autorisé pour le service de cet appareil.

NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE !!

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause Probable	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension	Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.
	Le temps de cuisson n'est pas défini	Réglez le temps de cuisson avec la minuterie pour mettre l'appareil en marche.
	Le panier n'est pas bien mis en place	Insérez le panier de nouveau dans la friteuse.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Mettez des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Ajustez la température comme indiqué (voir section "Réglages")
	Le temps de cuisson est trop court.	Ajustez le temps de cuisson comme indiqué (voir section « Réglages »)
Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse.	Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des snacks conçus pour être cuits au four, ou badigeonnez-les avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.

On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne pas remplir la corbeille à ras-bord ; voir la table « Réglages » ci-dessus, pour les quantités maximum.
Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une quantité grande d'huile gouttera dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final.
	Le plat a encore des résidus de graisse de l'usage antérieur.	La fumée blanche est due au réchauffage de la graisse dans le panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le panier complètement après chaque usage.
Les pommes de terre sont frites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le type correct de pommes de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets avant de les frire	Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour qu'ils soient plus croustillants.
		Ajouter un petit peu plus d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.

GARANTIE

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

A partir de la date d'achat, ce produit KALORIK PRO 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 PRO 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 et lames. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

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

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

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

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

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

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

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

www.KALORIK.com



Model FT 46688

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