

KALORIK®

Since 1930

TRIPLE BASKET ELECTRIC DEEP FRYER FREIDORA ELÉCTRICA CON TRES CESTAS FRITEUSE ÉLECTRIQUE À TRIPLE PANIER

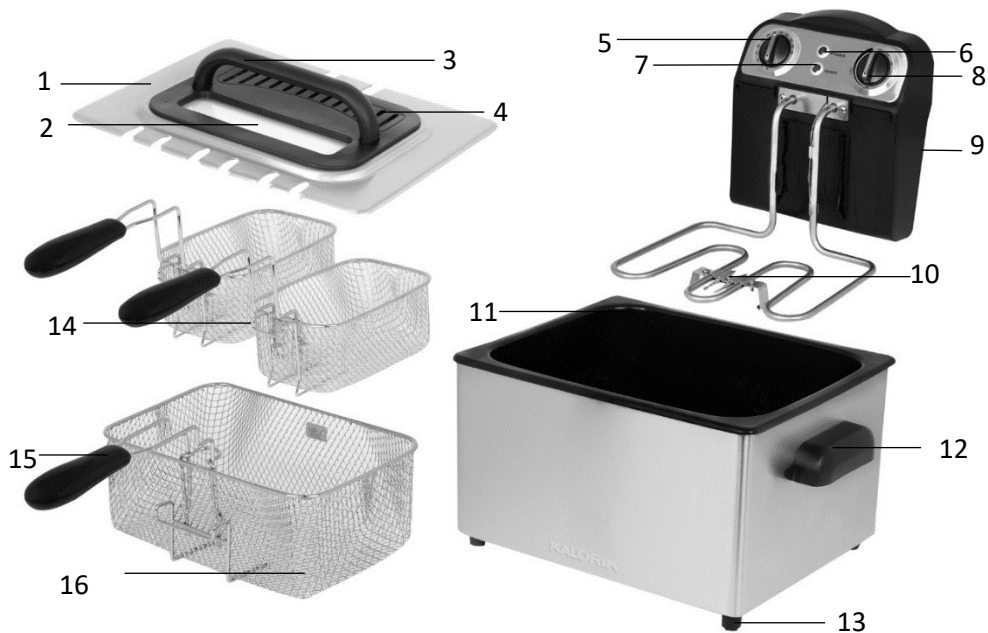


EN.....4
ES.....24
FR.....46

FT 47456

120V~60Hz 1650W (13.75A)

PARTS / PARTES / ÉLÉMENTS



PARTS / PARTES / ÉLÉMENTS

ENGLISH:

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Lid | 9. Reset switch |
| 2. View window | 10. Immersion heater |
| 3. Lid handle | 11. Removable oil container |
| 4. Lid filter | 12. Side handles |
| 5. Timer knob | 13. Anti-slip feet |
| 6. POWER Light | 14. Small frying baskets |
| 7. READY light | 15. Basket handles |
| 8. Temperature knob | 16. XL frying basket |

ESPAÑOL:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Tapa | 9. Botón RESET |
| 2. Ventana de visión | 10. Calentador de inmersión |
| 3. Mango de la tapa | 11. Contenedor de aceite extraíble |
| 4. Filtro de la tapa | 12. Asas laterales |
| 5. Control del temporizador | 13. Pies de apoyo antideslizantes |
| 6. Indicador POWER (encendido) | 14. Cestas de freír pequeñas |
| 7. Indicador READY (listo) | 15. Cesta de freír XL |
| 8. Control de temperatura | 16. Mangos de la cesta |

FRANÇAIS:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 1. Couvercle | 9. Interrupteur de réinitialisation |
| 2. Fenêtre d'affichage | 10. Thermoplongeur |
| 3. Poignée du couvercle | 11. Réservoir d'huile amovible |
| 4. Filtre du couvercle | 12. Poignées latérales |
| 5. Bouton de minuterie | 13. Pieds antidérapants |
| 6. Voyant POWER | 14. Petits paniers à friture |
| 7. Voyant READY | 15. Panier à friture XL |
| 8. Bouton de température | 16. Poignées du panier |

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - WARNING - to protect against electric shock, fire and personal injury: do not immerse cord, plug or motor unit in water or other liquids;
 - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
 - always switch off and unplug the appliance before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injuries to persons.
7. Do not use outdoors or in a damp area.
8. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil or other hot liquids.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn timer knob to 0 (zero) position to turn off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Be sure handle is properly assembled to frying basket and locked in place.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL SAFEGUARDS

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

WARNING:

- **SERIOUS HOT OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.**
- **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**

- **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**

POLARIZED PLUG

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

PARTS DESCRIPTION

See pages 2-3.

BEFORE THE FIRST USE

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

Danger of suffocation!

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

NOTE:

- The appliance may produce an odor and/or emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production

process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard. Ensure ample ventilation.

- Clean the appliance thoroughly before using for the first time (see Cleaning and Maintenance).

ASSEMBLY

- Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.
- Before using your appliance make sure:
 - the oil reservoir is secured.
 - the control panel assembly is placed on the connecting plate on the back of the housing. Ensure the grooves of the connecting plate are in the guides of the control panel assembly.
 - the basket handle is locked in place in the basket. To lock the basket handle in place, press the bars together and slide them between the slots. Insert the ends of the bars into the bracket on the basket and push the handle backwards to attach the handle to the large basket, or lock the pegs into the brackets when attaching the handle to the mini baskets . Do not assemble any other way.

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

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

CORRECT POSITION FOR LARGE BASKET



1



2



3

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

INCORRECT POSITION

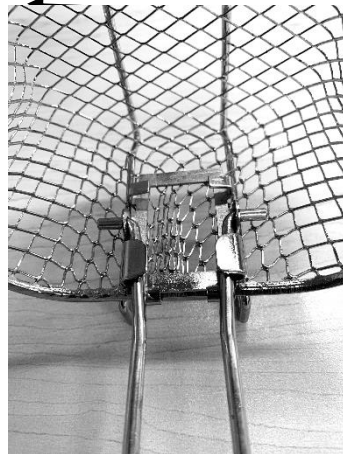


Pegs should be on the outside of the basket bracket

CORRECT POSITION FOR SMALL BASKETS



1



2

1. Place the pegs into the two holes in the basket bracket. (The pegs are the ends of the two basket handle bars)
2. Align for the bar to be inside upper brackets and let go.

NOTE:

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

USING THE APPLIANCE

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

NOTE:

- The appliance has a rated power of 1650W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.
- Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.
- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface. When using the appliance on wooden surfaces, use a heat resistant mat to protect the wood from damages. Ensure a minimum distance around the appliance of at least 4 inches to other objects, cupboards and walls.

Danger of burns!

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

WARNING:

- DO NOT OVER OR UNDER FILL. The minimum oil capacity is 2.8L (**MIN**), the maximum oil capacity is 4L (**MAX**). Ensure the oil level always remains between the **MIN** and **MAX** marking.

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

NOTE:

- The magnetic plug is designed to only fit one way. Ensure the side stating **THIS SIDE UP** is facing up and the magnetic plug is properly attached.

- Insert the plug into a wall outlet

WARNING:

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

Danger of burns!

- Do not touch the lid or appliance housing during or after use. Only use the handles provided.
- Always pay special attention when adding or removing accessories and food from the appliance. Never touch the lid or appliance housing when the appliance is plugged in and switched on or immediately after use. It is recommended to always use oven mitts.
- Escaping steam can burn.
- Turn the temperature knob to the required temperature (see recommended frying times and temperatures) and then turn the timer knob to adjust the cooking time. The unit will automatically start the heating process and the **POWER** light will turn on. Once the set temperature has been reached, the **READY** indicator will turn on. **READY** light will turn off once temperature starts to decrease. The **READY** light will turn on and off to indicate that the temperature is being maintained.

Note: The timer countdown will begin as soon as the unit starts heating up. We recommend setting a starting time of 15 minutes, and then adjusting the time to your desired cooking time when the **READY** light turns on and food is added.

Approximate time durations until set temperature is reached:

Temperature setting (°F / °C)	Time (minutes)
270 / 130	About 8
300 / 150	About 9
340 / 170	About 12
375 / 190	About 14

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

WARNING:

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

NOTE:

- When frying fresh cut potatoes and high moisture content food, lower the basket slowly into the oil. If the oil boils or foams too rapidly, raise the basket for a few seconds and lower again. Do this until the basket can be lowered without excess foaming.
- Do not place the lid on the appliance when frying fresh cut potatoes or other high moisture content foods.
- For frying times, see Recommended frying times and temperatures or follow the instructions from the food manufacturer.

- After time has elapsed, the unit will beep. The heating element will turn off when the time has elapsed.
- After the frying time has elapsed, remove the lid.
- Use the handle to lift out the basket. and hang it onto the basket hook on the rim of the oil reservoir.
- Let the food drain in the basket for a few seconds to remove excess oil and retain crispness.
- Use the handle to carefully lift the basket and pour the food onto a heat resistant dish that has been covered with a paper towel to collect remaining oil.

WARNING:

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

- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

WARNING:

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

RECOMMENDED FRYING TIMES AND TEMPERATURES

NOTE:

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

Food	Temperature setting (°F / °C)	Time (minutes)
Frozen French fries	375 / 190	8 - 12
French fries	375 / 190	8 - 10
Meat strips	375 / 190	10 - 14
Chicken wings	375 / 190	10 - 14
Fish (battered)	340 / 170	3 - 5
Seafood	340 / 170	3 - 5
Doughnuts	375 / 190	2 - 4

CHOOSING THE RIGHT COOKING OIL

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

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

Not suitable: Olive oil, walnut oil, lard

COOKING WITH OIL

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

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

- Do not mix different cooking oils.
- Only use fresh and clean cooking oils:
 - Regularly remove burnt food particles while frying. Always use utensils that are safe to immerse into hot oils without damaging

the utensil or the appliance, and always wear oven mitts when removing any burnt food particles.

- Do not reuse oil that has been used to fry fish or other strongly flavored food.
- Some meats, such as chicken wings, will release large amounts of liquids when frying, thus watering down the oil. Do not reuse this oil.

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

HINTS AND TIPS

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

RECIPES

Fried Chocolate Chip Cookie Dough:

Ingredients:

Cookie dough:

- 8 tbsp salted butter
- 3.5 oz brown sugar
- 1 tbsp granulated sugar
- 1 egg (room temperature)
- 1 tsp vanilla extract
- 1 ¼ cup all-purpose flour
- 5 oz semisweet chocolate chips

For frying:

- 1 ¼ cups all-purpose flour
- 1 tsp baking powder
- ¼ tsp salt
- 1 tsp vanilla extract
- ¼ cup granulated sugar
- 1 cup milk
- 1 tsp vegetable oil
- Chocolate syrup (optional)
- Confectioners' sugar (optional)

Directions:

In a bowl, mix butter with granulated and brown sugar (if using a hand mixer, beat 7 min on high-speed) until well combined or until a smooth. Add the egg and vanilla and mix. Slowly add flour and stir in chocolate chips. Shape the dough into 1-inch balls and place on a parchment lined baking sheet. Refrigerate for approximately 2 ½ hours or until firm (keep a maximum of 2 days in the fridge).

In a medium bowl, whisk together the flour, baking powder, salt, and sugar. Add the milk, vegetable oil and vanilla, whisk until batter is smooth and lump free.

Heat oil in deep fryer at 375°F. When ready, coat the balls of cookie dough with frying batter. Let excess drip and put a maximum of 5 balls per basket. Fry the balls for about 1 ½ minutes, or until golden. Remove from oil and place on paper towel to drain. Repeat with desired number of cookie dough balls. Drizzle with chocolate and confectioners' sugar and serve.

Buffalo Wings:

Ingredients:

Chicken wings:

- 4 pounds chicken wings
- 2 tsp kosher salt
- 1 clove of garlic
- Vegetable oil (for frying)

Buffalo wing sauce:

- 3/4 cup hot sauce
- 1/4 cup unsalted butter, cubed
- 2 tbsp molasses
- 1/4 tsp cayenne pepper

Directions:

Pat chicken dry with paper towels and toss wings with kosher salt and garlic. Place on a wire rack in baking pan. Refrigerate from 1 hour to overnight.

Heat oil to 375°F. Fry wings in batches until skin is crisp and meat is tender (around 8-10 minutes). Drain on paper towels.

For Buffalo wing sauce, bring hot sauce to a boil in a small saucepan, remove from heat once boiling and whisk in butter one piece at a time. Stir in molasses and cayenne pepper.

Toss wings the sauce and sprinkle with green onion slices for added flavor and decoration.

Deep Fried Mac n' Cheese:

Ingredients:

Mac and cheese:

- 1lb elbow macaroni
- 1lb gruyere cheese, grated
- 1lbs white cheddar, grated
- 1/2 stick of unsalted butter
- 1/4 cup flour
- 3 cups milk
- 1 cup half and half
- pinch of nutmeg
- Salt and freshly ground pepper to taste
- Parmigiano Reggiano to taste
- Olive oil

For Frying:

- 2 cups breadcrumbs
- ½ tsp paprika
- ½ tsp garlic powder
- ½ tsp ground black pepper
- ½ tsp white sugar
- ½ tsp oregano
- ¼ tsp salt
- 1 pinch cayenne pepper, or to taste
- 4 large eggs
- 3 tbs milk
- Vegetable oil for frying

Directions:

In a large pot, boil the water over high heat, add salt, drizzle some olive oil, and cook the macaroni according to package instructions and drain. Bring that same pot back to the stove. Over medium high heat, melt the butter and add the flour once melted. Whisk until well incorporated, making a roux. Slowly add the milk, whisking constantly. Keep whisking for about 5 minutes until the sauce boils and thickens. Once it is thick, add the half and half and cook until the consistency thickens. Remove from the heat and add the salt, the pepper, the pinch of nutmeg the white cheddar and Gruyere. Mix everything together until well incorporated, finally pour the macaroni into the sauce and stir. Let rest in the fridge for at least 2 hours, make into balls and freeze until hardened.

Whisk the breadcrumbs with the paprika, garlic powder, black pepper, sugar, salt, and oregano in a shallow dish; set aside. Beat the eggs with the 3 tablespoons milk in a small bowl. Remove the mac balls from the freezer, coat in the egg wash, and then dredge in breading.

Heat oil to 375°F. Fry the mac balls in small batches until golden brown, 3 to 5 minutes. Drain briefly on a paper towel-lined plate; serve hot.

Fried Oreos:

- 20 Oreos
- 1 ¼ cups all-purpose flour
- 1 tsp baking powder
- ¼ tsp salt
- 1 tsp vanilla extract
- ¼ cup granulated sugar
- 1 cup milk
- 1 tsp vegetable oil
- Confectioners' sugar (optional)
- Condensed milk (optional)

Directions:

In a medium bowl, whisk together the flour, baking powder, salt, and sugar. Add the milk, vegetable oil and vanilla, whisk until batter is smooth and lump free.

Add oil to the container to MAX line. Heat oil at 375°F. When ready, coat the Oreos with frying batter. Let excess drip and put a maximum of 5 cookies per basket. Fry the balls for about 2 minutes per side, or until golden. Remove from oil and place on paper towel to drain. Repeat with desired number of fried oreos. Drizzle with condensed milk and confectioners' sugar and serve.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

WARNING:

- Always turn the unit off, disconnect the plug from the wall outlet and then the magnetic plug from the control panel assembly

before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

NOTE:

- Do not immerse the power cord with plug, magnetic plug or appliance into water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads. Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing.
- Do not attempt to attach the magnetic plug permanently to the appliance.
- Ensure the oil container is in place.
- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

Danger of burns!

- Ensure the basket cooled down completely before touching its surface and attempting to remove the basket handle.
- Ensure the oil cooled down completely before emptying the oil.
- Remove the basket handle from the basket.
- Remove the control panel assembly from the oil reservoir. Carefully clean the control panel assembly and immersion heater with a damp cloth.
- Remove the oil reservoir from the housing.
- Clean the appliance housing with a damp cloth.
- Wash the lid, basket, basket handle, oil reservoir with hot soapy water. Rinse and dry carefully. Baskets are dishwasher safe.
- Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.

NOTE:

- If the oil container needs to be cleaned, ensure it is empty before attempting to clean. Wash with hot soapy water. Rinse and dry carefully.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.

STORAGE

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

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Magnetic plug not properly fitted	Connect the magnetic plug to the electrical outlet before connecting the plug to the wall outlet
	Control panel assembly not installed correctly	Install the control panel assembly correctly by pushing it completely down so that the safety switch is activated
	Appliance not plugged in	Insert the plug into the wall outlet
	Wall outlet not energized	Check fuses and circuit breaker
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	Overheated oil or appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then press the reset switch closest to the safety switch.
Oil is spilling over the rim	Overfilled oil reservoir	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove excess oil

	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle and hang it onto the basket hook into the notch. Remove excess of food with suitable utensils
The appliance is working but the POWER indicator does not light up	Damaged POWER indicator	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The POWER indicator lights up, but the appliance does not heat up	Preheat time too short	Allow the appliance to preheat for a longer time
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The basket cannot be removed from the oil reservoir	Basket handle not attached properly	Remove fried food using suitable utensils and allow the appliance / oil to cool down completely before removing the basket
The appliance produces an odor and emits smoke	Oil has been overused or oil is not suitable	Unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance / oil to cool down. Then, remove oil and replace with fresh, new suitable oil
Cooking oil is foaming	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle and hang it onto the basket hook into the notch. Remove excess of food with suitable utensils
	Excess moisture in the food	Raise the basket for a few seconds and lower again. Repeat until the basket can be lowered without excess foaming
	Remaining ice particles not removed from frozen foods	Raise the basket for a few seconds and lower again. Repeat until the basket can be lowered without excess foaming
Oil is leaking from the appliance	position without oil container in place	Unplug the appliance from the wall outlet and clean the appliance. Insert
	Overfilled oil container	Unplug the appliance from the wall outlet. Remove the oil container from the appliance. Empty and clean before using the appliance again

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

WARRANTY

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

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

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

gire la perilla de control de tiempo a la posición 0 (cero), antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.

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

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE MEDIDAS ADICIONALES

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

PRECAUCIÓN:

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

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

PRECAUCIÓN:

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

ENCHUFE POLARIZADO

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

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

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

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

PARTES

Vea las páginas 2-3.

ANTES DEL PRIMER USO

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

¡Peligro de asfixia!

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

NOTA:

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

MONTAJE

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana y resistente al calor.
- Antes de usar el aparato asegúrese de que:
 - el mango de la cesta está bloqueado en su sitio en la cesta. Para bloquear el mango de la cesta en su lugar, presione las barras juntas y deslícelas entre las ranuras. Inserte los extremos de las barras en el soporte de la cesta y empuje el mango hacia atrás. No lo monte de ninguna otra forma.
 - el conjunto del panel de control deslizado hacia la placa conectora en la parte posterior de la carcasa. Asegúrese de que las ranuras de la placa conectora estén dentro de las guías del conjunto del panel de control.

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

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

POSICIÓN CORRECTA



1



2



3

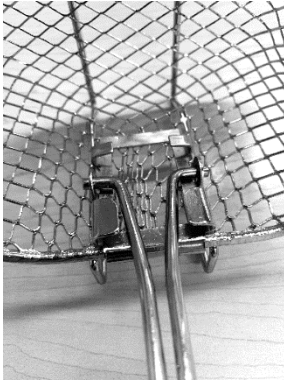
1. Coloque las clavijas en los dos orificios del soporte de la canasta. (Las clavijas son los extremos de las dos barras del mango de la cesta)
2. Gire el mango hacia el borde de la canasta, permitiendo que las barras del mango se traben en su lugar en los lados externos del soporte de la canasta.
3.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

POSICIÓN INCORRECTA

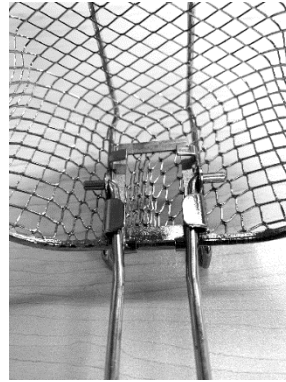


Las clavijas deben estar en el exterior del soporte de la cesta

CORRECT POSITION FOR SMALL BASKETS



1



2

1. Coloque las clavijas en los dos orificios del soporte de la canasta. (Las clavijas son los extremos de las dos barras del mango de la cesta)
2. Suelte las barras del mango para permitir que estas se traben en su lugar en los lados externos del soporte de la canasta.

NOTA:

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

USO DEL APARATO

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

NOTA:

- El aparato cuenta con una potencia nominal de 1650W. Antes de enchufarlo a la toma de corriente, asegúrese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros aparatos. Este artefacto siempre debe operado a través de un enchufe separado de 120V ~ 60Hz.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectarlo a una toma de corriente.
- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor. Cuando utilice el aparato sobre superficies de madera, utilice una alfombrilla resistente al calor para proteger la madera contra daños. Asegure una distancia mínima alrededor de la aplicación de al menos 4 pulgadas a otros objetos, armarios y paredes.
- Asegúrese de que el contenedor de aceite está montado, vacío y colocado dentro del aparato. Vierta el aceite de cocina en el depósito de aceite.

¡Peligro de quemadura!

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

PRECAUCIÓN:

- NO LLENE EN EXCESO NI DEMASIADO POCO. La capacidad de aceite mínima es de 2.8L (MIN), la capacidad máxima es de 4L (MAX). Asegúrese de que el nivel del aceite siempre se encuentra entre las marcas MIN y MAX.
- Extienda un poco de aceite en el interior de la ventana (2) para evitar la condensación.
- Coloque la tapa en la carcasa.

NOTA:

- El enchufe magnético está diseñado para encajar de una sola manera. Asegúrese de que el lado que indica **THIS SIDE UP** (ESTE LADO ARRIBA) esté hacia arriba y el enchufe magnético está conectado correctamente.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente

- **PRECAUCIÓN:**

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

- **¡Peligro de quemadura!**

- No toque la tapa o la carcasa del aparato durante o después de su uso. Sólo manipule el aparato por los mango y asas.
- Siempre preste atención, especialmente cuando coloque o retire accesorios y alimentos del aparato. Nunca toque la tapa o la carcasa cuando el aparato esté conectado y encendido o inmediatamente después de su uso. Se recomienda utilizar siempre guantes para el horno.
- Un escape de vapor puede quemar.

- Gire la perilla de temperatura a la temperatura requerida (véase Tiempos y Temperaturas de Fritura Recomendados) y luego gire la perilla del temporizador para ajustar el tiempo de cocción. La unidad iniciará automáticamente el proceso de calentamiento y la luz de encendido se encenderá. Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador de listo se encenderá. La misma volverá a apagarse una vez la temperatura empiece a disminuir. Puede que esta luz se apague y se encienda a medida que la temperatura del aceite vaya cambiando.

Nota: La cuenta atrás del temporizador comenzará tan pronto como la unidad comience a calentarse. Recomendamos establecer un tiempo de inicio de 15 minutos y luego ajustar el tiempo al tiempo de cocción deseado cuando la luz **READY** se encienda y se agreguen los alimentos.

Tiempo aproximado de duración hasta que la temperatura es alcanzada:

Ajuste de la temperatura (°F / °C)	Tiempo (minutos)
270 / 130	Aproximadamente 8
300 / 150	Aproximadamente 9
340 / 170	Aproximadamente 12
375 / 190	Aproximadamente 14

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

PRECAUCIÓN:

- No fría la comida sin la cesta.
- No llene la cesta por encima de la mitad. Demasiados alimentos podrían causar espuma en exceso y esto podría hacer que el aceite se desborde durante la operación.
- Los alimentos añadidos al aparato deberán estar secos. Si fríe alimentos congelados tales como papas fritas o alitas de pollo, quite todas las partículas de hielo de los alimentos congelados antes de freír para evitar que el aceite se derrame.
- Siempre quite el exceso de humedad de los alimentos con una toalla de papel antes de freír. Incluso una pequeña cantidad de agua puede causar salpicaduras graves de aceite caliente.
- Después de sumergir la cesta en el aceite, inmediatamente coloque la tapa en el aparato. Peligro de que el aceite caliente salpique.
- Cuidadosamente baje la cesta de freír al depósito de aceite.
- Cubra el depósito de aceite con la tapa. Asegúrese de que las piezas empotradas de la tapa encajen correctamente sobre el mango de la cesta.

NOTA:

- Cuando fría patatas cortadas frescas y alimentos de alto contenido de humedad, baje la cesta lentamente al aceite. Si se desborda el aceite o se hace espuma demasiado rápidamente, levante la cesta durante unos segundos y bájela de nuevo. Haga esto hasta que la cesta se pueda bajar sin exceso de espuma.
- No utilice la tapa al freír en alimentos con alto contenido de humedad.
- Para los tiempos de fritura, vea “**Tiempos y temperaturas de fritura recomendados**” o utilice los tiempos recomendados para su receta.

- Después de que haya transcurrido el tiempo, la unidad emitirá un pitido. El elemento de calentamiento se apagará cuando haya transcurrido el tiempo.
- Después de que el tiempo de fritura ha transcurrido, retire la tapa.
- Levante la cesta por el mango
- Deje escurrir los alimentos en la cesta de freír durante unos segundos para eliminar el exceso de aceite y conservar la frescura.
- Coloque la comida en un lugar que haya sido cubierto con una toalla de papel absorbente para recoger el aceite restante.

PRECAUCIÓN:

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

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

PRECAUCIÓN:

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

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE FRITURA RECOMENDADOS

NOTA:

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

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

ELEGIR EL ACEITE PARA COCINAR CORRECTO

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

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

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

COCINAR CON ACEITE

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

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

- No mezcle diferentes aceites de cocina.

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

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Cantidades pequeñas de alimentos requieren menos tiempo de cocción que cantidades grandes.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de cocinarlos. Se recomienda que algunos alimentos no se descongelen antes de cocinar, como pescado congelado y papas fritas congeladas.
- Se recomienda usar un termómetro para alimentos para verificar el progreso de la cocción.
- En caso de que la comida estalle, no retire la tapa, no quite la cesta; desenchufe el aparato.
- Cuando la comida que está cocinando requiera que la sacuda, se recomienda fijar un temporizador de cocina a la mitad del tiempo requerido. De esta manera sonará una campana y le recordará que debe agitar la cesta.
- Se recomienda utilizar solo nylon, plástico resistente al calor o utensilios de cocina de madera. Los utensilios de metal pueden calentarse y dañar la superficie antiadherente. Siempre retire los utensilios del aparato. No los deje en el aparato durante su uso.

RECETAS

Masa de galletas frita

Ingredientes:

Masa:

- 8 cucharadas de mantequilla con sal
- 3.5 oz azúcar morena
- 1 cucharada azúcar granulada
- 1 huevo (temperatura ambiente)
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1 ¼ taza de harina todo uso
- 5 oz chispas de chocolate semidulces

Para freír:

- 1 ¼ taza de harina todo uso
- 1 cucharadita polvo para hornear
- ¼ cucharadita de sal
- 1 tsp extracto de vainilla
- ¼ taza azúcar granulada
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- Sirope de chocolate (opcional)
- Nevazucar (opcional)

Preparación:

En un recipiente hondo mezcla la mantequilla con la azúcar morena y la azúcar granulada (si estas usando una batidora, batir por 7 minutos a alta velocidad) hasta lograr una consistencia homogénea.

Agregar el huevo y la vainilla y mezclar. Lentamente agregar la harina y por ultimo las chispas de chocolate. Revolver. Hacer bolitas de 2 centímetros y colocar sobre una bandeja con papel encerado y refrigera por un mínimo de 2 horas. (la mezcla puede estar en el refrigerados hasta 2 días en un recipiente sellado al vacío).

Mezclar la harina, la sal y la azúcar y agregar la leche, el aceite vegetal y la vainilla. Revolver hasta que la mezcla se vuelva espesa y libre de grumos. Calentar el aceite a 375 ° F. Una vez listo sumergir las bolitas en la mezcla y meterlas en la cesta para freír en tandas pequeñas por un minute y medio aproximadamente o hasta lograr un color dorado. Sacar del aceite y escurrir sobre papel absorbente. Repetir con el resto de la masa. Servir con sirope de chocolate y nevazucar.

Alas de Búfalo:

- 4 libras de alitas de pollo
- 2 cucharaditas de sal gruesa
- 1 diente de ajo
- Aceite vegetal (para freír)

Salsa de Búfalo:

- 3/4 taza de picante
- 1/4 tazas de mantequilla en cubitos
- 2 cucharadas de melaza
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena

Preparación:

Secar las alitas con toallas de papel y cubrirlas de sal gruesa y ajo. Colocar las alitas en una bandeja para hornear y refrigerar mínimo una hora. Calentar el aceite a 375 ° F. freír las alitas en tandas hasta que la piel este crocante y la carne jugosa (alrededor de 8 -10 minutos). Escurrir sobre papel absorbente. Para la salsa, hervir la salsa picante en un sartén, quitar del fuego y batir con la mantequilla un cubo a la vez. Agregar la melaza y la pimienta de cayena. Cubrir las alitas de salsa y decorar con cebollín.

Macarronis con queso frito:

Masa:

- 1 libra de macarronis
- 1 libra de queso gruyere rayado
- 1 libra de queso cheddar blanco
- 1/2 barra de mantequilla sin sal
- 1/4 taza de harina
- 3 tazas de leche
- 1 taza de media crema
- Una pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano al gusto
- Aceite de oliva

Para freír:

- 2 tazas de pan rallado
- 1/2 cucharadita paprika
- 1/2 cucharadita ajo en polvo
- 1/2 cucharadita pimienta negra
- 1/2 cucharadita azúcar
- 1/2 cucharadita orégano
- 1/4 cucharadita sal
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 4 huevos grandes
- 3 cucharadas de leche
- Aceite para freír

Preparación:

En una olla grande, poner a hervir agua y agregar sal y un chorrito de aceite de oliva. Cuando este hirviendo cocinar los macarronis como indica la caja y escurrir. En la misma olla, derretir la mantequilla y agregar la harina, mezclar hasta obtener una consistencia homogénea con movimientos circulares. Agregar la leche lentamente mientras seguimos mezclando hasta que hierva y se espese. Una vez lograda la consistencia deseada agregar la crema ligera y cocinar un poco más hasta que vuelva a espesar. Quitar del calor y agregar la sal, la pimienta, la nuez moscada, el cheddar blanco y el gruyere. Mezcle todo y finalmente agregue el macarroni. Deje reposar en el refrigerador por lo menos dos horas. Una vez reposado, hacer bolitas del tamaño que desee y congelar hasta que se endurezcan.

Mientras se endurecen nuestras bolitas de macarroni, revolvemos el pan rallado con la paprika, el ajo en polvo, la pimienta negra, el azúcar, la sal y el orégano y ponemos de lado. Batir los huevos con 3 cucharadas de leche y sacar las bolitas del congelador. Bañar en la mezcla de huevo cada bolita y después pasar por el pan rallado hasta crear una capa de pan alrededor.

Finalmente, freír en lotes pequeños entre 3 y 5 minutos o hasta lograr un color dorado por fuera. Escurrir en papel absorbente y servir calientes.

Oreos fritas:

- 20 Oreos
- 1 ¼ taza de harina todo uso
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ taza de azúcar granulada
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- Nevazucar (opcional)
- Leche condensada (opcional)

Preparación:

Mezclar la harina, la sal, el polvo para hornear y la azúcar y agregar la leche, el aceite vegetal y la vainilla. Revolver hasta que la mezcla se vuelva espesa y libre de grumos. Calentar el aceite. Una vez caliente cubrir las oreos con la mezcla y poner a freír de a 4-5 galletas por tanda. freír las galletas por aproximadamente 2 minutos por lado, o hasta dorar. Sacar del aceite y escurrir en papel absorbente. Repetir con cuantas galletas quiera. Cubrir con nevazucar o leche condensada y servir caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

PRECAUCIÓN:

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

NOTA:

- No sumerja el cable de alimentación con el enchufe, enchufe magnético y aparato en agua o cualquier otro líquido. No use limpiadores abrasivos, lana de acero o estropajos. Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar o antes de guardar el aparato. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa del aparato.
- No intente conectar el enchufe magnético permanentemente al aparato.
- No intente retirar la placa de sellado de caucho de silicona.
- Coloque la cesta sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.

¡Peligro de quemadura!

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

NOTA:

- Si es necesario limpiar el contenedor de aceite (15), asegúrese de que esté vacío antes de intentar limpiarlo (vea Vaciar el Contenedor de Aceite). Lave con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Enjuague y seque bien.
- Seque todas las piezas y superficies a fondo antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas y las superficies estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente. Incluso una pequeña cantidad de agua puede provocar grandes salpicaduras de aceite caliente.

ALMACENAMIENTO

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

OBTEGA MÁS DE SU PRODUCTO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe magnético no se ha instalado correctamente	Conecte el enchufe magnético al conjunto del panel de control antes de conectar el enchufe a la toma de corriente
	El conjunto del panel de control no est instalado correctamente	Fije el conjunto del panel de control correctamente empujándolo completamente hacia abajo para que el interruptor de seguridad está activado
	El aparato no est conectado	Conecte el enchufe a la toma de corriente
	Toma de corriente no energizada	Compruebe los fusibles y disyuntores
	Mal funcionamiento del aparato	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
	El aceite o aparato se ha recalentado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato/aceite se enfríe completamente. Luego pulse el interruptor de reinicio más cercano al interruptor de seguridad

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

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

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

GARANTÍA

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

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt, et retirez la fiche de la prise murale.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSIGNES SUPPLÉMENTAIRES

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

ATTENTION :

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

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'adapte à la prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas bien dans la prise de courant au début, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.**

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

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

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

DESCRIPTION DES PIÈCES

Voir les pages 2 à 3.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Danger de suffocation !

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

REMARQUE :

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

MONTAGE

- Placez l'appareil sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que :
 - le réservoir d'huile amovible est fixé correctement
 - Le panneau de commande est placé sur la plaque de raccordement à l'arrière du corps. Assurez-vous que les rainures de la plaque de raccordement sont dans les guides du panneau de commande.
 - La poignée du panier est verrouillée sur le panier. Pour verrouiller la poignée du panier, appuyez simultanément sur les barres et faites-les glisser dans les fentes. Insérer les extrémités des barres dans les supports situés sur le panier et poussez la poignée vers l'arrière pour l'attacher au panier géant. Pour attacher la

poignée aux petits paniers, placer ses barres dans les crochets attachés au panier. Ne jamais effectuer le montage autrement.

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

POSITION CORRECTE POUR LE PANIER LARGE



1



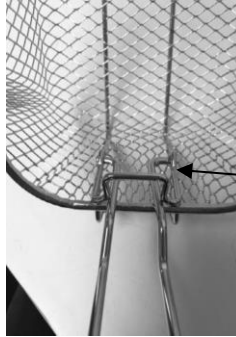
2



3

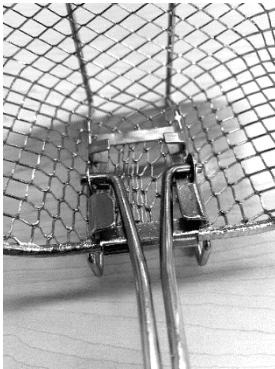
1. Placez les crochets dans les deux trous du support du panier. (Les crochets sont les extrémités des deux barres de poignée du panier)
2. Tirer la poignée vers le rebord du panier, en laissant les barres de poignée s'enclencher sur les côtés extérieurs du support du panier.
3. La poignée est maintenant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

POSITION INCORRECTE

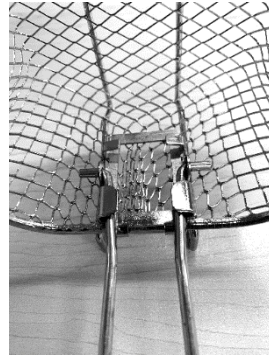


Les crochets doivent être à l'extérieur du support du panier

POSITION CORRECTE POUR LES PETITS PANIERS



1



2

1. Placez les crochets dans les deux trous du support du panier. (Les crochets sont les extrémités des deux barres de poignée du panier)
2. Placer les tiges dans le crochet situé sur le panier.

REMARQUE :

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

REMARQUE :

- L'appareil a une puissance nominale de 1650W. Avant de le brancher à une prise murale, assurez-vous que le circuit électrique n'est pas surchargé par d'autres appareils. Cet appareil doit toujours être branché à une prise murale séparée de 120V ~ 60Hz.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher à une prise murale.
- Placez l'appareil sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur. Lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces en bois, utilisez un tapis résistant à la chaleur pour protéger le bois contre les dommages. Respectez une distance minimale autour de l'appareil d'au moins 4 pouces par rapport aux autres objets, armoires et murs.

Danger de brûlures !

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

ATTENTION :

- NE JAMAIS REMPLIR TROP, OU TROP PEU. La capacité minimale d'huile est de 2.8 L (**MIN**), la capacité d'huile maximale est de 4L (**MAX**). Assurez-vous que le niveau d'huile reste toujours entre les marquages **MIN** et **MAX**.
- Humidifiez l'intérieur de la fenêtre en verre avec de l'huile pour éviter la condensation.
- Placez le couvercle la friteuse.

REMARQUE :

- La fiche magnétique est conçue pour se brancher d'une seule façon uniquement. Assurez-vous que le côté indiquant **THIS SIDE UP** est dirigé vers le haut et que la fiche magnétique est correctement branchée.

- Branchez la prise dans une prise murale

ATTENTION :

- Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant. Ne placez rien d'autre dans l'appareil.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec le couvercle ou avec le corps de l'appareil durant l'utilisation.

Danger de brûlures !

- Ne jamais toucher le couvercle ou le corps de l'appareil durant ou après l'utilisation. Utilisez uniquement les poignées fournies.
 - Soyez particulièrement prudents lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires et des alimentations de l'appareil. Ne jamais toucher le couvercle ou le corps de l'appareil lorsque l'appareil est branché et en marche, ou immédiatement après usage. Nous vous recommandons d'utiliser toujours des gants de cuisine.
 - La vapeur qui s'échappe peut brûler.
- Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à la température requise (voir les températures) et le bouton de réglage du temps de cuisson jusqu'à la durée désirée. L'appareil commencera à chauffer en quelques secondes et l'indicateur **POWER** s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche. Une fois la température choisie atteinte, le voyant **READY** s'allume. Le voyant **READY** s'éteint lorsque la température descend sous la température choisie. Le voyant **READY** s'allume et s'éteint en intervalles pour indiquer que la température est maintenue.

Remarque : le compte à rebours de la minuterie commence dès que l'appareil commence à chauffer. Il est recommandé de régler le temps de cuisson initial à 10 minutes, puis d'ajuster le temps de cuisson à la

durée de cuisson désirée une fois le voyant READY allumé, et la nourriture ajoutée dans la friteuse.

Durées approximatives pour atteindre la température réglée :

Réglage de la température (°F / °C)	Temps (en minutes)
270 / 130	Environ 8
300 / 150	Environ 9
340 / 170	Environ 12
375 / 190	Environ 14

- Après le préchauffage de l'huile, retirez le couvercle.
- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.
- Remplir le panier avec des aliments. Ne pas trop remplir le panier.

ATTENTION :

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

REMARQUE :

- Lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments humides, descendez le panier lentement dans l'huile. Si l'huile se met à bouillir ou mousse trop rapidement, retirez le panier pendant quelques secondes et plongez-le de nouveau. Faites cela jusqu'à ce que vous puissiez abaisser le panier sans constater de formation excessive de mousse.
 - Ne placez pas le couvercle de l'appareil lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments humides.
 - Pour connaître la durée de friture, voir les températures et durées de cuisson recommandées ou suivez les instructions du fabricant des produits alimentaires.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip. L'élément chauffant s'éteint lorsque le temps s'est écoulé.
 - Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez le couvercle.
 - Utilisez la poignée pour soulever le panier et l'accrocher au crochet de panier sur le rebord du réservoir.
 - Laissez la nourriture s'égoutter dans le panier pendant quelques secondes pour éliminer l'excès d'huile et conserver le croustillant des aliments.
 - Utilisez la poignée pour soulever soigneusement le panier et verser les aliments dans un plat résistant à la chaleur préalablement couvert d'une serviette en papier pour absorber l'huile restante.

ATTENTION :

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

- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.

ATTENTION :

- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Vous devez prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou de blessures aux personnes ou de dommages matériels. Ne

laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- La surface de l'appareil chauffe. Ne la touchez pas durant l'utilisation de l'appareil. Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le manipuler.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale avant de retirer la fiche magnétique du panneau de commande.
- Le cordon d'alimentation détachable sert de sécurité durant les débranchements accidentels. Ne débranchez pas cette fiche durant un fonctionnement normal. Si la fiche magnétique est débranchée, retirez immédiatement la fiche de la prise murale. Rebranchez la fiche magnétique au panneau de commande et rebranchez la fiche à la prise murale.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON RECOMMANDÉES

REMARQUE :

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

Aliment	Réglage de la température (°F / °C)	Temps (en minutes)
Frites congelées	375 / 190	8 - 12
Frites	375 / 190	8 - 10
Lanières de viande	375 / 190	10 - 14
Ailes de poulet	375 / 190	10 - 14
Poisson (pané)	340 / 170	3 - 5
Fruits de mer	340 / 170	3 - 5
Donuts	375 - 190	2 - 4

CHOISIR LA BONNE HUILE DE CUISSON

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

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

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

CUISSON À L'HUILE

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

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

N'utilisez plus une huile de friture si vous remarquez ce qui suit :

Avant utilisation : l'huile est rance ou sa couleur s'est notablement assombrie.
--

Pendant la cuisson : l'huile mousse fortement ou de la fumée apparaît sur la surface de l'huile à température de fonctionnement normale.
--

TRUCS ET ASTUCES

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

RECETTES

Pâte à biscuit aux pépites de chocolat frite:

Ingrédients:

Pâte à biscuits:

- 113gr de beurre salé
- 100gr de cassonade
- 1 cuillère à soupe de sucre granulé
- 1 œuf (température ambiante)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- 170gr de pépites de chocolat mi-sucré

Pour la friture:

- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ¼ tasse de sucre granulé
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- Sirop de chocolat (facultatif)
- Sucre de confiserie (facultatif)

Instructions:

Dans un bol, mélanger le beurre avec le sucre granule et la cassonade (si vous utilisez un batteur à main, battre 7 min à haute vitesse) jusqu'à ce que bien mélangé et lisse. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger. Ajouter lentement la farine et incorporer les pépites de chocolat. Façonner la pâte en boules de 2.5 cm et placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Réfrigérer environ 2 heures et demie ou jusqu'à ferme (conserver au maximum 2 jours au réfrigérateur).

Dans un bol moyen, fouetter ensemble la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajouter le lait, l'huile végétale et la vanille, fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux.

Faites chauffer l'huile à 375°F. Enduisez les boules de pâte à biscuit de pâte à frire. Laisser égoutter l'excès et mettre au maximum 5 boules par panier. Faites frire les boules pendant environ 1 minute et demie, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer de l'huile et placer sur une

serviette en papier pour égoutter. Répétez avec le nombre désiré de boules de pâte à biscuit. Arroser de chocolat et de sucre glace et servir.

Ailes de poulet Buffalo

Ingrédients:

Ailes de poulet

- 4 livres d'ailes de poulet
- 2 cuillères à café de sel casher
- 1 gousse d'ail
- Huile végétale (pour la friture)

Sauce Buffalo

- 3/4 tasse de sauce piquante
- 1/4 tasse de beurre non salé, coupé en cubes
- 2 cuillères à soupe de mélasse
- 1/4 c. À thé de poivre de Cayenne

Instructions:

Sécher le poulet avec du papier absorbant et mélanger les ailes avec du sel et de l'ail. Placer sur une grille métallique dans un plat allant au four. Réfrigérer de 1 heure ou toute la nuit.

Chauffer l'huile à 375°F. Frire les ailes par lots jusqu'à ce que la peau soit croustillante et que la viande soit tendre (environ 8 à 10 minutes). Égoutter sur du papier absorbant.

Pour la sauce, porter à ébullition la sauce piquante dans une petite casserole, retirer du feu et incorporer le beurre un morceau à la fois. Incorporer la mélasse et le poivre de Cayenne.

Mélanger les ailes et la sauce et saupoudrer de tranches d'oignon vert pour plus de saveur et de décoration.

Macaronis au fromage frits:

Ingrédients:

Macaronis au fromage :

- 1 lb de macaronis
- 1 lb de gruyère râpé
- 1 lb de cheddar blanc, râpé
- 1/2 bâton de beurre non salé
- 1/4 tasse de farine
- 3 tasses de lait
- 1 tasse crème liquide
- Une pincée de muscade
- Sel et poivre fraîchement moulu au goût
- Parmigiano Reggiano au goût
- Huile d'olive

Pour la friture:

- 2 tasses de chapelure
- ½ cuillère à café de paprika
- ½ cuillère à café d'ail en poudre
- ½ cuillère à café de poivre noir moulu
- ½ cuillère à café de sucre blanc
- ½ cuillère à café d'origan
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre de Cayenne, ou au goût
- 4 gros œufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3,5 litres d'huile végétale

Instructions:

Dans une grande casserole, faites bouillir l'eau à feu vif, ajoutez du sel, arrosez d'huile d'olive et faites cuire les macaronis selon les instructions sur l'emballage et égouttez. Ramenez cette même casserole sur la cuisinière. À feu moyen-élevé, faire fondre le beurre et ajouter la farine une fois fondue. Fouetter jusqu'à ce que bien incorporé, faisant un roux. Ajouter le lait, lentement, en fouettant constamment. Continuez à fouetter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la sauce bout et épaississe. Une fois épaissie, ajoutez la crème liquide et faites cuire un peu plus longtemps pour presque épaissir à nouveau. Retirer du feu et ajouter le sel, le poivre, la pincée de muscade, le cheddar blanc et le gruyère. Mélangez le tout jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, versez enfin les macaronis dans la sauce et remuez. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, faire des boules et congeler jusqu'à ce qu'elles durcissent.

Mélanger la chapelure avec le paprika, l'ail en poudre, le poivre noir, le sucre, le sel et l'origan dans un plat peu profond ; mettre de côté. Battez les œufs avec les 3 cuillères à soupe de lait dans un petit bol. Retirer les boules de mac du congélateur, les enrober d'œuf, puis les enrober de panure.

Faites chauffer l'huile à 375°F. Faites frire les boules de macaroni en petites quantités jusqu'à ce qu'elles soient dorées, 3 à 5 minutes. Égoutter brièvement sur une assiette tapissée de papier absorbant; Servir chaud.

Oreos frits:

- Oreos
- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ¼ tasse de sucre granulé
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- Sucre de confiserie (facultatif)
- Lait condensé (facultatif)

Instructions:

Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajouter le lait, l'huile végétale et la vanille, fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux.

Faites chauffer l'huile à 375°F. Enduire les Oreos de pâte à frire. Laisser égoutter l'excédent et déposer au maximum 5 biscuits par panier.

Faites frire les boules environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer de l'huile et placer sur une serviette en papier pour égoutter. Répétez avec le nombre désiré d'oreos frits. Arroser de lait concentré et de sucre glace et servir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien adéquat vous assurera de nombreuses années d'utilisation de votre appareil. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et nécessite peu d'entretien. Laissez les opérations d'entretien ou de réparations aux soins d'un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale, puis la fiche magnétique de l'assemblage du panneau de commande avant de procéder au nettoyage. Laissez toutes les parties de l'appareil refroidir complètement.

REMARQUE :

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

Danger de brûlures !

- Assurez-vous que le panier ait complètement refroidi avant de toucher sa surface et d'essayer de retirer la poignée du panier.
- Assurez-vous que l'huile soit complètement froide avant de vider l'huile.
- Enlevez la poignée de panier du panier.
- Retirez le panneau de commande du réservoir d'huile. Nettoyer soigneusement le panneau de commande et le thermoplongeur avec un chiffon humide.
- Retirez le réservoir d'huile de l'appareil.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

- Lavez le couvercle, paniers, la poignée du panier, le réservoir d'huile avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil.

REMARQUE :

- Si le bac à huile a besoin d'être nettoyé, assurez-vous qu'il est vide avant d'essayer de le nettoyer. Laver avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Séchez toutes les pièces et les surfaces avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces et les surfaces sont complètement sèches avant de brancher l'appareil à une prise murale. Même une petite quantité d'eau peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude.

STOCKAGE

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

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web www.kalorik.com pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

DÉPANNAGE

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

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

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

GARANTIE

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

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

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit 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, envoyez le produit en colis dûment affranchi, ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Ave.

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

Notes :

Notes :

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

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

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

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

www.KALORIK.com



Ref FT 47456

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