

KALORIK®

— PRO —

DIGITAL DEEP FRYER WITH OIL FILTRATION SYSTEM
FRITEUSE NUMÉRIQUE AVEC FILTRATION D'HUILE



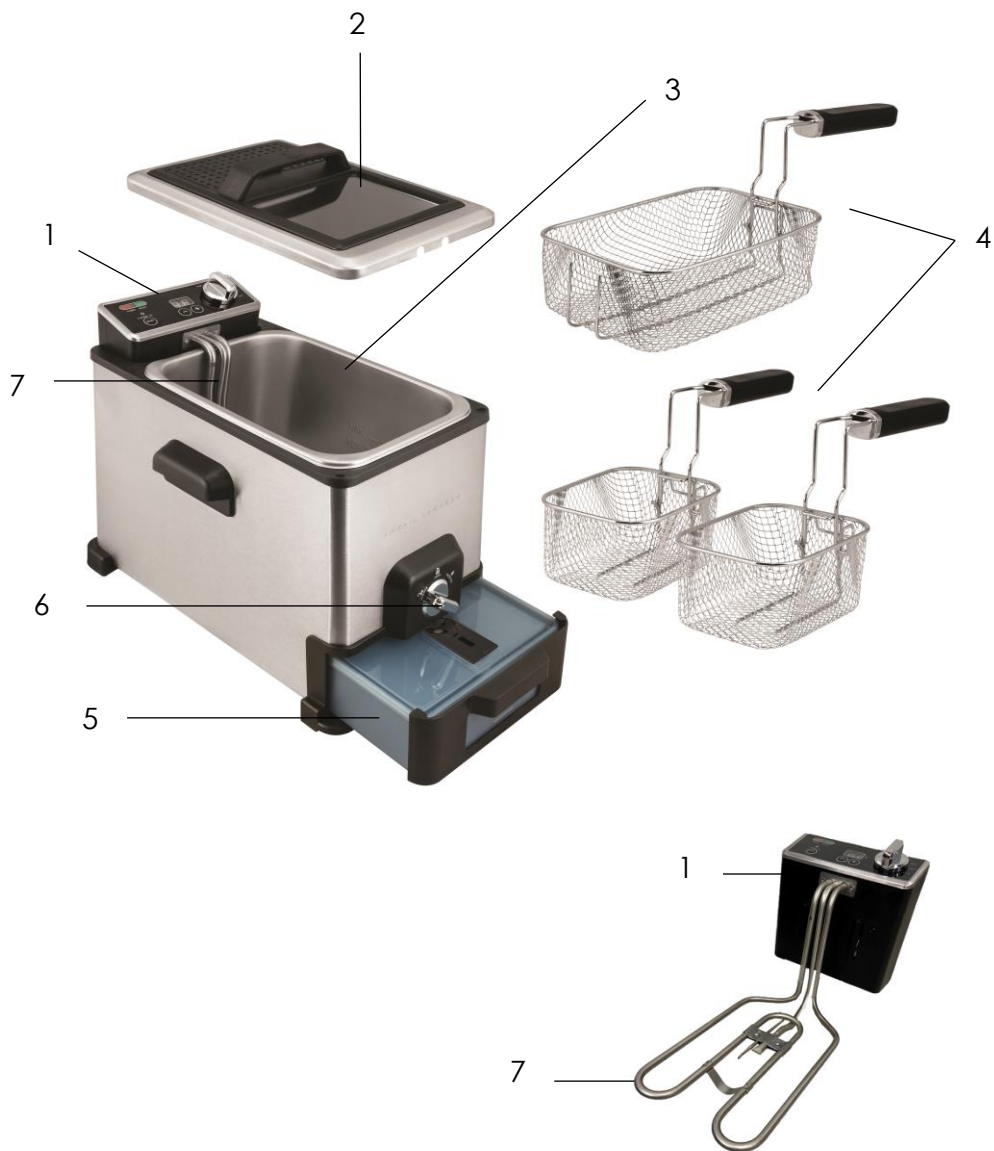
KPRO FT 42777 SS

120V~60Hz 1800W (15A)

EN.....4

FR.....27

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

ENGLISH:

1. Removable control panel
2. Lid with handle, viewing window and filter
3. Removable stainless-steel oil container
4. Frying baskets with removable handles
5. Removable filtered oil container
6. Oil filtration knob
7. Immersed heating element

FRANCAIS:

1. Panneau de contrôle amovible
2. Couvercle avec poignée, hublot de contrôle, et filtre
3. Cuve amovible en acier inoxydable
4. Paniers de friture et poignées amovibles
5. Réservoir à huile filtrée amovible
6. Bouton de commande de la filtration d'huile
7. Élément chauffant plongeant

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS

2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, the appliance or its control panel in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Do not place any items on top or next to this appliance at any time. To prevent a fire, keep this appliance clear of contact with any flammable materials including curtains, draperies, walls, plastic materials, etc., at all times.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
9. Let the oil cool off completely before draining or filtering.
10. Do not place any flammable materials in or close to the Deep Fryer, such as paper, cardboard, plastic or flammable substances.
11. Oversized foods must not be inserted into the Deep Fryer as they may create a fire.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
15. Do NOT use with an extension cord!
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20. Be sure the handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
21. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls to the "OFF" position, then remove the plug from the wall outlet.
22. Warning: Possible eruption. Water's reaction to hot oil is extremely volatile. Please ensure that food is always thoroughly dried before immersing in hot oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Do not use the appliance with an extension cord.

MAGNETIC CONNECTOR

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. This should always be done prior to plugging the cord into the wall outlet.

OVERHEAT PROTECTION

Your Kalorik Pro Deep Fryer is equipped with a thermostat overload protector, in the event of overheating, the thermal link will automatically switch the unit off. This can happen if the fryer is not filled with sufficient oil or if solid frying fat (shortening) is melted directly on the heating element or in the bowl. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal link switches the unit off, please reset the fryer by pushing the RESET Button located next to the grooves on the front control panel with a toothpick or similar non-metallic object.

To access the reset button, remove the control panel box and heating element from appliance housing.



Close up
of reset
button

CAUTION: Heating element is extremely hot. Allow it to cool thoroughly before removing it.

BEFORE THE FIRST USE

- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged.
- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. **Danger of suffocation!**
- Packaging material could block airways and prevent breathing.
- Remove all packaging from the unit.
- Remove the lid, basket with handle and filtered oil container from the appliance.
- Before you use the deep fryer for the first time, we recommend that you clean the lid, bowl, basket, handle, and filtered oil container with warm soapy water and a soft cloth. Dry thoroughly. Clean the housing using a damp soft cloth and dry thoroughly.
- Fully unwind the power cord before use.
- Always operate the deep fryer on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface.
- Ensure that there is always at least 8 inches of free space around the sides, back and top of the unit.

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.

Caution: When moving the deep fryer, make sure that you hold it securely by the side handles.

ASSEMBLING THE DEEP FRYER

- Stand the appliance on a dry, horizontal and heat- and oil-resistant surface.

- Place the oil filtration knob to the “UNLOCK” position, then push the **empty** drawer into the unit. **Turn the knob to the “LOCK” position to secure the drawer in place.**
- Place the bowl back in the housing and push it downwards.
- Replace the control panel and the accessories. To replace the control panel, slide the control panel downward into the location grooves on the back of the housing.
- Attach the handle(s) to the basket(s), then lower the basket(s) into the bowl.
- Attach the power cord to the back of the appliance.

ATTACHING THE HANDLES

Make sure the handle is securely attached to the frying basket. Follow the below instructions to make sure the handle is properly attached.

CORRECT POSITION



1



2



3

1. Place the pegs into the two holes in the basket bracket. (The pegs are the ends of the two baskets handlebars)
2. Rotate the handle towards the basket rim, allowing the handlebars 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

DISASSEMBLING THE DEEP FRYER

- Remove the control panel from the appliance. To do this, gently pull the control panel upwards until it is released.
- Take the interior bowl with your two hands and pull it up gently.
- To remove the filtered oil container drawer, turn the oil filtration knob to the "UNLOCK" position, then pull the drawer out of the unit.

CONTROLS





USING YOUR APPLIANCE

- Remove the frying baskets from the unit and place them on the side.
- Check that the oil container is completely inserted into the unit and that the oil filtration control knob is placed on the "LOCK" position.
- Fill the bowl with oil making sure that the level is between the "MIN" and "MAX" marks indicated inside the bowl.

WARNING: DO NOT OVER OR UNDER FILL. Ensure the oil level always remains between the MIN and MAX marking.

- For best results, we recommend vegetable oil.

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.

- Plug in the appliance and use the temperature knob to select the desired temperature for the oil.

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.
- Use the digital timer buttons to set the cooking time (up to 30 minutes). The countdown will begin and the red power light will illuminate.
- Heating will start. The green ready light will turn on as soon as the desired temperature is reached.
- After the oil has been preheated, remove the lid.

Approximate time durations until set temperature is reached:

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

IMPORTANT: Do not touch the fryer when in use. The surface of the fryer will be extremely hot and can cause severe burns. Do not place hands over the filter as steam can also cause severe burns.

- Place food into the basket without overfilling. For frozen food, quantities should be reduced.
- Once the unit has reached the set temperature, slowly lower the basket into the frying oil or fat. To avoid splashes, do not lower the basket too rapidly.
- Place the lid back in place.
- Note: the green ready light may turn on and off during cooking as heating will cycle on and off to maintain the set temperature.
- The timer will make a sound at the end of the set cooking time. Once the set time has elapsed, both the red power light and green ready light will turn off.

- When the food is ready, raise the basket by lifting the handle and let the food drain its excess oil. Hook the basket on the support in the inner bowl to let the oil drain.
- Ensure the food is thoroughly cooked inside and out.
- After use, turn the thermostat to its "OFF" position and unplug the appliance. Never move the appliance as long as the oil or fat is still hot.
- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

NOTE: 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.

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.
- 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.

OIL FILTRATION

We recommend filtering the oil after each use to avoid any transfer of flavors and burnt crumbs. Even when filtered after each use, oil should be completely replaced on a regular basis.

- **Wait for the oil to be cool enough, approximately 3 to 5 hours after the last cooking.**
- **Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.**
- Once the oil has cooled down, turn the oil filtration knob to the "FILTER OIL" position, the oil will start filtering.
- When the filtration is finished, store your oil container in or out of the appliance. If stored in the appliance, simply turn the oil control knob to the "LOCK" position. Make sure the appliance always stays flat and it is stored in a cool, dry place at a temperature no higher than room temperature.
- If the oil container is stored out of the appliance, turn the oil control knob to the "UNLOCK" position and remove the container. Transport with care and place in a cool, dry place at a temperature no higher than room temperature.
- Always carry the unit and oil container flat and with both hands.
- To re-use the oil, unscrew the oil box cap, and empty the oil in the fryer bowl.
- Screw the oil box cap back on and insert the empty container back in the fryer, with its lid and cap. Place the oil filtration knob on the "LOCK" position.
- **Note:** The "Change oil" indicator will illuminate when it is time to use new oil (after about 10 uses). If the indicator is on, replace the filtered oil with new oil and press the "RESET" button for 3 seconds to indicate that new oil is being used.

Emptying the oil container:

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

- Unscrew the cap on top of the oil container.

- Slowly pour the oil container content into a suitable container or the oil reservoir, if required.

NOTE:

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

CHOOSING THE RIGHT COOKING OIL

As a general rule, choose cooking oils with a high smoke point and avoid flavored oils.
Suitable: Pure corn oil, blended vegetable oil, soybean oil, sunflower oil, grape seed oil, peanut oil
Not suitable: Olive oil, walnut oil, lard

IMPORTANT: DO NOT use solid grease or shortening with this fryer, as it is not compatible with the filtration system. Please use regular vegetable oil or oil designed for deep fryer, which will not solidify when cold.

COOKING WITH OIL

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

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

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

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

Do not use the cooking oil anymore if you notice the following:

Before use: oil smells rancid or its color has visibly darkened.

During use: oil is foaming strongly, or smoke appears on the oil's surface at normal operating temperature.

STORING OIL

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

HINTS AND TIPS

- Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish, and frozen French fries.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- In the event of food flare-ups, do not remove the lid, do not remove the basket; unplug the appliance.
- When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to use a timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the basket.

- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic, or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.
- 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.
- Spread a little oil on the inside of the view window to prevent condensation.

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

- ¾ cup hot sauce
- ¼ cup unsalted butter, cubed
- 2 tbsp molasses
- ¼ 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 melts 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

Ingredients:

- 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, then turn the oil filtration control knob to **FILTER OIL** position to empty the oil reservoir (see Oil filtration).
- Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

Danger of burns!

- Ensure the basket cooled down completely before touching its surface and attempting to remove the basket handle.
- Ensure the oil cooled down completely before emptying the oil reservoir into the oil container.
- Remove the basket handle from the basket.
- Remove the control panel assembly from the oil reservoir. Carefully clean the control panel assembly and immersion heater with a damp cloth.
- Pull the oil filter cover from the oil reservoir and then remove the oil reservoir from the housing.
- Open the lid filter cover and remove both black and white filters.
- Clean the appliance housing with a damp cloth.
- Wash the lid, basket, basket handle, oil reservoir and oil filter cover with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.

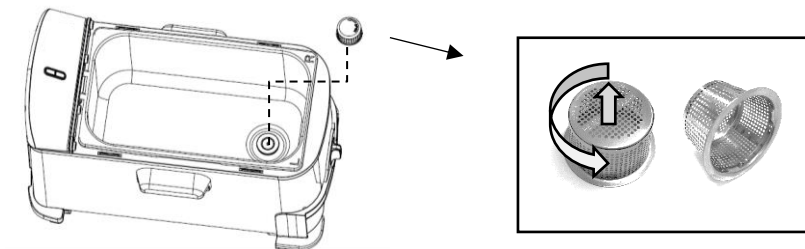
NOTE:

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

CLEANING THE FILTRATION SYSTEM:

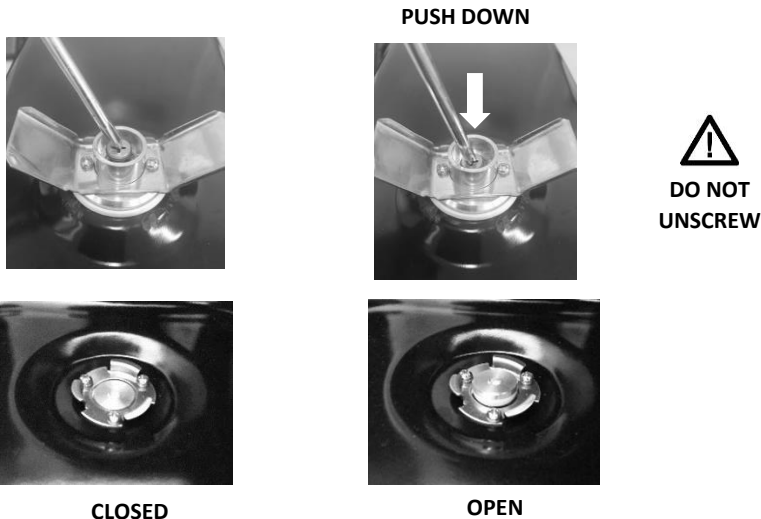
The oil filter cover and filtration system should be cleaned regularly for optimal filtration performance.

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



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

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



With the filtration valve open, rinse the filtration system under warm water. If necessary, use a brush to remove any lodged crumbs or food debris. Press the filter cover back in place in the oil container after cleaning.

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 of oil
	Overfilled basket	Lift out the basket by its handle and hang it onto the basket hook into the notch. Remove excess of food with suitable utensils
The appliance is working but the POWER indicator does not light up	Damaged POWER indicator	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The POWER indicator lights up but the appliance does not heat up	Preheat time too short	Allow the appliance to preheat for a longer time
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance

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

If additional assistance is needed, please contact our Customer Service 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veiller de toujours respecter les précautions de sécurité suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION !**
2. Vérifiez que la tension chez vous corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil avant d'utiliser l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches, l'appareil ou son panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. Ne placez aucun objet sur le dessus ou à côté de cet appareil pendant son fonctionnement. Pour éviter tout incendie, gardez toujours cet appareil à l'écart de tout matériau inflammable, y compris les rideaux, les tentures, les murs, les matières plastiques, etc.
8. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
9. Laissez l'huile refroidir complètement avant de la vidanger ou de la filtrer.
10. Ne placez pas de matériaux inflammables dans ou à proximité de la friteuse, tels que du papier, du carton, du plastique ou des substances inflammables.
11. Les aliments surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans la friteuse car ils peuvent créer un incendie.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.

14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
15. NE PAS utiliser avec une rallonge!
16. Ne jamais placer l'appareil sur, ou à proximité, d'un brûleur à gaz, d'une plaque chauffante électrique ou dans un four chaud.
17. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, retirez la fiche de la prise murale.
19. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
20. Assurez-vous que la poignée est correctement assemblée au panier et verrouillée en place. Voir les instructions de montage détaillées.
21. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez les commandes en position « OFF », puis retirez la fiche de la prise murale.
22. ATTENTION : éruption possible. La réaction de l'eau à l'huile chaude est extrêmement volatile. Assurez-vous que les aliments sont toujours bien séchés avant de les plonger dans de l'huile chaude.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS 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.**

INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE

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

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers résultants de l'emmêlage, ou de trébucher sur un cordon plus long. N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

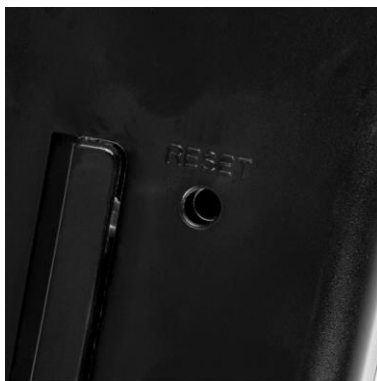
CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

Le cordon est équipé d'un connecteur magnétique détachable. Le connecteur magnétique doit être fixé directement à la friteuse. Cela doit toujours être fait avant de brancher le cordon dans la prise murale.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Votre friteuse Kalorik Pro est équipée d'un thermostat de protection contre les surcharges, en cas de surchauffe, le lien thermique éteindra automatiquement l'appareil. Cela peut se produire si la friteuse n'est pas remplie avec suffisamment d'huile ou si de la graisse de friture solide (matière grasse) est fondue directement sur l'élément chauffant ou dans le bol. Dans le cas de la graisse solide, l'élément chauffant est incapable de diffuser assez rapidement la chaleur produite. Si la liaison thermique de sécurité éteint l'appareil, veuillez réinitialiser la friteuse en appuyant sur le bouton RESET situé à côté des rainures sur le panneau de commande avant avec un cure-dent ou un objet non métallique similaire.

Pour accéder au bouton de réinitialisation, soulevez le boîtier du panneau de commande et de l'élément chauffant du boîtier de l'appareil.



Gros plan du bouton de réinitialisation

ATTENTION : l'élément chauffant peut devenir extrêmement chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de soulever le boîtier de commande.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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.
- 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. **Danger de suffocation!**
- Le matériau d'emballage pourrait bloquer les voies respiratoires et empêcher la respiration.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Retirez le couvercle, le panier avec poignée et le réservoir d'huile filtrée de l'appareil.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nous vous recommandons de nettoyer le couvercle, le bol, le panier, la poignée et le réservoir d'huile filtrée avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Sécher soigneusement. Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez soigneusement.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.

- Faites toujours fonctionner la friteuse sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu.
- Assurez-vous qu'il y a toujours au moins 8 pouces d'espace libre sur les côtés, à l'arrière et sur le dessus de l'unité.

NOTE :

- 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.

Attention : lorsque vous déplacez la friteuse, assurez-vous de la tenir fermement par les poignées latérales.

MONTAGE

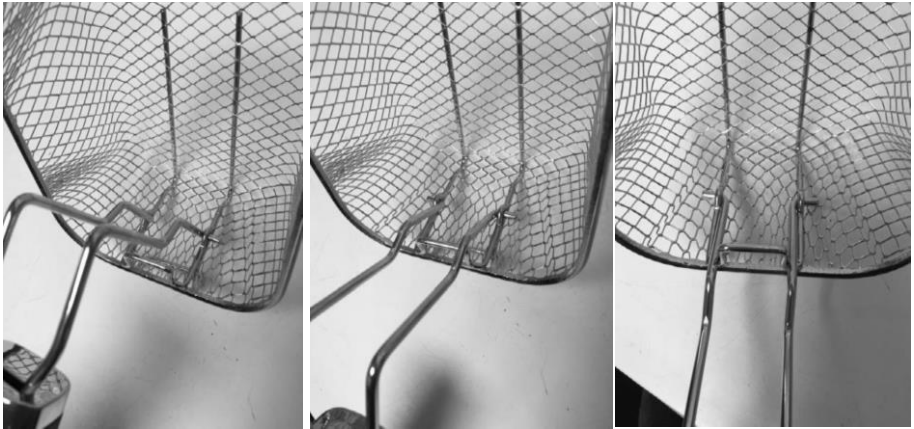
- Placez l'appareil sur une surface sèche, horizontale et résistante à la chaleur et à l'huile.
- Placez le bouton de filtration d'huile sur la position « UNLOCK », puis poussez le tiroir d'huile **vide** dans l'unité. **Tournez le bouton sur la position « LOCK » pour fixer le tiroir en place.**
- Remettez le bol dans le boîtier et poussez-le vers le bas.
- Remplacez le panneau de commande et les accessoires. Pour remettre en place le panneau de commande, faites glisser le panneau de commande vers le bas dans les rainures de positionnement à l'arrière du boîtier.
- Fixez la poignée au panier, puis abaissez le panier dans le bol.
- Branchez le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil.

FIXATION DE LA POIGNÉE

Assurez-vous que la poignée soit solidement attachée au panier à friture.

Suivez les instructions ci-dessous pour vous assurer que la poignée est correctement attachée.

POSITION CORRECTE



1

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

DÉMONTAGE

- Retirez le panneau de contrôle amovible de l'appareil. Pour ce faire, tirez doucement le panneau de contrôle vers le haut jusqu'à ce qu'il soit libéré.
- Prenez la cuve intérieure amovible à deux mains et tirez-la doucement vers le haut.
- Pour retirer le tiroir du réservoir d'huile filtrée, tournez le bouton de filtration d'huile sur la position « UNLOCK », puis retirez le tiroir de l'appareil.

CONTRÔLES



Bouton de commande
filtration d'huile

Tiroir d'huile filtrée avec
fenêtre translucide



UTILISATION DE L'APPAREIL

- Retirez les paniers à friture de l'appareil et placez-les sur le côté.
- Vérifiez que le réservoir d'huile est complètement inséré dans l'unité et que le bouton de commande de filtration d'huile est placé sur la position « LOCK ».
- Remplissez le bol d'huile en vous assurant que le niveau se situe entre les marques « MIN » et « MAX » indiquées à l'intérieur du bol.

ATTENTION: NE JAMAIS REMPLIR TROP, OU TROP PEU. Remplissez le bol d'huile en vous assurant que le niveau se situe entre les marques « MIN » et « MAX » indiquées à l'intérieur du bol.

- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons une huile végétale.

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.

- Branchez l'appareil et utilisez le bouton de température pour sélectionner la température désirée pour l'huile.

NOTE :

- 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.
- Utilisez les boutons de minuterie numérique pour régler le temps de cuisson (jusqu'à 30 minutes). Le compte à rebours commencera et le voyant d'alimentation rouge s'allumera.
- Le chauffage démarre. Le voyant vert « prêt » s'allume dès que la température désirée est atteinte.
- Une fois l'huile préchauffée, retirez le couvercle.

Durées approximatives pour atteindre la température réglée :

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

AVERTISSEMENT : ne touchez pas la friteuse lors de son utilisation. La surface de la friteuse sera extrêmement chaude et peut provoquer de graves brûlures. Ne placez pas les mains sur le filtre du couvercle car la vapeur peut également provoquer de graves brûlures.

- Placez les aliments dans le panier sans trop les remplir. Pour les aliments surgelés, les quantités doivent être réduites.
- Une fois que l'appareil a atteint la température réglée, abaissez lentement le panier dans l'huile ou la graisse de friture. Pour éviter les éclaboussures, n'abaissez pas le panier trop rapidement.
- Remettez le couvercle en place.

- Note : le voyant vert prêt peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson, car le chauffage se met en marche et s'arrête pour maintenir la température réglée.
- La minuterie fera un son à la fin du temps de cuisson. Une fois le temps défini écoulé, le voyant d'alimentation rouge et le voyant vert prêt s'éteindront.
- Lorsque les aliments sont prêts, soulevez le panier en soulevant la poignée et laissez les aliments vidanger leur excès d'huile. Accrochez le panier sur le support dans le bol intérieur pour laisser l'huile s'écouler.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits à l'intérieur et à l'extérieur.
- Après utilisation, tournez le thermostat à sa position « OFF » et débranchez l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil si l'huile ou la graisse sont encore chaudes.
- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.

NOTE : 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 ou une planche à découper résistants à la chaleur.

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 du 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.

- 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.

FILTRATION DE L'HUILE

Nous recommandons de filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter tout transfert d'arômes et de miettes brûlées. Même filtrée après chaque utilisation, l'huile doit être complètement remplacée régulièrement.

- **Attendez que l'huile soit suffisamment froide, environ 3 à 5 heures après la dernière cuisson**
- **Assurez-vous que le réservoir d'huile est vide avant de vidanger la friteuse.**
- Une fois l'huile refroidie, tournez le bouton de filtration d'huile sur la position « FILTER OIL », l'huile commencera à filtrer.
- Lorsque la filtration est terminée, rangez votre réservoir d'huile dans ou hors de l'appareil. S'il est stocké dans l'appareil, tournez simplement le bouton de commande d'huile sur la position « LOCK ». Assurez-vous que l'appareil reste toujours plat et qu'il est stocké dans un endroit frais et sec à une température ne dépassant pas la température ambiante.
- Si le réservoir d'huile est rangé hors de l'appareil, tournez le bouton de commande d'huile sur la position « UNLOCK » et retirez le

réservoir. Transporter avec précaution et placer dans un endroit frais et sec à une température ne dépassant pas la température ambiante.

- Transportez toujours l'appareil et le réservoir d'huile à plat et à deux mains.
- Pour réutiliser l'huile, dévissez le bouchon de la boîte à huile et videz l'huile dans le bol de la friteuse.
- Revissez le bouchon de la boîte à huile et remettez le récipient vide dans la friteuse avec son couvercle et son capuchon. Placez le bouton de filtration d'huile sur la position « LOCK ».
- **Note :** Le voyant « Change Oil » s'allume lorsqu'il est temps d'utiliser de l'huile neuve (après environ 10 utilisations). Si l'indicateur est allumé, remplacez l'huile filtrée par de l'huile neuve et appuyez sur le bouton « RESET » pendant 3 secondes pour indiquer que l'huile a été changée et réinitialiser le cycle.

Vidange du bac à huile :

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

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

NOTE :

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

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
--

IMPORTANT : NE PAS utiliser de graisse solide avec cette friteuse, car elle n'est pas compatible avec le système de filtration. Veuillez utiliser une huile végétale ordinaire ou une huile conçue pour la friteuse, qui ne se solidifie pas à froid.

CUISSON À L'HUILE

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

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

N'utilisez plus une huile de friture si vous remarquez ce qui suit :
Avant utilisation : l'huile est rance ou sa couleur s'est notablement assombrie.

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

STOCKAGE DE L'HUILE

- N'emmagazinez pas l'huile de cuisson usagée dans le réfrigérateur. Choisissez un endroit frais qui n'est pas exposé à la lumière du soleil. Généralement, l'huile peut être conservée pendant une période de 3 mois, une fois la bouteille ouverte. Respectez également les instructions de stockage du fabricant de l'huile.

TRUCS ET ASTUCES

- Les petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les plus grandes quantités d'aliments.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant la cuisson. Il est recommandé de ne pas décongeler certains aliments avant la cuisson, comme les poissons congelés et les frites surgelées.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la progression de la cuisson.
- Dans le cas où des aliments s'embrasent, ne retirez pas le couvercle, ne retirez pas le panier; débranchez l'appareil.
- Lorsque les aliments que vous cuisinez nécessitent d'être remués, il est recommandé d'utiliser une minuterie réglée à la moitié de la durée de cuisson suggérée. De cette façon un signal 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.
- 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.
- Humidifiez l'intérieur de la fenêtre du hublot de contrôle avec de l'huile pour éviter la condensation.

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 thé 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 thé de levure chimique
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ¼ tasse de sucre granulé
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à thé 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 thé de paprika
- ½ cuillère à thé d'ail en poudre
- ½ cuillère à thé de poivre noir moulu
- ½ cuillère à thé de sucre blanc
- ½ cuillère à thé d'origan
- ¼ cuillère à thé 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 épaisse, 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

Ingrédients :

- 20 Oreos
- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ¼ tasse de sucre granulé
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à thé 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.

NOTE :

- 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 boîtier de l'appareil.
- Ne fixez jamais la fiche magnétique à l'appareil de manière permanente.
- Assurez-vous que le bac à huile est correctement en place, tournez le bouton de filtrage d'huile sur la position **FILTER OIL** pour vider le réservoir d'huile (voir filtrage de l'huile).
- Placez le panier sur une surface propre, stable et résistante à la chaleur.

Danger de brûlures !

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

NOTE :

- Si le bac à huile a besoin d'être nettoyé, assurez-vous qu'il est vide avant d'essayer de le nettoyer (voir vidange du réservoir

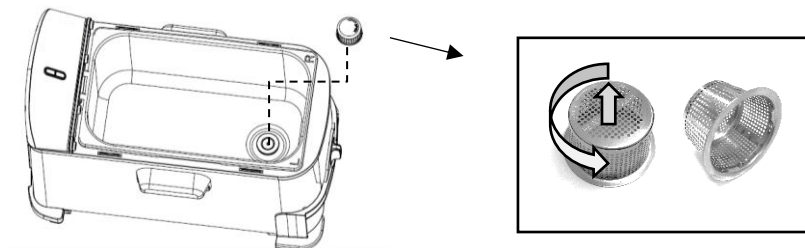
d'huile). Laver avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.

- Nettoyer les filtres tous les 3 mois ou après chaque 12 utilisations avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Séchez toutes les pièces et les surfaces avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces et les surfaces sont complètement sèches avant de brancher l'appareil à une prise murale. Même une petite quantité d'eau peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude.

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE FILTRATION :

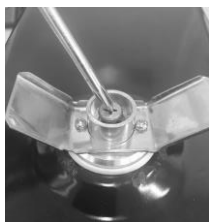
Le couvercle du filtre à huile et le système de filtration doivent être nettoyés régulièrement pour une filtration optimale.

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



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

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



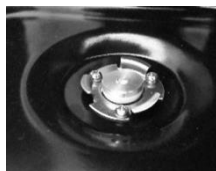
POUSSER



**NE PAS
DEVISSER**



FERMÉ



OUVERT

Avec la valve de filtration ouverte, rincez le système de filtration sous l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez une brosse pour enlever les miettes ou débris alimentaires. Après le nettoyage, remplacez le couvercle du filtre au fond du récipient d'huile.

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.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
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
Cooking oil is foaming Mousse sur l'huile de cuisson	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
	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.
Oil is leaking from the appliance Fuite d'huile	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.
	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'aide supplémentaire, contactez notre équipe de Service Clientèle au 1-888-521-TEAM.

GARANTIE

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

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

Durant cette période, le produit KALORIK PRO qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

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

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

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

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au

magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

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

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

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

**KALORIK Customer Service Department / 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

*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.*



KPRO FT 42777 SS

KALORIK®

— PRO —