

KALORIK®

Since 1930

DIGITAL AIR FRYER TOASTER OVEN

FREIDORA DIGITAL DE AIRE HORNO TOSTADOR FRITEUSE À AIR & FOUR GRILLE PAIN DIGITAL

EN.....4

ES.....20

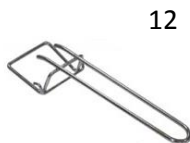
FR.....38



AFO 46110

120V~60Hz 1800W (12.5A)

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



ENGLISH:

1. Tempered glass door
2. Door handle
3. Power light
4. Functions [Toast, Air Fry, Bake, Rotisserie, Broil, Inner Light]
5. Temperature control knob
6. Timer switch knob
7. Heating Indicator Light
8. Drip Tray / Baking Pan
9. Air Frying Basket
10. Baking Rack
11. Crumb Tray
12. Tray Handle
13. Rotisserie spit and handle

ESPAÑOL:

1. Puerta de vidrio templado
2. Manija de la puerta
3. Luz de encendido
4. Perilla del interruptor de función [Tostar, Freír a Aire, Hornear, Asar, Luz Interior, Rostizar]
5. Perilla de control de temperatura
6. botón del interruptor del temporizador
7. Luz indicadora de calefacción
8. Bandeja de goteo / bandeja para hornear
9. Cesta de fritura de aire
10. Estante para hornear
11. Bandeja para migas
12. Mango de la bandeja
13. Soporte y mango de Asador

FRANÇAIS:

1. Porte en verre
2. Poignée
3. Voyant d'alimentation
4. Boutons de fonctions [Toast, Friture a l'air, Cuisson au four, Grill, Lumière, Rôtisserie]
5. Bouton de contrôle de la température
6. Minuterie
7. Voyant de chauffage
8. Bac d'égouttement / plaque de cuisson
9. Panier de cuisson
10. Grille de cuisson
11. Ramasse-miettes
12. Poignée pour accessoires
13. Rôtisserie et poignée

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 appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors. This appliance is for HOUSHOLD USE ONLY.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
12. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
13. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
14. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Do not use the appliance for other than intended use.
17. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in

operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
21. Do not store any materials in this oven when not in use.
22. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
23. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes overheating of the oven.
24. Do not leave unit unattended, especially when toasting or broiling.
25. Use extreme caution when disposing of hot grease.
26. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
27. To disconnect, turn all knobs back to the starting position making sure everything is OFF, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

1. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven, or when handling accessories.
2. To reduce risk of fire, keep oven interior clean and free of food, oil, grease and any other combustible materials.
3. Do not use metal utensils such as knives to remove food residue from the heating elements as this can damage the appliance as well as lead to electrocution.
4. Do not store any materials in the oven when not in use.

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

For your personal safety, this appliance must be grounded. This appliance is equipped with a power supply cord having a 3-prong grounding plug. To

minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3 prong, grounding type, wall receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition and all local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded, 3-prong, wall receptacle installed by a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

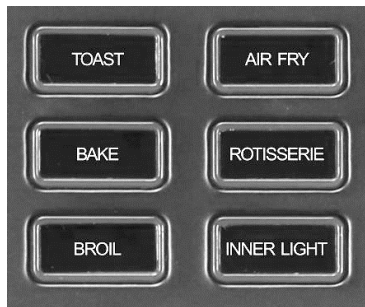
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled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

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

Fry, bake, toast, and broil with your Kalorik Digital Air Fryer Oven. This innovative and multifunctional appliance uses Rapid Hot Air Technology to cook food faster and make meals healthier. The air frying mechanism works by circulating super-hot air around your food. This delivers the same crispy texture and rich flavor of your favorite fried foods □— with little to no oil. That means less fat and calories! The unit can also be used as your regular, everyday toaster/convection oven featuring a digital control panel with easy-to-use functions: toast, air fry, bake, and broil. It also comes with an oven inner light to monitor your food and a rotisserie spit and handle to help rotate your food for a more evenly cooked outcome. The Kalorik Digital Air Fryer Oven contains six heating elements □— four on top, two on the bottom. A built-in 60-minute timer and adjustable thermostat of up to 450°F that lets you customize cooking for every dish. A built-in safety micro switch automatically stops operation when the door is open. The air fryer oven includes a drip tray/baking pan, air frying basket, baking rack, tray handle, crumb tray, rotisserie spit and rotisserie handle.

Indicator lights & Digital control panel:

- The Power indicator light, located on the left side, turns blue once the timer is activated, indicating the unit is currently on. It is used to set desired time for all functions. Setting the oven timer powers the unit on and begins the cooking cycle.
- The Heating indicator light, located on the right side of the unit, turns orange when the unit heats up, and turns off once the set temperature is reached. It will then cycle on and off as it regulates and maintains the set temperature.
- The Control Panel features easy one-touch functions that are used to select the cooking method. See image below. Settings include: Air Fry, Broil, Bake, and Toast. The unit also features a special rotisserie function, as well as an oven light for easy monitoring.



- The rotisserie function gives you the option to place your food on the rotisserie spit to allow you to rotate and cook your food evenly inside the air fryer toaster oven. Set the rotisserie spit inside the unit with your food placed on the accessory. Use the rotisserie handle to carefully place inside and take out the rotisserie spit after your food has been cooked.
- The cooking process can be stopped at any moment by turning the timer knob back to 0.
- The safety microswitch stops the cooking operation when the door is open.
- Remember to turn the temperature knob back to the starting point after each use to make sure you are adjusting correct temperature settings for each cooking process.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the crumb tray inside on the bottom of the unit. Make sure unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes, putting the thermostat on its maximum temperature setting.

Tips:

- Baking rack positioning: the baking rack can be slid into any of the 3 levels available.
- Always place the baking pan / drip tray on the lowest level when cooking with the basket, rotisserie spit or baking rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.

OPERATING INSTRUCTIONS

PREHEATING:

- Plug the unit into the power supply socket.
- Turn the temperature knob to the right to start preheating at desired temperature and set the timer to 10 minutes.
- Select your desired cooking function by pressing on one of the setting buttons.
- The Power light will turn on to indicate that the unit is ON.
- The Heating indicator light will turn on to indicate that the unit is heating up as soon as the timer is set. When the target temperature is reached the orange Heating light will turn off and will then cycle on and off to maintain the set temperature

- You can now place your food in the oven to start the cooking process as the unit is fully preheated.

SETTINGS

BROIL FUNCTION

This mode is ideal for small cuts of meat, open sandwiches, poultry, fish, and vegetables. The broil function can also be used to brown the top dishes such as gratins or casseroles. When broiling, preheat oven for 10 minutes. We suggest using the top rack position for better results during this cooking process.

- Begin by preheating the unit. See “Preheating” section.
- Once preheated, place the baking tray or rack with food on the highest rack position (close to the top of the oven).
- Press the BROIL function on the display panel.
- Adjust the temperature knob to the desired temperature by turning the knob to the right.
- Adjust the timer knob to the desired cooking time, between 1 and 60 minutes. Once time has been set, the Power indicator light will turn on. The Air Fryer Oven starts as soon as the timer is set.
- The Heating indicator light will turn orange to indicate that the unit is heating up and will turn off once the temperature has been reached. The Heating light will then cycle on and off as it regulates and maintains the set temperature.
- When the cooking time has elapsed, the timer bell will ring, the oven will now turn off on its own.
- Carefully take your food out with oven mitts.

Note:

- Using the broil function usually requires shorter cooking time.
- Do not use glass oven dishes to broil.
- Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook.

Caution: Aluminum foil is not recommended for covering the accessories. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use

foil to cover the Baking Pan/Drip Tray, be sure foil is cut to neatly fit into the pan and does not touch the wall or heating elements.

BAKE FUNCTION

Use the bake function to cook cakes, baked goods, or to roast meats. This mode can also be used with pre-packaged frozen meals. For best results when cooking and baking, we recommend preheating the oven at least for 10 minutes at the desired temperature setting.

- Begin by preheating the unit. See “Preheating” section.
- Once preheated, place the baking tray, rack, rotisserie spit or basket with food in the unit.
- Select the BAKE function on the display panel.
- Adjust the temperature knob to the desired temperature by turning knob to the right.
- Adjust the timer knob to the desired cooking time, between 1 and 60 minutes. Once time has been set, the Power indicator light will turn on.
- The Air Fryer Oven starts as soon as the timer is set.
- The Heating indicator light will turn orange to indicate that the unit is heating up and will turn off once the temperature has been reached. The Heating light will then cycle on and off as it regulates and maintains the set temperature.
- When the cooking time has elapsed, the timer bell will ring, the oven will now turn off on its own.
- Carefully take your food out with oven mitts.

Note:

- Use the bake rack for fresh pizza and frozen pizza.
- Place the baking pan / drip tray on the lowest level when cooking if cooking with the basket or baking rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.
- For use with the rotisserie spit, place your food on the accessory (see “Rotisserie” section) and use the handle to install the rotisserie spit in the unit. Start your cooking cycle at your desired time and temperature and press the ROTISSERIE button to turn the rotation motion on. Simply press the ROTISSERIE button again to turn off the rotisserie function.

TOAST FUNCTION

Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.

- Begin by preheating the unit. See “Preheating” section.
- Once preheated, place the baking tray or rack with food in the middle slot.
- Select the TOAST function on the display panel.
- Adjust the temperature knob to the desired temperature by turning the knob to the right.
- Adjust the timer knob to the desired cooking time. Once time has been set, the Power indicator light will turn on. The Air Fryer Oven starts as soon as the timer is set.
- The Heating indicator light will turn orange to indicate that the unit is heating up and will turn off once the temperature has been reached. The Heating light will then cycle on and off as it regulates and maintains the set temperature.
- When the cooking time has elapsed, the timer bell will ring, the oven will now turn off on its own.
- Carefully take your food out with oven mitts.

Note:

- Use the baking rack to toast items, making sure all food is centered and spaced evenly on the rack as well as placed in the middle of the oven.

AIR FRY

Use the air fry function to Air Fry as a healthy alternative to frying without the use of excess amounts of oil. This function lets you cook with less fat and calories and gives the food a lighter and less greasy taste.

Preheating is not necessary for the air fry function but can be used to speed up the cooking process. Keep in mind that preheating will interfere with recommended cooking times. If the unit is already hot, remove 3 minutes from the recommended cooking time.

- Place the baking pan / drip tray on the lowest level when cooking if cooking with the basket, rotisserie spit or baking rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.
- Place the mesh basket or rack with food in the unit.

- Select the Air Fry function on the display control panel.
- Adjust the temperature knob to the desired temperature by turning the knob to the right.
- Adjust the timer knob to the desired cooking time. Once time has been set, the Power indicator light will turn on. The Air Fryer Oven starts as soon as the timer is set.
- The Heating indicator light will turn orange to indicate that the unit is heating up and will turn off once the temperature has been reached. The Heating light will then cycle on and off as it regulates and maintains the set temperature.
- When the cooking time has elapsed, the timer bell will ring, the oven will now turn off on its own.
- Carefully take your food out with oven mitts.

Notes:

- Although oil is not necessary, a small portion of oil can be sprayed on or brushed on food for air frying. Make sure to distribute oil evenly on food.
- When cooking a large amount of food, it is recommended to flip food halfway to ensure even cooking.
- Place the baking pan / drip tray on the lowest level when cooking if cooking with the basket, rotisserie spit or baking rack. The baking pan will catch any grease or crumbs during the cooking cycle.
- For use with the rotisserie spit, place your food on the accessory (see rotisserie section) and use the handle to install the rotisserie spit in the unit. Start your cooking cycle at your desired time and temperature and press the ROTISSERIE button to turn the rotation motion on. Simply press the ROTISSERIE button again to turn off the rotisserie function. Tip: place the baking tray in the lowest position to catch any grease drippings.

Air frying recommended cooking times and temperatures:

Food	Temperature (°F)	Time (min)
Veggies	400°F	8-12 mins
Pork Ribs	360°F	25-30 mins
Frozen fries	425°F	15-25 mins
Frozen steak fries	450°F	15-25 mins
Hand-cut fries	400°F	15-25 mins

Steak	350°F	8-15 mins
Fish	320°F	8-12 mins
Shrimp	320°F	8-12 mins
Chicken wings	400°F	22-30 mins
Chicken thighs	380°F	25-30 mins
To reheat food	280°F	6 mins

ROTISSERIE

Use the rotisserie spit with the Bake or Air Fry functions. Follow the instructions below to use your rotisserie spit:

Using the rotisserie spit:

To place your meat or poultry on the rotisserie rod please follow the instructions below:

- Insert one end of the rotisserie rod through one of the spikes. Position the spikes close to one of the ends of the rods, with the spikes facing the center of the rotisserie rod. Secure the spikes by turning the thumbscrew in a clockwise direction.
- Run the rod through the center of the food to be cooked. Slide the food until the spike is securely imbedded into the food. Slide the second spike onto the rotisserie rod at the other end of the food to be cooked until securely imbedded in the food. Secure in place by tightening the thumbscrew.
- Place the baking tray on the lowest position to catch food drippings.
- Use the rotisserie handle to lift the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod. Make sure the long end of the rod is on the right side of the handle, and the short-indented side is on the left side of the handle.
- Open the oven door. Slide the accessory in the cavity. Insert the right side (long end) of the rod in the rotisserie spit support. Then, place the left side (short indented end of the rod) on the left hook inside the cavity.

Warning! Place all ingredients on the racks, rotisserie spit or basket in a way to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill.

AIR FRY RECIPES

PORK CHOPS

- 4 Thick cut bone in pork chops
- 1/3 Cup olive oil
- 2 Tablespoons brown sugar
- 1 Lemon, zest and juice
- 2 1/2 Tablespoons spicy mustard
- 1 Teaspoon coarse ground mustard
- 4 Cloves garlic, chopped
- 2 Teaspoons dried thyme
- 1 Teaspoon granulated onion
- 1 Teaspoon liquid smoke
- 2 Teaspoons white vinegar
- 1 Teaspoon Worcestershire sauce
- 1/2 Teaspoon parsley flakes
- Salt & pepper

In a medium mixing bowl, whisk together olive oil, brown sugar, lemon zest and juice, both mustards, garlic, thyme, onion, liquid smoke, vinegar, Worcestershire sauce, parsley, salt and pepper.

Put the pork chops and mixture together in large, resealable plastic bag and marinate for 3 hours or overnight in the refrigerator. Set pork chops on the air fryer basket and place on the top rack of the oven. Make sure the baking/drip tray is placed on the lowest rack to catch cooking grease. Set at 400°F for 15 minutes using the air fryer function. Let rest for 5 minutes. Serves 4.

BBQ CHICKEN DRUMSTICK

- 8 Chicken drumsticks
- 3 Tablespoons olive oil
- Salt and pepper
- BBQ sauce

Dry the chicken. Coat with olive oil, salt and pepper. Set on the air fryer basket and cook on the middle rack at 420°F for 10 minutes using the air fryer function. Make sure the baking/drip tray is placed on the lowest rack to catch cooking grease. Baste with BBQ Sauce and cook for an additional 20 minutes at 420°F. Serves 4.

ROASTED ASPARAGUS

- 2 Pounds Asparagus
- 3 Tablespoons olive oil
- 1 Tablespoon grated Parmesan cheese
- 1/2 Teaspoon granulated garlic
- Splash of balsamic vinegar
- Salt and pepper

Coat the asparagus with olive oil, Parmesan cheese, garlic, vinegar, salt and pepper. Set on the air fryer basket and cook on the top rack with a single layer at 360°F for 8 minutes using the air fryer function. Make sure the baking/drip tray is placed on the lowest rack to catch cooking grease. Serves 6.

SNICKER DOODLE COOKIE

- 1/2 Cup butter
- 3/4 Cup sugar
- 1 Egg
- 3 Drops almond extract
- 1 1/2 Cups all-purpose flour
- 1 Teaspoon cream of tartar
- 1/2 Teaspoon baking soda
- 1/4 Teaspoon kosher salt
- 3 Tablespoons sugar
- 1 Teaspoon cinnamon

Start with all ingredients at room temperature. Cream together the butter, sugar, egg and almond extract with a hand mixer until smooth. In a separate bowl, whisk together the flour, cream of tartar, baking soda, and salt. Add dry ingredients to the butter mixture. Roll 1 tablespoon portion balls in the remaining sugar and cinnamon. Use the drip pan facing upside down set on the bottom rack as cookie sheet. Cover it with a piece of parchment paper (9 1/2 inches x 7 1/2 inches). Set the cooking function for Air Fryer use. Bake 6 cookies at a time at 350°F for 10 minutes. Let rest for 5 minutes.

Makes 24 cookies.

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Make sure the unit has been turned off by switching the timer to 0 and setting the temperature knob back to the starting point. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- Do not immerse in water or wash under running water.
- The accessories are dishwasher safe except for the handle which needs to be hand washed.
- **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.**

Inside cleaning

- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with absorbent paper toweling or a soft cloth.
- Clean the inside of the glass door with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.
- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates the appliance except the cavity.
- Make sure no water comes on the oven door when the latter is still hot.

Outside / outside door cleaning

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

DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appliance is not plugged in. 2. You have not turned the Unit On by setting the time and temperature. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug power cord into wall socket. 2. Set the temperature and time. Check that the door is closed.
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none"> 1. The food is overloaded. 2. The temperature is set too low. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use smaller batches for more even frying. 2. Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	See General Operations in this manual
White smoke coming from the unit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oil is being used. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use.
French fries are not fried evenly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use fresh, firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

WARRANTY

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

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

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

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

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

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS

Al usar equipos eléctricos, siempre se deben tomar medidas de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Compruebe que el voltaje de su hogar coincida con el que se indica en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión estrecha cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de él.
6. Desenchufe la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de ponerse o quitarse las piezas.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre. Este aparato es para USO DE CASA SOLAMENTE.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o contador o toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, o donde pueda tocar otro horno calentado.
12. Al operar el horno mantener al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
13. Utilice siempre sobre una superficie estable y resistente al calor. No utilizar sobre una superficie cubierta de tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
14. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa durante el funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, harina, etc.
15. Se debe extremar la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

17. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben insertarse en el horno de freidora, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
18. Puede producirse un incendio si el horno de freidora de aire está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún elemento encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
19. No limpiar con almohadillas metálicas. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar piezas eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.
20. Se debe extremar la precaución cuando se utilicen recipientes contruidos de otro tipo que no sean de metal o vidrio.
21. No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
23. No cubra la bandeja de migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio metálico. Esto provoca el sobrecalentamiento del horno.
24. No deje la unidad desatendida, especialmente al brindar o asar.
25. Tenga mucho cuidado al desechar grasa caliente.
26. Use siempre guantes de horno protectores y aislados al insertar o retirar artículos del horno caliente.
27. To disconnect, turn all knobs back to the starting position making sure everything is OFF, then remove plug from wall outlet.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Cuando esté en uso, utilice siempre guantes de horno o cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno, o cuando manipule accesorios.
2. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno limpio y libre de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material de combustible.
3. No utilice utensilios metálicos como cuchillos para eliminar los residuos de alimentos de los elementos calefactores, ya que esto puede dañar el aparato, así como conducir a la electrocución.
4. No almacene ningún material en el horno cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES DE ENCHUFE DE 3 PRONG

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de choque, el cable debe estar conectado a un acoplamiento de 3 clavadas, tipo de puesta a tierra, receptáculo de pared, conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 última edición y todos los códigos y ordenanzas locales. Si un receptáculo de pared de acoplamiento no está disponible, es responsabilidad personal y obligación del cliente tener un receptáculo de pared de 3 clavadas correctamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.

- Si se usa un cable de extensión:
- La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

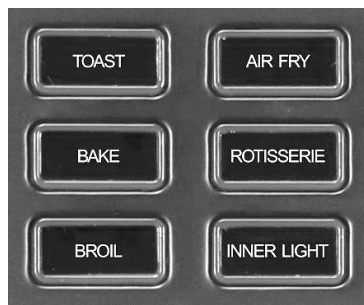
CONOZCA SU HORNO Y FREIDORA DE AIRE

Freír, hornear, tostar, y asar con su horno de freidora digital Kalorik. Este innovador y multifuncional dispositivo utiliza la tecnología Rapid Hot Air para cocinar alimentos más rápido y hacer que las comidas sean más saludables. El mecanismo de fritura de aire funciona circulando aire súper caliente alrededor de su comida. Esto ofrece la misma textura crujiente y un rico sabor de tus alimentos fritos favoritos, con poco o ningún aceite. ¡Eso significa menos grasa y calorías! La unidad también se puede usar como su tostadora / horno de convección normal de todos los días, con un panel de control digital y 4 funciones fáciles de usar: tostar, freír al aire, hornear, y asar. También viene con una luz interior del horno para monitorear su comida y un soporte de asador para rotar su comida, para

un resultado más uniformemente cocinado. El horno de freidora digital de aire Kalorik contiene seis elementos de calefacción: cuatro en la parte superior y dos en la parte inferior. Un temporizador incorporado de 60 minutos y un termostato ajustable de hasta 450°F te permiten personalizar la cocción para cada plato. Un micro interruptor de seguridad incorporado detiene automáticamente el funcionamiento cuando la puerta está abierta. El horno de freidora de aire incluye una bandeja de goteo / bandeja para hornear, cesta de fritura de aire, estante para hornear, mango de bandeja, bandeja de migas, y un soporte y mango de asador.

Luces indicadoras y mandos de control:

- La luz indicadora de encendido, situada en el lado izquierdo, se vuelve azul una vez que el temporizador está activado, lo que indica que la unidad está encendida actualmente. Se utiliza para establecer el tiempo deseado para todas las funciones. La configuración del temporizador del horno enciende la unidad y comienza el ciclo de cocción.
- La luz indicadora de calefacción, situada en el lado derecho de la unidad, se vuelve naranja cuando la unidad se calienta y se apaga una vez alcanzada la temperatura establecida. A continuación, se encenderá y apagará a medida que regula y mantiene la temperatura establecida.
- El Panel de control cuenta con funciones fáciles de un solo toque que se utilizan para seleccionar el método de cocción. Ver la imagen de abajo. Los ajustes incluyen: Freír, Hornear, Tostar, y Asar. La unidad también cuenta con una función especial de rostizar y una luz de horno para una fácil supervisión.



- La función de asar y rostizar le da la opción de colocar su comida en el soporte de asado para permitirle rotar y cocinar sus alimentos

uniformemente dentro del horno tostador de freidora. Coloque la asador dentro de la unidad con el alimento colocado en el accesorio. Use el mango para colocar cuidadosamente el interior y sacar la espita del asador después de que su comida haya sido cocinada.

- El proceso de cocción se puede detener en cualquier momento girando la perilla del temporizador de nuevo a 0.
- El micro interruptor de seguridad detiene la operación de cocción cuando la puerta está abierta.
- Recuerde volver a girar la perilla de temperatura al punto de partida después de cada uso para asegurarse de que está ajustando los ajustes de temperatura correctos para cada proceso de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y los accesorios y lave y limpie todo. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Secar con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de utilizar la unidad.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que también se coloque al menos 4 pulgadas (10 cm) de distancia de cualquier objeto circundante.
- Es normal si algo de humo o olor emana del aparato cuando se utiliza por primera vez. Esto no es dañino. Para eliminar cualquier aceite de embalaje que pueda permanecer después de la producción, recomendamos utilizar el aparato durante 20 minutos, poniendo el termostato en su ajuste de temperatura máxima.

Consejos:

- Posicionamiento del estante para hornear: el estante para hornear se puede deslizar en cualquiera de los 3 niveles disponibles.
- Coloque siempre la bandeja para hornear/goteo en el nivel más bajo cuando cocine con la cesta, con soporte de asador, o el estante para hornear. La bandeja para hornear atraparà cualquier grasa o migas durante el ciclo de cocción.

INSTRUCCIONES DE USO

PRECALENTAMIENTO:

- Conecte la unidad a la toma de corriente.
- Seleccione la función de cocción deseada pulsando uno de los botones de ajuste.
- Gire la perilla de temperatura hacia la derecha para iniciar el precalentamiento a la temperatura deseada y ajuste el temporizador a 10 minutos.
- La luz de encendido se encenderá para indicar que la unidad está encendida.
- La luz indicadora de calefacción se encenderá para indicar que la unidad se está calentando. Cuando se alcanza la temperatura objetivo, la luz de calefacción naranja se apagará y luego se encenderá y apagará para mantener la temperatura establecida.
- Ahora puede colocar los alimentos en el horno para iniciar el proceso de cocción, ya que la unidad está completamente precalentada.

CONFIGURACION

FUNCIÓN DE ASADO

Este modo es ideal para pequeños cortes de carne, sándwiches abiertos, aves de corral, pescado y verduras. La función de asado también se puede utilizar para dorar los platos superiores como cazuelas. Cuando se cocine al asar, precaliente el horno durante 10 minutos. Sugerimos usar la posición superior del bastidor para obtener mejores resultados durante este proceso de cocción.

- Comience precalentando la unidad. Consulte la sección "Precalentamiento".
- Una vez precalentado, coloque la bandeja para hornear o el estante con los alimentos en la posición más alta del estante (cerca de la parte superior del horno).
- Presiona la función BROIL en el plano de visualización.
- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada girando la perilla hacia la derecha.

- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado, entre 1 y 60 minutos. Una vez que se ha ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se encenderá. El horno de freidora de aire se inicia tan pronto como se establece el temporizador.
- La luz indicadora de calefacción se volverá naranja para indicar que la unidad se está calentando y se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura. La luz de calefacción se encenderá y apagará a medida que regula y mantiene la temperatura establecida.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, sonará la campana del temporizador, el horno se apagará por sí solo.
- Saque cuidadosamente los alimentos con guantes de horno.

Notas:

- El uso de la función de asado generalmente requiere un tiempo de cocción más corto.
- No utilice platos de horno de vidrio para asar.
- La comida se cocina rápidamente durante el asado, lo mejor es vigilar los alimentos para no cocinar demasiado.

Precaución: No se recomienda la lámina de aluminio para cubrir los accesorios. Si está cubierta, la lámina evita que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie de la lámina y puede incendiarse. Si decide utilizar papel de aluminio para cubrir la bandeja de pan/goteo de hornear, asegúrese de que la lámina está cortada para encajar perfectamente en la sartén y no toca la pared ni los elementos calefactores.

FUNCIÓN DE HORNEAR

Utilice la función de hornear para cocinar pasteles, productos horneados o para asar carnes. Este modo también se puede utilizar con comidas congeladas preenvasadas. Para obtener los mejores resultados al cocinar y hornear, recomendamos precalentar el horno al menos durante 10 minutos a la temperatura deseada.

- Comience precalentando la unidad. Consulte la sección "Precalentamiento".

- Una vez precalentado, coloque la bandeja para hornear, el soporte de asador, el estante o la cesta con alimentos en la unidad.
- Seleccione la función de hornear en el panel de visualización.
- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada girando la perilla hacia la derecha.
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado, entre 1 y 60 minutos. Una vez que se ha ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se encenderá.
- El horno de freidora de aire digital se inicia tan pronto como se establece el temporizador.
- La luz indicadora de calefacción se volverá naranja para indicar que la unidad se está calentando y se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura. La luz de calefacción se encenderá y apagará a medida que regula y mantiene la temperatura establecida.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, sonará la campana del temporizador, el horno se apagará por sí solo.
- Saque cuidadosamente los alimentos con guantes de horno.

Notas:

- Utilice el estante para hornear para pizza fresca y pizza congelada.
- Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo al cocinar si cocina con la cesta o el estante para hornear. La bandeja para hornear atraparán cualquier grasa o migas durante el ciclo de cocción.
- Para uso con el soporte del asador, coloque su comida en el accesorio (consulte la sección "Rotisserie") y utilice el mango para instalar el asador en la unidad. Comience su ciclo de cocción a su tiempo y temperatura deseados y presione el botón ROTISSERIE para activar el movimiento de rotación. Simplemente presione el botón ROTISSERIE de nuevo para desactivar la función de asador.

FUNCIÓN TOSTADORA

Utilice la función de tostado para tostar el pan a la perfección: crujiente por fuera y suave por dentro.

- Comience precalentando la unidad. Consulte la sección "Precalentamiento".
- Una vez precalentado, coloque la bandeja para hornear o el estante con alimentos en el centro de la unidad.

- Seleccione la función TOAST en la posición del panel de visualización.
- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada girando la perilla hacia la derecha.
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado. Una vez que se ha ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se encenderá. La freidora digital de aire horno tostador se inicia tan pronto como se establece el temporizador.
- La luz indicadora de calefacción se volverá naranja para indicar que la unidad se está calentando y se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura. La luz de calefacción se encenderá y apagará a medida que regula y mantiene la temperatura establecida.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, sonará la campana del temporizador, el horno se apagará por sí solo.
- Saque cuidadosamente los alimentos con guantes de horno.

Notas:

Utilice el estante para hornear para tostar los artículos, asegurándose de que todos los alimentos estén centrados y espaciados uniformemente en el estante, así como colocados en el medio del horno.

FUNCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

Utilice la función de Freír a Aire como una alternativa saludable a la fritura sin el uso de cantidades excesivas de aceite. Esta función le permite cocinar con menos grasa y calorías y le da a la comida un sabor más ligero y menos grasa.

El precalentamiento no es necesario para la función de alevín de aire, pero se puede utilizar para acelerar el proceso de cocción. Tenga en cuenta que el precalentamiento interferirá con los tiempos de cocción recomendados. Si la unidad ya está caliente, retire 3 minutos del tiempo de cocción recomendado.

- Coloque la bandeja para hornear/goteo en el nivel más bajo al cocinar si cocina con la cesta, el soporte de asador, o el estante para hornear. La bandeja para hornear atraparán cualquier grasa o migas durante el ciclo de cocción.
- Coloque la cesta de malla o el estante con alimentos en la unidad.
- Seleccione la función Air Fry en el panel de visualización.

- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada girando la perilla hacia la derecha.
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado. Una vez que se ha ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se encenderá. El horno se inicia tan pronto como se establece el temporizador.
- La luz indicadora de calefacción se volverá naranja para indicar que la unidad se está calentando y se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura. La luz de calefacción se encenderá y apagará a medida que regula y mantiene la temperatura establecida.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, sonará la campana del temporizador, el horno se apagará por sí solo.
- Saque cuidadosamente los alimentos con guantes de horno.

Notas:

- Aunque el aceite no es necesario, una pequeña porción de aceite puede ser rociado o cepillado en los alimentos para freír al aire. Asegúrese de distribuir el aceite uniformemente en los alimentos.
- Al cocinar una gran cantidad de alimentos, se recomienda voltear los alimentos a mitad de camino para asegurar una cocción uniforme.
- Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo al cocinar si se cocina con la cesta, soporte de asador o estante para hornear. La bandeja para hornear atraparán cualquier grasa o migas durante el ciclo de cocción.
- Para su uso con el soporte del asador, coloque su comida en el accesorio (ver sección de asador) y utilice el mango para instalar en la unidad. Comience su ciclo de cocción a su tiempo y temperatura deseados y presione el botón ROTISSERIE para activar el movimiento de rotación. Simplemente presione el botón ROTISSERIE de nuevo para desactivar la función de asador.

Tiempos de fritura de aire recomendados y temperatura

Comida	Temperatura (°F)	Tiempo (min)
Veduras	400°F	8-12 mins
Costillas de cerdo	360°F	25-30 mins
Papas fritas congeladas	425°F	15-25 mins
Papas fritas de bistec congelado	450°F	15-25 mins
Papas fritas cortadas a mano	400°F	15-25 mins
Bistec	350°F	8-15 mins
Pescado	320°F	8-12 mins
Camaron	320°F	8-12 mins
Alitas de pollo	400°F	22-30 mins
Muslos de pollo	380°F	25-30 mins
Recalentar alimentos	280°F	6 mins

ROSTIZAR

Usa el soporte de asador con las funciones de hornear o freír al aire. Siga las instrucciones a continuación para utilizar su asador:

Uso de la barra del asador:

Para colocar carne o aves de corral en la barra del asador, siga las instrucciones a continuación:

- Inserte un extremo de la barra del asador a través de uno de los picos. Coloque los picos cerca de uno de los extremos de las barras enfrentando los picos hacia el centro de la barra del asador. Asegure los picos girando el tornillo de mariposa en el sentido de las agujas del reloj.
- Pase la barra por el centro del alimento que vaya a cocinar. Deslice el alimento hasta que el pico esté firmemente incrustado a la comida. Deslice el segundo pico en la barra del asador en el otro extremo del alimento que se va a cocinar hasta que quede bien incrustada a la comida. Asegúrelo apretando el tornillo de mariposa.

- Coloque la bandeja de goteo en la posición más baja para que atrape los restos de los alimentos.
- Use el mango de asador para levantar la barra del asador. Los ganchos del asa del asador deben colocarse debajo de las ranuras a ambos lados de la barra. Asegúrese de que el extremo largo de la varilla está en el lado derecho del mango, y el lado indentado corto está en el lado izquierdo del mango.
- Abra la puerta del horno. Deslice el accesorio en la cavidad. Inserte el lado derecho (extremo largo) de la varilla en el soporte de la fosa del asador. A continuación, coloque el lado izquierdo (extremo corto indentado de la varilla) en el gancho izquierdo dentro de la cavidad.

¡Advertencia! Coloque todos los ingredientes en los estantes, en los pinchos, en la barra del asador o en la cesta de malla giratoria, de forma que se evite cualquier contacto con los elementos calefactores del aparato. No llenar demasiado.

FREIDORA DE AIRE RECETAS

Chuletas de Cerdo

- 4 Hueso corta grueso en chuletas de cerdo
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de azúcar morena
- 1 limón, ralladura y jugo
- 2 1/2 Cucharadas de mostaza picante
- 1 Cucharadita de mostaza molida gruesa
- 4 ajo, picados
- 2 Tomillo seco de cucharaditas
- 1 Cucharadita de cebolla granulada
- 1 Cucharadita de humo líquido
- 2 Cucharaditas de vinagre blanco
- 1 Salsa de cucharadita Worcestershire
- 1/2 Escamas de perejil de cucharadita
- Sal y pimienta

En un tazón mediano, mezcle el aceite de oliva, la azúcar morena, la ralladura de limón y el jugo, ambas mostazas, ajo, tomillo, cebolla, humo líquido, vinagre, salsa Worcestershire, perejil, sal y pimienta. Coloque las

chuletas de cerdo y la mezcla en una bolsa de plástico grande y resellable y marinar durante 3 horas o durante la noche en el refrigerador.

Coloque las chuletas de cerdo en la cesta de la freidora y colóquelas en la rejilla superior. Asegúrese de que la bandeja de cocción / goteo esté colocada en la rejilla más baja para atrapar la grasa para cocinar. Ajuste a 400°F por 15 minutos usando la función de freidora de aire. Deje reposar durante 5 minutos.

Sirve 4.

Pierna de pollo

- 8 piernas de pollo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Salsa BBQ

Seca el pollo. Recubre con aceite de oliva, sal y pimienta. Colóquelo en la canasta de la freidora de aire y cocine en la rejilla central a 420°F durante 10 minutos usando la función de freidora de aire. Asegúrese de que la bandeja de cocción / goteo esté colocada en la rejilla más baja para atrapar la grasa para cocinar. Baste con salsa bbq y cocine durante 20 minutos adicionales a 420°F.

Sirve 4.

Espárragos Asados

- 2 Libras de Espárragos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita de ajo granulado
- Salpicadura de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Recubrir los espárragos con aceite de oliva, queso parmesano, ajo, vinagre, sal y pimienta. Coloque en la canasta de la freidora de aire y cocine en la rejilla superior con una sola capa a 360 ° F durante 8 minutos utilizando la función de freidora de aire. Asegúrese de que la bandeja de cocción / goteo esté colocada en la rejilla más baja para atrapar la grasa para cocinar.

Sirve 6.

Galletas de Azúcar de Canela

- 1/2 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 1 Huevo
- 3 Gotas de extracto de almendra
- 1 1/2 Tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de crema de sarro
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de canela

Comience con todos los ingredientes a temperatura ambiente. Crema juntos la mantequilla, el azúcar, el huevo y el extracto de almendras con una batidora de mano hasta que quede suave. En un tazón separado, mezcle la harina, la crema de tartar, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla. Enrolle 1 cucharada de bolas en el resto de azúcar y canela. Utilice la bandeja de goteo orientada al revés en el bastidor inferior como hoja de galletas. Cúbralo con un pedazo de papel pergamino (9 1/2 pulgadas x 7 1/2 pulgadas). Hornee 6 galletas a la vez a 350°F durante 10 minutos, utilizando la función de freidora de aire. Deja reposar durante 5 minutos.

Hace 24 galletas.

OBTENGA 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso! La limpieza regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Asegúrese de que la unidad se ha apagado cambiando el temporizador a 0 y ajustando la perilla de temperatura al punto de

inicio. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.

- No sumerja en agua ni lave con agua corriente.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas, excepto el mango que debe lavarse a mano.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente. Enjuagar y secar bien después de la limpieza

Limpieza Interior

- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Secar con una toalla de papel. Para eliminar los alimentos horneados, vierta un poco de aceite de cocina en los alimentos y deje reposar durante cinco a diez minutos. Esto debe suavizar los alimentos y permitir que se retire con una toalla de papel absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de la puerta de vidrio con un paño jabonoso húmedo. Si la puerta tiene manchas obstinadas, abra la puerta y cubra el interior de la puerta con unas toallas de papel húmedas. Dejar actuar durante unos minutos, luego quitar las toallas y limpiar la puerta. Nunca use utensilios afilados, ya que los arañazos pueden debilitarlo y hacer que se rompa.
- Nunca utilice productos abrasivos en la cavidad. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua o humedad en el aparato excepto en la cavidad.
- Asegúrese de que no haya agua en la puerta del horno cuando esta última aún esté caliente.

Limpieza de puertas exteriores /Exteriores

- Limpie con una esponja húmeda. Seque.
- NUNCA utilice lana de acero, almohadillas de metal o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.

NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problemas	Causa Posible	Solucion
La unidad no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aparato no esta enchufado. 2. No ha encendido la unidad configurando la hora y la temperatura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. 2. Establecer la temperatura y el tiempo. comprobar que la puerta está cerrada.
Comida no cocinada	<ol style="list-style-type: none"> 1. La comida se cocina demasiado. 2. La temperatura es demasiado bajo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use lotes mas pequeños para freír mas uniformemente. 2. Elevar la temperatura y continuar cocinando.
La comida no esta frita igualmente	Los alimentos deben ser girados durante el proceso de cocción.	Ver operaciones generales en este manual.
Humo blanco proveniente de la unidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se usa aceite. 2. Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa de la coccion previa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie para eliminar el exceso de aceite. 2. Limpiar los accesorios después de cada uso
Las papas fritas no se fríen de manera uniforme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo incorrecto de papa que se usa. 2. Papas no están limpias adecuadamente durante la preparación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use papas firmes y frescas. 2. Use palitos cortados y seque para eliminar el exceso de almidón.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

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

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

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

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des règles de sécurité doivent toujours être respectées, dont les suivantes :

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION !**
2. Vérifiez que la tension de votre maison corresponde à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, ne pas immerger le cordon, la fiche, ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide. Ne branchez pas le cordon d'alimentation ou ne faites pas fonctionner l'unité si vous avez les mains humides.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
6. Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de placer ou d'en enlever des pièces.
7. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé ou après qu'il ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud. Ne pas le placer sur les surfaces de cuisson.
12. Lorsque vous utilisez le four, conservez au moins quatre pouces d'espace libre sur tous les côtés pour permettre une circulation d'air adéquate.
13. Utilisez toujours une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
14. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sans eau, farine, etc..

15. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
16. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'utilisation prévue.
17. Des aliments surdimensionnés ou des ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou en contact de matériaux inflammables, dont les rideaux, tentures, nappes, murs, et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne placez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques impliquant un risque de choc électrique.
20. Il faut être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
21. Ne pas entreposer des matériaux, autres que les accessoires recommandés par les fabricants dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou une partie du four avec du papier aluminium. Cela provoque une surchauffe du four.
23. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation, surtout en utilisant les fonctions « toast » ou « broil ».
24. Soyez extrêmement prudent lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
25. Portez toujours des gants de protection isolés lorsque vous insérez ou retirez des objets du four chaud.
26. Pour débrancher, mettez tout contrôle à « off », puis retirez la fiche de la prise murale.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENTSAFETY

REMARQUES

- Lors de l'utilisation, utilisez toujours des gants isolants pour toucher les surfaces externes ou internes du four ou pour manipuler les accessoires.

- Pour réduire les risques d'incendie, maintenez l'intérieur du four propre et exempt d'aliments, d'huile, de graisse et de tout autre matériau combustible.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal tels que des couteaux pour éliminer les résidus d'aliments des éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
- Ne rangez aucun matériau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre.

Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

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. Un cordon d'extension peut être utilisé avec précaution.

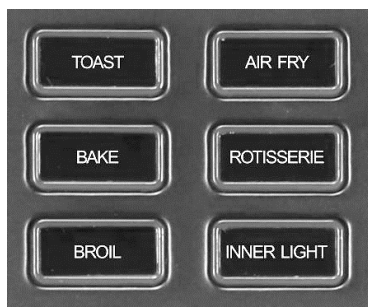
- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrange de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, ou il pourrait être tire par des enfants ou vous faire trébucher.

À PROPOS DE VOTRE FOUR GRILLE PAIN & FRITEUSE À AIR

Faites frire, cuire au four, et griller avec votre grille-pain pour friteuse à air numérique Kalorik de 22 pintes. Cet appareil innovant et multifonctionnel utilise la technologie Rapid Hot Air pour cuire des aliments plus rapidement et rendre les repas plus sains. Le mécanisme de friture à air fonctionne en faisant circuler de l'air très chaud autour de vos aliments. Ceci offre la même texture croustillante et la riche saveur de vos aliments frits préférés, avec peu ou pas d'huile. Cela signifie moins de gras et de calories ! L'appareil peut également être utilisé comme grille-pain / four à convection de tous les jours et dispose de 4 fonctions faciles à utiliser : rôtir, frire à l'air, cuire au four et griller ; et dispose également d'une lumière intérieure pour vérifier facilement la cuisson. Le grille-pain pour friteuse à air Kalorik de 22 pintes contient six éléments chauffants, quatre en haut et deux en bas. Une minuterie intégrée de 60 minutes et un thermostat réglable jusqu'à 450°F vous permettent de personnaliser la cuisson pour chaque plat. Un micro-interrupteur de sécurité intégré arrête automatiquement le fonctionnement lorsque la porte est ouverte. Le four à friteuse à air comprend un plateau d'égouttement / une plaque de cuisson, un panier à friture, une grille de cuisson, une broche rôtissoire deux poignées pour accessoires et un plateau ramasse-miettes.

Voyants et boutons de commande :

- Le témoin d'alimentation, situé sur le côté gauche devient bleu une fois la minuterie activée, indiquant que l'unité est en marche. Il est utilisé pour définir le temps de cuisson souhaité. Le réglage de la minuterie du four met l'appareil sous tension et débute le cycle de cuisson.
- Le voyant de chauffage, situé sur le côté droit de l'appareil devient orange lorsque l'appareil chauffe, et s'éteint une fois que la température définie est atteinte. Il s'allume et s'éteint pour indiquer que l'unité maintient la température définie.
- Le panneau de commande numérique permet de sélectionner le mode de cuisson. Les paramètres comprennent : frire à l'air (Air Fry), griller (Broil), cuire au four (Bake) et « toast » (Toast). L'unité comporte également une fonction spéciale de rôtissoire, ainsi qu'une lampe de four pour une surveillance aisée.



- La fonction rôtissoire vous permet de placer vos aliments sur la broche afin de les faire pivoter et de les cuire uniformément. Placez le tournebroche à l'intérieur de l'appareil avec vos aliments placés sur l'accessoire. Utilisez la poignée de la rôtissoire pour placer avec soin à l'intérieur et sortez la broche de la rôtissoire une fois que vos aliments ont été cuits.
- Vous pouvez arrêter le processus de cuisson à tout moment en ramenant le bouton de la minuterie à 0.
- Le micro-interrupteur de sécurité arrête la cuisson lorsque la porte est ouverte.
- N'oubliez pas de ramener le bouton de température au point de départ après chaque utilisation pour vous assurer que vous réglez les paramètres de température correctement pour chaque processus de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires, nettoyez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier. Assurez-vous que le four est sec avant de faire fonctionner l'appareil.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur de manière à ce qu'il se trouve également à au moins 10 cm (4 po) de tout objet environnant.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Placez le ramasse-miettes à l'intérieur de la partie inférieure de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est propre et que tout a été retiré du four.
- Il est normal que de la fumée ou une odeur se dégage de l'appareil lors de la première utilisation. Ce n'est pas dangereux. Pour éliminer

toute trace d'huile qui pourrait rester après la production, nous vous recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes, en plaçant le thermostat sur sa température maximale.

Conseils :

- Positionnement des grilles de cuisson : les grilles de cuisson peuvent être glissées dans l'un des 3 niveaux disponibles.
- Placez toujours le plat de cuisson / lèchefrite au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier, la broche rôtissoire ou la grille de cuisson. Il attrapera la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

PRECHAUFFAGE

- Branchez l'appareil dans la prise d'alimentation.
- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée à l'aide des boutons.
- Tournez le bouton de température vers la droite pour commencer le préchauffage à la température désirée et réglez la minuterie sur 10 minutes.
- Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que l'unité est allumée.
- Le voyant de chauffage s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer dès que la minuterie s'enclenche. Lorsque la température cible est atteinte, le voyant orange de chauffage s'éteint, puis s'éteint et se rallume pour maintenir la température définie
- Vous pouvez maintenant placer vos aliments dans le four pour démarrer le processus de cuisson car l'appareil est entièrement préchauffé.

PARAMÈTRES

FONCTION GRILL

Ce mode est idéal pour les petites coupes de viande, les sandwichs ouverts, la volaille, le poisson et les légumes. La fonction de gril peut également être utilisée pour dorer les plats principaux tels que les gratins ou les casseroles. Lorsque vous faites griller, préchauffez le four pendant 10 minutes. Nous vous suggérons d'utiliser la position supérieure de la grille pour de meilleurs résultats pendant ce processus de cuisson.

- Commencez par préchauffer l'appareil. Voir la section «Préchauffage».
- Une fois préchauffé, placez la plaque ou grille de cuisson avec les aliments sur la position la plus haute (près du haut du four).
- Sélectionnez la fonction en appuyant sur le bouton BROIL.
- Réglez le bouton de température sur la température désirée en le tournant à droite.
- Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée, entre 1 et 60 minutes. Une fois que la minuterie a été réglée, le voyant d'alimentation s'allume. Le four démarre dès que la minuterie est réglée.
- Le voyant de chauffage deviendra orange pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer et s'éteindra une fois la température atteinte. Le voyant de chauffage s'allume et s'éteint alors qu'il régule et maintient la température réglée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie sonne, le four s'éteint tout seul.
- Sortez délicatement vos aliments avec des gants de cuisine.

Remarque :

- L'utilisation de la fonction de gril nécessite généralement un temps de cuisson plus court.
- N'utilisez pas de plats en verre avec cette fonction.
- Les aliments sont cuits rapidement pendant le gril, il est préférable de veiller aux aliments pour ne pas trop les cuire.
- Placez le plat de cuisson / lèchefrite au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier ou la grille de cuisson. La plaque de cuisson attrapera la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.

Attention: le papier aluminium n'est pas recommandé pour couvrir la grille de cuisson. Si elle est recouverte, la feuille d'aluminium empêche la graisse de couler dans le bac d'égouttage. La graisse s'accumulera et risque de prendre feu. Si vous choisissez d'utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le plateau de cuisson / bac d'égouttage, assurez-vous que le papier d'aluminium est parfaitement coupé dans le moule et ne touche pas le mur ni les éléments chauffants.

FONCTION FOUR

Utilisez la fonction de cuisson pour cuire des gâteaux, des pâtisseries ou pour faire rôtir de la viande. Ce mode peut également être utilisé avec des plats surgelés pré-emballés. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson, nous recommandons de préchauffer le four au moins 10 minutes à la température désirée.

- Commencez par préchauffer l'appareil. Voir la section «Préchauffage».
- Une fois préchauffé, placez la plaque de cuisson, la grille, la broche rôtissoire ou le panier avec les aliments dans l'appareil.
- Sélectionnez la fonction BAKE.
- Réglez le bouton de température sur la température désirée en le tournant à droite.
- Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée, entre 1 et 60 minutes. Une fois que l'heure a été réglée, le voyant d'alimentation s'allume.
- Le four démarre dès que la minuterie est réglée.
- Le voyant de chauffage deviendra orange pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer et s'éteindra une fois la température atteinte. Le voyant de chauffage s'allume et s'éteint alors qu'il régule et maintient la température réglée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie sonne, le four s'éteint tout seul.
- Sortez délicatement vos aliments avec des gants de cuisine.

Remarque :

- Utilisez la grille pour les pizzas fraîches et les pizzas surgelées.
- Si le panier de cuisson, la grille ou la broche rôtissoire sont utilisés pour la cuisson, placez toujours la plaque de cuisson sur la position la plus basse pour récupérer les gouttes de graisse.
- Pour utiliser le tournebroche, placez vos aliments sur l'accessoire (voir la section « Rôtisserie ») et utilisez la poignée pour installer le tournebroche dans l'appareil. Commencez votre cycle de cuisson et appuyez sur le bouton ROTISSERIE pour activer le mouvement de rotation. Appuyez simplement sur le bouton ROTISSERIE pour désactiver la fonction.

FONCTION TOAST / GRILLE PAIN

Utilisez la fonction Toast pour griller du pain à la perfection : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

- Commencez par préchauffer l'appareil. Voir la section «Préchauffage».
- Une fois préchauffé, placez la plaque de cuisson ou la grille avec les aliments dans la position centrale de l'appareil.
- Sélectionnez la fonction TOAST.
- Réglez le bouton de température sur la température désirée en le tournant à droite.
- Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Une fois que l'heure a été réglée le voyant d'alimentation s'allume. Le four démarre dès que la minuterie est réglée.
- Le voyant de chauffage devient orange pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer et s'éteint une fois que la température est atteinte. Le voyant de chauffage s'allume et s'éteint alors qu'il régule et maintient la température réglée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie sonne, le four s'éteint tout seul.
- Sortez délicatement vos aliments avec des gants de cuisine.

Remarque :

Utilisez la grille de cuisson pour griller les aliments en veillant à ce que tous les aliments soient centrés et espacés de manière égale sur la grille et placés au centre du four.

FONCTION FRITEUSE À AIR

Utilisez la fonction de friture à air comme une alternative saine à la friture sans utiliser de quantités excessives d'huile. Cette fonction vous permet de cuisiner avec moins de matières grasses et de calories et donne aux aliments un goût plus léger et moins gras.

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la fonction de friture à l'air, mais peut être utilisé pour accélérer le processus de cuisson. Gardez à l'esprit que le préchauffage interférera avec les temps de cuisson recommandés. Si l'appareil est déjà chaud, retirez 3 minutes du temps de cuisson recommandé.

- Placez le plat de cuisson / lèchefrite au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier, la broche rotissoire ou la grille. Le moule va attraper la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.
- Placez le panier ou la grille contenant les aliments dans l'appareil.
- Sélectionnez la fonction Air Fry.
- Réglez le bouton de température sur la température désirée en le tournant à droite.
- Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Une fois que la minuterie est réglée, le voyant d'alimentation s'allume. Le four démarre dès que la minuterie est réglée. Le voyant de chauffage deviendra orange pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer et s'éteindra une fois la température atteinte. Le voyant de chauffage s'allume et s'éteint alors qu'il régule et maintient la température réglée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie sonne, le four s'éteint tout seul.
- Sortez délicatement vos aliments avec des gants de cuisine.

Remarques:

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, une petite quantité d'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments pour la friture à l'air. Assurez-vous de répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- Lorsque vous cuisinez une grande quantité d'aliments, il est recommandé de retourner les aliments à mi-course pour assurer une cuisson uniforme.
- Placez le plat de cuisson / lèchefrite au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez avec le panier, la broche rotissoire la grille de cuisson. La plaque de cuisson attrapera la graisse ou les miettes pendant le cycle de cuisson.
- Pour utiliser le tournebroche, placez vos aliments sur l'accessoire (voir la section « Rôtisserie ») et utilisez la poignée pour installer le tournebroche dans l'appareil. Commencez votre cycle de cuisson et appuyez sur le bouton ROTISSERIE pour activer le mouvement de rotation. Appuyez simplement sur le bouton ROTISSERIE pour désactiver la fonction.

Temps et températures de cuisson recommandés pour la friture à l'air, :

Aliment	Température (°F)	Temps (min)
Légumes	400°F	8-12 mins
Côtes de porc	360°F	25-30 mins
Frites surgelées	425°F	15-25 mins
Grosses frites congelées	450°F	15-25 mins
Frites coupées à la main	400°F	15-25 mins
Steak	350°F	8-15 mins
Poisson	320°F	8-12 mins
Crevettes	320°F	8-12 mins
Ailes de poulet	400°F	22-30 mins
Cuisses de poulet	380°F	25-30 mins
Réchauffer des aliments	280°F	6 mins

ROTISSERIE

Utilisez le tournebroche avec les fonctions Bake ou Air Fry.

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser votre tournebroche :

Utilisation de la broche rôtissoire :

Pour placer la viande ou la volaille sur la broche à rôtisserie, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Insérez une extrémité de la broche à rôtisserie à travers l'un des piques. Positionnez les piques à proximité de l'une des extrémités des tiges, avec les piques faisant face au centre de la tige de rôtisserie. Sécurisez les piques en tournant la vis de serrage dans le sens horaire.
- Introduisez la tige à travers le centre de l'aliment à cuire. Faites glisser la nourriture jusqu'à ce que le pique soit solidement ancré dans l'aliment. Faites glisser le second pique sur la tige de rôtisserie à l'autre extrémité de la nourriture être cuite jusqu'à ce qu'il soit bien ancré dans les aliments. Fixer en place en serrant les vis de serrage.

- Placez le plateau de cuisson / plaque d'égouttement à la position la plus basse pour récupérer le jus de cuisson.
- Utilisez la poignée pour accessoire pour soulever la broche à rôtisserie. Les crochets de la poignée doivent être placés sous les rainures sur les deux côtés de la tige. Assurez-vous que l'extrémité longue de la tige se trouve du côté droit de la poignée et que le côté en retrait court est du côté gauche de la poignée.
- Ouvrez la porte du four. Faites glisser l'accessoire dans la cavité. Insérez le côté droit (extrémité longue) de la tige dans le support de tournebroche. Ensuite, placez le côté gauche (extrémité courte en retrait de la tige) sur le crochet gauche dans la cavité.

Avertissement ! Placez tous les ingrédients sur les plaques de cuisson, broche à rôtisserie ou dans le panier, de manière à éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne pas trop remplir.

RECETTES POUR FRITURE A L'AIR

CÔTES DE PORC

- 4 os côtelettes de porc
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 1 citron, zeste et jus
- 2 1/2 cuillères à soupe de moutarde épicée
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de thym séché
- 1 cuillère à café d'oignon granulé
- 1 cuillère à café de fumée liquide
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 1/2 cuillère à thé de flacons de persil
- Sel et poivre

Dans un bol moyen, mélanger l'huile d'olive, la cassonade, le zeste et le jus de citron, la moutarde, l'ail, le thym, l'oignon, la fumée liquide, le vinaigre, la sauce Worcestershire, le persil, le sel et le poivre. Mettez les côtelettes de porc et le mélange dans un grand sac en plastique refermable et laissez mariner pendant 3 heures ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Disposez les côtelettes de porc sur le panier de friture et placez-la sur la grille supérieure du dessus. Assurez-vous que le plateau de cuisson / égouttoir est placé sur la grille la plus basse pour récupérer la graisse de cuisson. Réglez à 400°F pendant 15 minutes en utilisant la fonction de friture à air (AIR FRY). Laissez reposer 5 minutes. 4 portions.

PILONS DE POULET BARBECUE

- 8 pilons de poulet
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Sauce barbecue

Séchez le poulet. Enduire d'huile d'olive, sel et poivre. Placez sur le panier de friture et cuire sur le niveau du milieu à 420°F pendant 10 minutes en utilisant la fonction de friture à air (AIR FRY). Assurez-vous que le plateau de cuisson / égouttoir est placé sur le niveau le plus bas pour récupérer la graisse de cuisson. Badigeonner de sauce barbecue et cuire encore 20 minutes à 420 ° F. 4 portions.

ASPERGES RÔTIÉS

- 2 livres d'asperges
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
- 1/2 cuillère à thé d'ail granulé
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Enduire les asperges d'huile d'olive, de parmesan, d'ail, de vinaigre, de sel et de poivre. Placez sur le panier de friture et cuire sur le niveau supérieur sur une seule couche à 360°F pendant 8 minutes en utilisant la fonction de friture à air (AIR FRY). Assurez-vous que le plateau de cuisson / égouttoir est placé sur le niveau le plus bas pour récupérer la graisse de cuisson.

6 portions

COOKIES SNICKERDOODLE

- 1/2 tasse de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 3 gouttes d'extrait d'amande
- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à café de crème de tartre
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à café de sel kasher
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle

Commencez avec tous les ingrédients à la température ambiante. Battez ensemble le beurre, le sucre, l'oeuf et l'extrait d'amande avec un batteur à main jusqu'à obtenir une consistance lisse. Dans un autre bol, mélanger la farine, la crème de tartre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre.

Rouler 1 cuillère à soupe de boulettes dans le sucre restant et la cannelle. Utilisez le plateau d'égouttement orienté à l'envers sur le panier inférieur en guise de plaque à biscuits. Couvrir avec un morceau de papier parchemin (9 1/2 pouces x 7 1/2 pouces). Utilisez la fonction AIR FRY et cuire 6 biscuits à la fois à 350 ° F pendant 10 minutes. Laisser reposer 5 minutes.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation ! Un nettoyage régulier empêche l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint en réglant la minuterie sur 0 et en remettant le bouton de température au point de départ. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- Ne pas plonger dans l'eau ni laver à l'eau courante.
- Les accessoires vont au lave-vaisselle, à l'exception de la poignée qui doit être lavée à la main.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.**

Nettoyage intérieur

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier. Pour enlever les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez-les reposer pendant cinq à dix minutes. Cela devrait ramollir les aliments et leur permettre d'être enlevés avec du papier absorbant ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur de la porte en verre avec un chiffon savonneux humide. Si le verre présente des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques essuie-tout humides. Laisser agir quelques minutes, puis retirer les serviettes et essuyer la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car le rayer pourrait l'affaiblir et le faire éclater.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous que ni l'eau ni l'humidité ne pénètrent dans l'appareil sauf dans la cavité.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la porte du four lorsque celle-ci est encore chaude.

Nettoyage des portes extérieures / extérieures

- Essuyer avec une éponge humide. Essuyer
- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager le fini.

NE PAS IMMERGER LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne marche pas	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas branché.• Vous n'avez pas mis l'unité sous tension en réglant la minuterie.	<ul style="list-style-type: none">• Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale.• Réglez la température et le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits	<ul style="list-style-type: none">• Trop d'aliments• Température trop basse	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des quantités plus petites pour une friture plus uniforme• Augmentez la température et continuez la cuisson.
La nourriture n'est pas cuite uniformément	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Voir la section « Instructions » dans ce manuel
Les frites ne sont pas cuites uniformément	<ul style="list-style-type: none">• Mauvais type de pomme de terre utilisé.• Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.• Utilisez des bâtons coupés et séchez-les pour éliminer l'excès d'amidon.
De la fumée blanche provient de l'unité	<ul style="list-style-type: none">• De l'huile est utilisée.• Il reste des résidus de graisse.	<ul style="list-style-type: none">• Essuyez pour éliminer l'excès d'huile.• Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

**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 AFO 46110

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