

# KALORIK®

Since 1930



**FULL TOUCHSCREEN  
AIR FRYER WITH WINDOW**

**FREIDORA DE AIRE  
TACTIL CON VENTANA**

**FRITEUSE À AIR ENTIÈREMENT  
TACTILE AVEC FENÊTRE**

EN.....2  
ES....14  
FR.....27

# PARTS

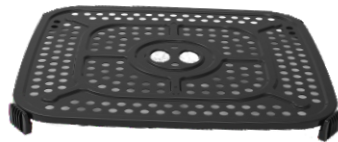
---

**Control panel**



**Basket**

**Viewing Window**



**Trivet**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

| Model       | Voltage    | Wattage | Capacity   |
|-------------|------------|---------|------------|
| FT 52324 BK | 120V, 60Hz | 1500W   | 7Qt / 6.5L |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

## 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

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

20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the air fryer with metal foil. This causes overheating of the air fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or trivet and disposing of hot grease.
24. The air fryer can be turned off while using any of the functions by pressing and holding the POWER button for 3 seconds.
25. During hot air frying, hot air is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
- 28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance for proper ventilation.**

### **Caution!!**

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

# **SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY**

## **POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS**

---

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



## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

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

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

## BEFORE THE FIRST USE

---

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

**Caution: When moving the air fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely on the food basket handle when moving the air fryer!**

## OPERATING INSTRUCTIONS

---

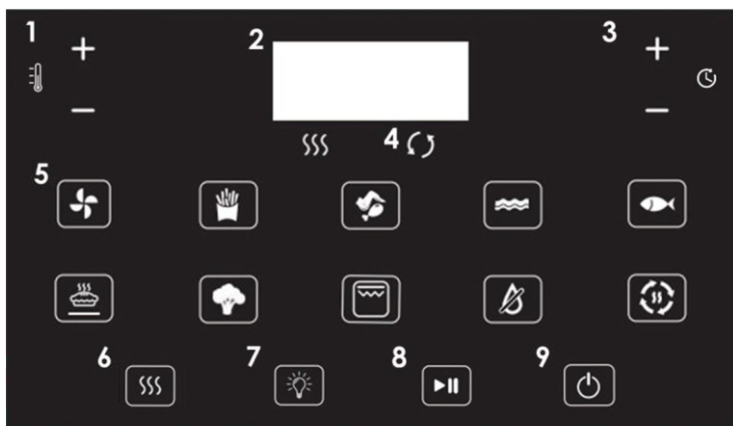
### Preparing for use:

- Make sure that the trivet is securely placed inside the basket. Use the trivet handle located in the center of the trivet to easily insert or remove it from the basket.
- Plug the power cord into a wall socket. Your air fryer will emit a beep and the POWER button will turn on, to signal that it is ready for use.

### Caution!

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

### Control Panel



1. Temperature control
2. LED screen
3. Timer
4. Shake reminder signal
5. Presets (left to right, top to bottom): Air fry, Fries, Chicken Wings, Bacon, Fish, Bake, Veggies, Broil, Dehydrate, Reheat.
6. Preheat
7. Inner light
8. Start/Pause
9. Power button

## Using the appliance:

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, proceed to press the POWER button.
2. The control panel and icons will light up.
3. Press the Start/Pause button right away if you would like to start the cooking process with the default time and temperature.
  - a. Please note that these settings can be modified to your preference at any time by pressing the + / - symbols next to the corresponding time and temperature symbols.
4. To cook using the presets, select the icon that corresponds closest to the type of food you are cooking by simply tapping on it and then tap the Start/Pause button to start the cooking process.
  - a. The time and temperature of the presets can also be modified at any time by pressing the time and temperature + / - symbols.
  - b. This air fryer is equipped with an automatic 'shake reminder' signal to remind you to shake your ingredients half-way through your cooking process.
5. The cooking process can be paused by removing the basket or by pressing the Start/Pause button.
  - a. If you remove the basket in the middle of the cooking process to shake or check on your ingredients, cooking will be paused. Simply place the basket back in place to continue where you left off.
  - b. Pressing the Start/Pause button will pause the cooking process at any point during cooking. Simply press it again with basket properly in place and the unit will continue with the same programming.

**NOTE:** The unit will automatically shut off if the cooking process is paused for more than 5 minutes.

6. If you want to fully turn off the appliance press and hold the POWER button for 3 seconds.
7. Once the cooking time is up the appliance will display 'End' on the control panel and signal that the cooking is done by beeping 3 times. The unit will remain on for a few seconds while it cools down and then shut off completely.
8. Proceed to remove the basket, take out your food, and enjoy!

## Preheat

This appliance is equipped with a preheat function that can be accessed by pressing the preheat icon. Simply press the preheat icon, select your desired temperature and the appliance will beep to signal when this temperature has been reached.

Preheat default settings: 370 °F // 3 min

## Inner Light

Your air fryer includes an inner light to help you monitor your food while cooking without having to take out the basket. Press the light icon to turn it on and off and check your food throughout the viewing window at any point during the cooking process.

### °F → °C

Your unit can also switch from Fahrenheit to Celsius and vice versa easily by pressing the + / – temperature symbols. Simply press them simultaneously right after powering the appliance on.

## Preset menus

10 preset functions are provided: AIR FRY, FRIES, WINGS, BACON, FISH, BAKE, VEGGIES, BROIL, DEHYDRATE, and REHEAT.

Range: 90°F - 400°F // 1 min – 1h (36h for dehydrate setting)

| <b>Preset</b> | <b>Temperature (°F)</b> | <b>Time (hr : min)</b> |
|---------------|-------------------------|------------------------|
| Air Fry       | 380                     | 00:15                  |
| Fries         | 400                     | 00:20                  |
| Chicken wings | 400                     | 00:20                  |
| Bacon         | 360                     | 00:10                  |
| Fish          | 375                     | 00:08                  |
| Bake          | 350                     | 00:30                  |
| Veggies       | 400                     | 00:10                  |
| Broil         | 400                     | 00:15                  |
| Dehydrate     | 150                     | 06:00                  |
| Reheat        | 280                     | 00:07                  |

## Cooking guide

| Food              | Time (min.) | Temp. (°F) | Shake | Extra information               |
|-------------------|-------------|------------|-------|---------------------------------|
| Home-made fries   | 20          | 400        | Yes   | Add 1/2 tbsp. of oil            |
| Potatoes          | 25          | 400        | Yes   |                                 |
| Drumsticks        | 18          | 400        |       | For juicy drumsticks            |
| Chicken Nuggets   | 15          | 380        | Yes   |                                 |
| Thin-sliced bacon | 10          | 360        |       |                                 |
| Vegetables        | 10          | 400        | Yes   |                                 |
| Burger            | 12          | 400        |       | For medium-cooked burgers       |
| Pizza rolls       | 12          | 400        | Yes   | Use oven-ready type             |
| Tofu              | 10          | 380        | Yes   | For more browning cook at 400°F |
| Pastries          | 7-8         | 400        |       |                                 |

\*All data is indicative.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down completely.
- The basket and trivet can be cleaned in hot water with mild detergent/dish soap, or in the dishwasher. **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Soak it for about 10 minutes before cleaning it in the sink.
- **Note:** avoid using abrasive cleaning materials on the window portion of the basket as it may compromise the seal.

## Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the air fryer.
- Clean the heating element inside the air fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

## Cleaning the exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the air fryer.

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

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

## TROUBLESHOOTING

---

| Problem                                                | Possible cause                        | Solution                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer does not work                            | The appliance is not plugged in.      | Put the main plug in an earthed wall socket.                                             |
|                                                        | You have not set the timer.           | Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.          |
|                                                        | The basket is not properly locked.    | Push the basket back in the air fryer properly.                                          |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | There is too much food in the basket. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
|                                                        | The set temperature is too low.       | Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Cooking guide')     |

|                                                                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  | The cooking time is too short.                                                   | Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Cooking guide')                                                                                                                                                                  |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.       | Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                                                                                       |
| I cannot slide the basket into the appliance properly.           | There is too much food in the basket.                                            | Do not fill the basket to capacity; refer to the "Cooking guide" table for quantities.                                                                                                                                                             |
| White smoke comes out of the appliance.                          | You are preparing greasy ingredients.                                            | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the basket. The oil can produce white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
|                                                                  | The pan still contains grease residues from previous use.                        | White smoke is caused by grease heating up in the basket; make sure you clean the basket and trivet thoroughly after each use.                                                                                                                     |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                 | You did not use the right type of potato.                                        | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.                                                                                                                                                                                     |
|                                                                  | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.              | Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.                                                                                                                                                                |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.  | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.                                                                                                                                                                               |
|                                                                  |                                                                                  | Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                  |                                                                                  | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                                                                                                                       |
| Inner light not working.                                         | Bulb may need replacement.                                                       | Reach out to customer support to order replacement bulb.                                                                                                                                                                                           |

# WARRANTY

---

Please scan the QR code below to register your purchase and facilitate the verification of the date of the original purchase. We do not require that you return the Product Registration Card as a condition of this warranty. Mail-in warranties will be processed within 8 weeks of receipt. Scanning the QR code and completing the required information is recommended as the preferred form of warranty registration.

This product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase, against manufacture defects in material and workmanship. This warranty is non-transferable. The warranty will only apply to items purchased from an authorized reseller. The original sales receipt is required as proof of purchase and to initiate a warranty claim. Without proof of purchase, we are unable to process a warranty claim. Items provided as gifts to a third party will also require proof of purchase.

During the warranty period, if the product is proven defective it will be repaired or replaced, at Kalorik's discretion, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. We reserve the right to substitute the warranted item for an item of equal or greater value.

This warranty does not cover any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow 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, or use for commercial purposes. This warranty does not cover glass parts, glass containers, filter baskets, blades and agitators, and normal wear and tear based on the continued use of 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 limitations 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, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

**Return shipping charges may apply.**

Please submit your RMA request via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. If the request is approved, our customer service team will advise if the item needs to be returned and determine who will be responsible for the shipping cost.

If one is required or authorized to return a product to Kalorik, please include the return authorization number (provided by a Representative), a letter explaining the nature of the claimed defect, and the best method to contact you.

If you have additional questions, please note that the Kalorik Customer Service department can be reached by phone, email, webchat, or through our website contact form. See below for complete contact information. We are open Monday through Friday, from 9:00am to 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

Phone: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Email: [Service@kalorik.com](mailto:Service@kalorik.com)

Webchat/Contact Form

Kalorik.com (US) or Kalorik.ca (CA)

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

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA



**Only letters can be accepted at the address above.**

**Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**

© 2023 KALORIK®

# PARTES

---

Panel de Control



Canasta

Ventana



Trébede

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| Modelo      | Voltaje    | Potencia | Capacidad  |
|-------------|------------|----------|------------|
| FT 52324 BK | 120V, 60Hz | 1500W    | 7Qt / 6.5L |

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

## **1. ¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**

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

17. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Éstos podrían romperse, entrar en contacto con partes eléctricas y causar un choque eléctrico.
18. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores que no sean ni de metal ni de vidrio.
19. No almacenar ningún material, fuera de los accesorios recomendados por el fabricante sobre el aparato, cuando no esté en uso.
20. No colocar en el aparato ninguno de los materiales que enumeramos a continuación: papel, cartón, plástico, y/o similares.
21. No cubrir la canasta de cocción o ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto produce el recalentamiento del aparato.
22. No descuidar el aparato mientras esté en funcionamiento.
23. Se debe tener gran precaución al retirar la canasta de la canasta y quitar la grasa caliente.
24. La freidora de aire se puede apagar mientras se usa cualquiera de las funciones, manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos.
25. Durante el freído de aire caliente, el vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
26. Si usted ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la sartén del aparato.
27. No coloque el aparato en contra la pared o contra otros aparatos.
- 28. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, en los lados, y en la parte superior del aparato.**

## **¡¡Cuidado!!**

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

# **GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE**

# INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

---

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

## INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

---

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

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

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

---

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

**Precaución:** Al mover la freidora, asegúrese de sostenerla por la base, — ¡no sostenga la freidora de aire por el mango de la canasta!

## **INSTRUCCIONES DE USO**

---

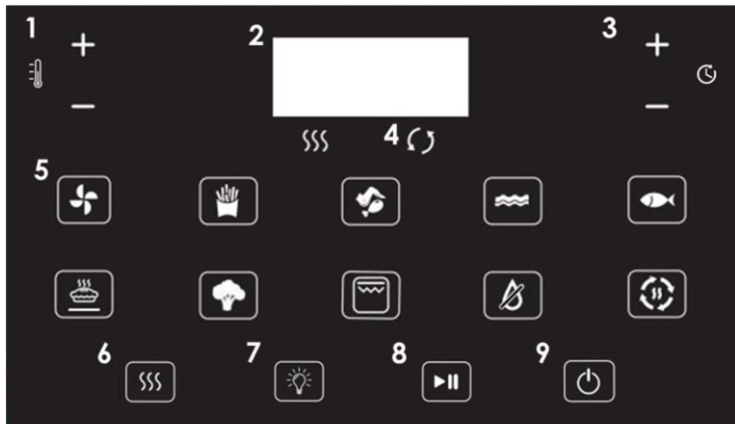
### **Preparación del aparato para su uso:**

- Asegúrese que el trébede este bien colocado dentro de la canasta. Use la manija ubicada en el centro del trébede para insertarlo o removerlo de la canasta con facilidad.
- Enchufe el cable en un tomacorriente de pared. Su freidora de aire emitirá un pitido y el botón de encendido se encenderá para indicar que está lista para ser usada.

### **¡Cuidado!**

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

## Panel de Control



1. Control de temperatura
2. Pantalla LED
3. Temporizador
4. Alerta para agitar la canasta
5. Opciones preprogramadas (izquierda a derecha, de arriba a abajo):  
Freír con aire, Papas Fritas, Alitas, Tocineta, Pescado, Hornear,  
Vegetales, Asar, Deshidratar, Recalentar.
6. Precalentar
7. Luz interior
8. Iniciar/Pausar
9. Botón de encendido

### Uso del aparato:

1. Una vez enchufe el aparato y esté listo para operarlo, proceda a pulsar el botón de encendido.
2. El panel de control y los iconos se iluminarán.
3. Si desea iniciar el proceso de cocción con el tiempo y temperatura predeterminados, primero presione el botón de Iniciar/Pausar.
  - a. Tenga en cuenta que estos ajustes se pueden modificar según sus preferencias en cualquier momento pulsando los signos de +/- en el control de temperatura y temporizador.

4. Si desea seleccionar uno de las opciones preprogramadas, simplemente toque el icono correspondiente y luego toque el botón de Iniciar/Pausar para iniciar el proceso de cocción.
  - a. El tiempo y la temperatura de las opciones preprogramadas también se puede modificar en cualquier momento presionando los signos de +/- en el control de temperatura y temporizador.
  - b. Esta freidora de aire está equipada con una alerta automática para agitar la canasta a la mitad del tiempo de cocción seleccionado, para recordarle de agitar sus ingredientes. La señal se encenderá automáticamente en el panel de control una vez de por iniciado el proceso de cocción.
5. El proceso de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón de Iniciar/Pausar o al removiendo la canasta.
  - a. Si retira la canasta en medio del proceso de cocción para agitar o revisar los ingredientes, la cocción se pausará. Simplemente vuelva a colocar la canasta en su lugar para continuar con el proceso de cocción.
  - b. Para pausar el proceso de cocción en cualquier momento sin remover la canasta, toque el botón de Iniciar/Pausar. Para retomar la cocción con los ajustes seleccionados, presione el botón nuevamente.
6. Si desea apagar la unidad por completo mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos.
7. Una vez el proceso de cocción haya finalizado su unidad le dejara saber mostrando 'End' en la pantalla LED y emitiendo 3 pitidos. La freidora de aire se mantendrá encendida por unos segundos mientras se enfría y luego se apagará por completo.
8. ¡Retire la canasta, sirva su comida, y disfrute!

## Precaentar

Esta unidad está equipada con una función para precalentar que será activada al presionar el botón para precalentar. Simplemente presione el icono para precalentar, seleccione los ajustes que prefiera y la unidad emitirá una vez que la temperatura seleccionada sea alcanzada.

Ajustes predeterminados de precalentar: 190 °C/ 370 °F // 3 min



## Luz Interior

Su freidora de aire incluye una luz interior que le ayudara a monitorear su comida mientras cocina, sin tener que remover la canasta. Presione el icono de la luz interior para encender y apagar la luz y poder chequear sus ingredientes a través de la ventana de visualización en cualquier punto durante el proceso de cocción.

°F → °C

Su unidad también puede cambiar de Fahrenheit a Celsius y viceversa fácilmente presionando los símbolos de temperatura + / -. Simplemente presiónelos simultáneamente justo después de encender el aparato.

## Menús preestablecidos:

Su freidora de aire ofrece 10 opciones preprogramadas: FREIR CON AIRE, PAPAS FRITAS, ALITAS DE POLLO, TOCINETA, PESCADO, HORNEAR, VEGETALES, ASAR, DESHIDRATAR, Y RECALENTAR.

Rango: 30°C/90°F - 200°C/400°F // 1min – 1h (36h para la función deshidratar)

| Preajuste       | Temperatura (°C / °F) | Tiempo (hh : min) |
|-----------------|-----------------------|-------------------|
| Freír con aire  | 195 / 380             | 00:15             |
| Papas fritas    | 200 / 400             | 00:20             |
| Alitas de pollo | 200 / 400             | 00:20             |
| Tocineta        | 180 / 360             | 00:10             |
| Pescado         | 190 / 375             | 00:08             |
| Hornear         | 175 / 350             | 00:30             |
| Vegetales       | 200 / 400             | 00:10             |
| Asar            | 200 / 400             | 00:15             |
| Deshidratar     | 65 / 150              | 06:00             |
| Recalentar      | 140 / 280             | 00:07             |

## Guía de cocina:

| Comida                      | Tiempo (min.) | Temp. (°C / °F) | Agitar | Información Extra                     |
|-----------------------------|---------------|-----------------|--------|---------------------------------------|
| Papas fritas hechas en casa | 20            | 200 / 400       | Si     | Agregue 1/2 cucharadita de aceite     |
| Papas                       | 25            | 200 / 400       | Si     |                                       |
| Muslos de pollo             | 18            | 200 / 400       | Si     | Para muslos jugosos                   |
| Nuggets de pollo            | 15            | 195 / 380       | Si     |                                       |
| Tocino finamente rebanado   | 10            | 180 / 360       |        |                                       |
| Vegetales                   | 10            | 200 / 400       | Si     |                                       |
| Hamburguesas                | 12            | 200 / 400       |        | Para hamburguesas término medio       |
| Rollos de pizza             | 12            | 200 / 400       | Si     | Usar los que vienen listos            |
| Tofu                        | 10            | 195 / 380       | Si     | Para dorar más, cocinar a 200°C/400°F |
| Pastelitos                  | 7-8           | 200 / 400       |        |                                       |

\*Toda la información es indicativa.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No olvide limpiar el aparato después de uso, cada vez que lo utilice
- Apague la unidad. Antes de limpiarla, desconecte la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- La canasta y el trébede pueden lavarse con agua caliente con detergente/jabón de vajilla, o en el lava- platos. **No utilice utensilios de cocina metálicos para limpiarla, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.** Enjuague y seque cuidadosamente luego de limpiar.
- Para remover los residuos de comida, llene la canasta con agua caliente jabonosa. Ponga la canasta de alimentos en la sartén y sumerja ambas cosas por 10 minutos antes de limpiarlas en el lavabo de la cocina.
- **Nota:** evite usar limpiadores abrasivos en la ventana de visualización ya que esto podría afectar el sellado.

## Limpieza dentro de la cavidad:

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

## Limpieza del exterior:

- Limpie con una esponja o trapo húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, almohadillas de metal raspantes o limpiadores abrasivos, ya que podría dañarse el acabado/revestimiento.
- No permita que los líquidos entren a través de la entrada de aire en la parte superior de la unidad.

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

**¡NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO!**

## SOLUCION DE PROBLEMAS

| Problema                                    | Posible causa                              | Solución                                                                                                            |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora de aire no funciona             | La unidad no está conectada.               | Conecte el enchufe en un tomacorriente.                                                                             |
|                                             | Usted no ajustó el tiempo correctamente.   | Ajuste el tiempo de preparación deseado para encender la unidad.                                                    |
|                                             | La canasta no está ajustada correctamente. | Empuje la canasta hacia atrás en la freidora de aire hasta que encaje en su lugar.                                  |
| Los ingredientes no quedaron bien cocinados | Hay demasiados alimentos en la canasta.    | Ponga una menor cantidad de comida dentro de su freidora de aire. Pequeñas cantidades se freirán más uniformemente. |
|                                             | La temperatura es muy baja.                | Ajuste la temperatura a la temperatura recomendada                                                                  |

|                                                                     |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     |                                                                                           | (consulte la sección "Guía de cocina").                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                     | El tiempo de cocción es demasiado corto.                                                  | Ajuste el tiempo al tiempo dependiendo del tipo de comida (consulte la sección "Guía de cocina").                                                                                                                                                                                 |
| Los ingredientes no están crocantes después de cocinarlos           | Usted utilizó un tipo de aperitivo que debe ser frito en una sartén/freidora tradicional. | Utilice aperitivos que están hechos para ser fritos en el horno, o trate de eliminar algo de aceite dentro de los aperitivos, para que salgan más crocantes.                                                                                                                      |
| No puedo deslizar y ajustar la canasta en la freidora               | Hay demasiada comida en la canasta.                                                       | No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Guía de cocina" para cantidades                                                                                                                                                                            |
|                                                                     | La canasta no está bien colocada en la freidora de aire.                                  | Empuje la canasta hacia adentro de su freidora de aire hasta que oiga un leve clic.                                                                                                                                                                                               |
| Sale humo blanco de la unidad                                       | Usted está preparando ingredientes grasos.                                                | Cuando usted fríe con aire ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite caerá al fondo de la canasta. Este aceite puede producir humo blanco y la canasta puede recalentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni los resultados de cocción. |
|                                                                     | La canasta todavía tiene residuos de grasa de un uso previo.                              | El humo blanco puede ser causado por aceite que no se limpió de un proceso de cocción anterior; asegúrese de limpiar la canasta y el trébede después de cada uso.                                                                                                                 |
| Las papas fritas crudas no se frieron uniformemente en la freidora. | Usted no utilizó el tipo correcto de papas                                                | Use papas frescas y asegúrese de que estén duras en el momento de cocinarlas.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                     | Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.                                 | Enjuague los bastones de papa para quitarles el almidón exterior.                                                                                                                                                                                                                 |
| Las papas fritas crudas no están crocantes.                         | Que tan crocantes estén las papas depende de la cantidad de agua y/o aceite que tengan.   | Seque profundamente las papas antes de agregar el aceite                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                     |                                                                                           | Corte las papas en bastones finitos para resultados más crocantes.                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                     |                                                                                           | Agregue más aceite si desea resultados más crocantes.                                                                                                                                                                                                                             |
| La luz interior no funciona.                                        | El bombillo tiene que ser reemplazado.                                                    | Comuníquese con servicio al cliente para ordenar un nuevo bombillo.                                                                                                                                                                                                               |

# GARANTIA

---

Escanee el código QR a continuación para registrar su compra y facilitar la verificación de la fecha de la compra original. No requerimos que devuelva la tarjeta de registro del producto como condición para hacer efectiva esta garantía. Una vez recibidas, las garantías enviadas por correo serán procesadas en 8 semanas o menos. Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

Este producto tiene garantía en los EE. UU. y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de la compra, contra defectos en sus materiales y de mano de obra ocurridos durante su fabricación. Esta garantía no es transferible. La garantía solo se aplicará a artículos comprados a un distribuidor autorizado. Para iniciar un reclamo de garantía se requiere el recibo de compra original como comprobante de la compra. Sin comprobante de compra, no se podrá procesar un reclamo de garantía. Artículos comprados como obsequio a un tercero también requerirán prueba de compra.

Si el producto resulta defectuoso durante el período de garantía, este será reparado o reemplazado, a discreción de Kalorik, sin cargo para el cliente. Si se envía un producto de reemplazo, este tendrá la garantía restante del producto original. Nos reservamos el derecho de reemplazar el producto con garantía por uno de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre ningún defecto que surja de: mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, incumplimiento de las instrucciones indicadas en el manual del usuario, uso de una corriente o voltaje diferente al indicado en el estampado del producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada, o su uso con fines comerciales. Esta garantía no cubre: piezas que sean de vidrio, recipientes de vidrio, canastas de filtro, paletas y agitadores, ni el desgaste normal por el uso continuo de los accesorios en general. La garantía tampoco incluye piezas que hayan sido perdidas por el usuario.

**CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.**

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes de la misma, por lo que es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener derechos adicionales que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico se vuelve defectuoso durante el período de garantía, no lo devuelva a la tienda: comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente para recibir ayuda acerca de cómo resolver su problema. Nuestros representantes están aquí para ayudarlo a solucionar y resolver el problema. Si el producto requiere servicio, un representante le confirmará si el producto está bajo garantía y le explicará el proceso para presentar un reclamo de garantía.

**Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.**

Envíe su solicitud de RMA a través de <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si se aprueba la solicitud, nuestro equipo de servicio al cliente le indicará si es necesario devolver el artículo y determinará quién será responsable del costo de envío.

Si se requiere o se le autoriza devolver un producto a Kalorik, incluya el número de autorización de devolución (proporcionado por un representante), una carta que explique la naturaleza del defecto reclamado, y el mejor método para contactarlo.

Si tiene preguntas adicionales, tenga en cuenta que puede comunicarse con el departamento de servicio al cliente de Kalorik por teléfono, correo electrónico, chat web o a través del formulario de contacto de nuestra página web. Consulte a continuación la información de contacto completa. Estamos abiertos de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. (EST). Tenga en cuenta que los horarios están sujetos a cambios.

Teléfono: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Email: [Service@kalorik.com](mailto:Service@kalorik.com)

Webchat/Forma de Contacto

Kalorik.com (US) o Kalorik.ca (CA)

Si desea escribirnos, por favor envíe su carta a:

**Departamento de Servicio al Cliente KALORIK**

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA



**Solo se aceptarán cartas en la dirección anterior.**

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

© 2023 KALORIK®

# PIÈCES

Panneau de commande



Panier

Fenêtre de  
visualisation



Plaque cuisson

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

| Modèle      | Tension      | Puissance | Capacité     |
|-------------|--------------|-----------|--------------|
| FT 52324 BK | 120 V, 60 Hz | 1500 W    | 7 Qt / 6.5 L |

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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

## **1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !**

2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE pendant 3 secondes, puis débranchez le câble de la prise.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.



16. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.
17. Ne pas nettoyer avec une brosse métallique : des parties métalliques pourraient se détacher de la brosse et entrer en contact avec des parties électriques et créer un risque de choc électrique.
18. Une extrême prudence est de mise lorsqu'on emploie des récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.
19. Ne pas placer ou entreposer des matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant, quand on n'utilise pas l'appareil.
20. Ne pas placer aucun de ces matériaux dans l'appareil : papier, carton, plastique, et autres matériaux similaires.
21. Ne pas couvrir le panier ni aucune partie de la friteuse à air chaud avec des feuilles métalliques. Ça pourrait causer une surchauffe de la friteuse.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
23. Une extrême prudence est de mise quand on enlève le panier ou le grille de cuisson pour retirer la graisse chaude.
24. La friteuse à air peut être éteinte pendant l'utilisation de l'une des fonctions en appuyant sur le bouton marche/arrêt et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.
25. Pendant la friture, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie. Il est important de garder vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie de la friteuse. Faire attention à la vapeur et à l'air chaud quand vous retirez le plat de l'appareil.
26. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre jusqu'à l'arrêt du dégagement de fumée avant d'enlever le plat de l'appareil.
27. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
- 28. Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.**

## **Attention !!**

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

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE**

---

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

## **INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT**

---

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

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

## **AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

---

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

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

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

## MODE D'EMPLOI

---

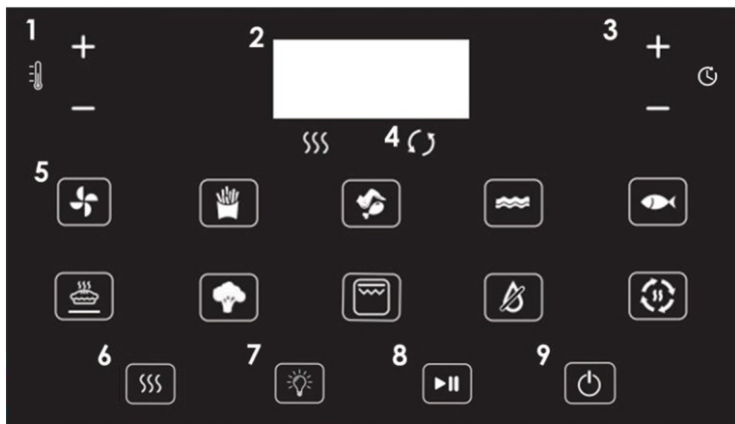
### Préparation à l'utilisation :

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien placée à l'intérieur du panier. Utilisez la poignée située au centre de la plaque de cuisson pour l'insérer ou la retirer facilement du panier.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. Votre friteuse à air chaud émet un bip et le bouton MARCHE s'allume pour indiquer qu'elle est prête à l'emploi.

### Attention !

- **Ne remplissez jamais le panier à aliments d'huile ou de tout autre liquide, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.**
- **N'utilisez jamais la friteuse à air chaud sans le panier et la plaque de cuisson.**
- **Veillez à ce que tous les ingrédients restent dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas à l'excès le panier à aliments.**
- **Ne couvrez pas l'évent de prise d'air sur le dessus ou l'évent de sortie d'air à l'arrière de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.**
- **Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.**
- **N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau ni ne le rincez sous le robinet.**

## Panneau de commande :



1. Réglage de la température
2. Écran à DEL
3. Minuterie
4. Rappel de secouer
5. Préréglages (de gauche à droite, de haut en bas) : Frire à l'air, Frites, Ailes de poulet, Bacon, Poisson, Cuire, Légumes, Griller, Déshydrater, Réchauffer.
6. Préchauffage
7. Éclairage
8. Démarrage / Pause
9. Bouton de mise en marche

## Utilisation de l'appareil :

1. Une fois l'appareil branché et prêt à l'emploi, appuyez sur le bouton de MISE EN MARCHÉ.
2. Le panneau de commande et les icônes s'allument.
3. Appuyez directement sur le bouton Démarrage / Pause si vous souhaitez lancer la cuisson avec la durée et la température par défaut.
  - a. Veuillez noter que ces réglages peuvent être modifiés à tout moment en appuyant sur les signes + / - situés à côté des symboles de temps et de température correspondants.

4. Pour cuisiner à l'aide des pré-réglages, sélectionnez l'icône qui correspond le mieux au type d'aliment que vous préparez en appuyant simplement dessus, puis appuyez sur le bouton Démarrage / Pause pour lancer la cuisson.
  - a. La durée et la température des pré-réglages peuvent également être modifiées à tout moment en appuyant sur les signes + / - de temps et de température.
  - b. Cette friteuse à air chaud est équipée d'un signal automatique de rappel de secouer les ingrédients à mi-cuisson.
5. Le processus de cuisson peut être interrompu en retirant le panier ou en appuyant sur le bouton Démarrage / Pause.
  - a. Si vous retirez le panier au milieu du processus de cuisson pour secouer ou vérifier les ingrédients, la cuisson sera interrompue. Il suffit de remettre le panier en place pour reprendre la cuisson là où vous l'avez interrompue.
  - b. En appuyant sur le bouton Démarrage / Pause, vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment de la cuisson. Il suffit d'appuyer à nouveau sur cette touche, le panier étant correctement en place, pour que l'appareil reprenne la même programmation.

**REMARQUE :** L'appareil s'éteint automatiquement si le processus de cuisson est interrompu pendant plus de 5 minutes.

6. Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil affiche « End » sur le panneau de commande et signale que la cuisson est terminée en émettant 3 bips. L'appareil reste allumé quelques secondes pendant qu'il refroidit, puis s'éteint complètement.
8. Il ne vous reste plus qu'à retirer le panier, sortir les aliments et vous régaler !

## Préchauffage

Cet appareil est équipé d'une fonction de préchauffage accessible en appuyant sur l'icône de préchauffage. Appuyez simplement sur l'icône de préchauffage, sélectionnez la température souhaitée et l'appareil émettra un bip pour signaler quand cette température a été atteinte.

Paramètres de préchauffage par défaut : 190 °C / 370 °F // 3 min

## Éclairage

Votre friteuse à air chaud est équipée d'un éclairage intérieur qui vous permet de surveiller vos aliments pendant la cuisson sans avoir à retirer le panier. Appuyez sur l'icône de la lumière pour l'allumer ou l'éteindre et vérifiez vos aliments à travers la fenêtre de visualisation à n'importe quel moment du processus de cuisson.

°F → °C

Votre appareil peut également passer de Fahrenheit à Celsius et vice versa facilement en appuyant sur les symboles de température +/- . Appuyez simplement simultanément sur eux juste après avoir allumé l'appareil.

## Menus de pré réglages

10 raccourcis pré réglés sont proposés : FRIRE À L'AIR, FRITES, AILES DE POULET, BACON, POISSON, CUIRE, LÉGUMES, GRILLER ET DÉSHYDRATER. De plus, l'appareil dispose d'un réglage RÉCHAUFFAGE/ PRÉCHAUFFAGE.

Plages de réglages : 30 °C - 200 °C // 1 min – 1h (36h pour le réglage de déshydratation)

| Préréglage      | Température (°C / °F) | Temps (minutes) |
|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Frيره à l'air   | 195 / 380             | 00:15           |
| Frites          | 200 / 400             | 00:20           |
| Ailes de poulet | 200 / 400             | 00:20           |
| Bacon           | 180 / 360             | 00:10           |
| Poisson         | 190 / 375             | 00:08           |
| Cuire           | 175 / 350             | 00:30           |
| Légumes         | 200 / 400             | 00:10           |
| Griller         | 200 / 400             | 00:15           |
| Déshydrater     | 65 / 150              | 06:00           |
| Réchauffer      | 140 / 280             | 00:07           |

## Guide de cuisine :

| Aliment                | Temps (min.) | Température (°C / °F) | Secouer | Information supplémentaire                |
|------------------------|--------------|-----------------------|---------|-------------------------------------------|
| Frites maison          | 16           | 200 / 400             | Oui     | Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile            |
| Pommes de terre        | 25           | 200 / 400             | Oui     |                                           |
| Pilons de poulet       | 18           | 200 / 400             |         | Pour des pilons juteux                    |
| Pépites de poulet      | 15           | 195 / 380             | Oui     |                                           |
| Bacon finement tranché | 10           | 180 / 360             |         |                                           |
| Légumes                | 10           | 200 / 400             | Oui     |                                           |
| Hamburger              | 12           | 200 / 400             |         | Cuisson à point                           |
| Rouleaux de pizza      | 12           | 200 / 400             | Oui     | Utiliser le type prêt à cuire             |
| Tofu                   | 10           | 195 / 380             | Oui     | Pour plus de brunissement, cuire à 400 °F |
| Pâtisseries            | 7-8          | 200 / 400             |         |                                           |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Nettoyez l'appareil après chaque usage !
- Éteignez l'appareil (bouton Marche/Arrêt). Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement.
- Le panier et le grille de cuisson peuvent être nettoyés soit dans l'eau chaude avec du détergent, soit au lave-vaisselle. **Ne pas utiliser des ustensiles métalliques ni des produits abrasifs pour nettoyer ces parties, parce que cela pourrait en abîmer le revêtement anti-adhérent.** Rincez et séchez bien après le nettoyage.
- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplissez le panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le panier dans le panier, et laissez-les tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.

- **Remarque :** évitez d'utiliser des produits nettoyants abrasifs sur la partie vitrée du panier, car cela pourrait compromettre son étanchéité.

### **Nettoyer l'intérieur de la friteuse :**

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec une serviette en papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !!
- Ne jamais immerger dans l'eau et assurez-vous que ni eau ni humidité ne puisse pénétrer dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu d'aliments.

### **Nettoyer l'extérieur de la friteuse :**

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez immédiatement.
- NE JAMAIS utiliser de laine d'acier, ni d'éponges ou tampons à récurer métalliques, ni de produits de nettoyage abrasifs, parce que cela pourrait abîmer la finition.
- Ne pas laisser aucun liquide pénétrer dans l'arrivée d'air, située dans la partie supérieure de la friteuse.

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

## **NE PAS IMMÉRER LA FRITEUSE DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE !!**

## **RESOLUTION DE PROBLÈMES**

| Problème                      | Cause Probable                                       | Solution                                                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension | Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle. |
|                               | Le temps de cuisson n'est pas défini                 | Réglez le temps de cuisson avec le minuteur pour mettre l'appareil en marche.                 |
|                               | Le panier n'est pas bien mis en place                | Insérez le panier de nouveau dans la friteuse.                                                |



|                                                                                |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits                  | Il y a trop d'aliments dans la corbeille.                                                           | Mettez des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.                                                                                                                                                |
|                                                                                | La température réglée est trop basse.                                                               | Augmentez la température de cuisson (voir section "Guide de cuisine »)                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                | Le temps de cuisson est trop court.                                                                 | Réduire la température de cuisson (voir section « Guide de cuisine »)                                                                                                                                                                                      |
| Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse. | Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle | Utilisez des snacks conçus pour être cuits au four, ou badigeonnez-les avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.                                                                                                                         |
| On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil.                 | Il y a trop d'aliments dans la corbeille.                                                           | Ne pas remplir la corbeille à ras-bord ; voir la table « Guide de cuisine » ci-dessus, pour les quantités maximums.                                                                                                                                        |
|                                                                                | Le panier n'est pas correctement placé dans le panier.                                              | Mettez le panier dans le panier jusqu'à entendre le clic.                                                                                                                                                                                                  |
| Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil.                               | Vous préparez des ingrédients gras.                                                                 | Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une large quantité d'huile peut goûter dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final. |
|                                                                                | Le plat a encore des résidus de graisse de l'usage antérieur.                                       | La fumée blanche est due au réchauffage de la graisse dans le panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le panier complètement après chaque usage.                                                                                               |
| Les pommes de terre sont frites inégalement                                    | Vous n'avez pas utilisé le type correct de pommes de terre.                                         | Utiliser des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.                                                                                                                                                          |
|                                                                                | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets avant de les frire                                         | Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.                                                                                                                                                                         |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.                                | Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites            | Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                |                                                                                                     | Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour qu'ils soient plus croustillants.                                                                                                                                                                 |
|                                                                                |                                                                                                     | Ajouter un petit peu plus d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.                                                                                                                                                                                   |
| L'éclairage ne fonctionne pas                                                  | L'ampoule peut devoir être remplacée.                                                               | Contactez le service clientèle pour commander une ampoule de remplacement.                                                                                                                                                                                 |

# GARANTIE

---

Veillez scanner le code QR ci-dessous pour enregistrer votre achat et faciliter la vérification de la date de l'achat initial. Nous n'exigeons pas le retour de la carte d'enregistrement du produit comme condition de cette garantie. Les garanties envoyées par la poste seront traitées dans les 8 semaines suivant leur réception. Il est recommandé de scanner le code QR et de compléter les informations requises comme forme préférée d'enregistrement de la garantie.

Ce produit est garanti aux États-Unis et au Canada pendant un an à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication (matériaux et main-d'œuvre). Cette garantie n'est pas transférable. La garantie s'applique uniquement aux articles achetés auprès d'un revendeur agréé. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat et pour engager une réclamation sous garantie. Sans preuve d'achat, il nous est impossible de traiter une réclamation sous garantie. Les articles offerts en cadeau à un tiers doivent également être accompagnés d'une preuve d'achat.

Pendant la période de garantie, si le produit s'avère défectueux, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Kalorik, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, il bénéficiera de la garantie restante du produit original. Nous nous réservons le droit de remplacer l'article sous garantie par un article de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou l'utilisateur, d'une négligence, du non-respect des instructions figurant dans le manuel de l'utilisateur, de l'utilisation d'un courant ou d'une tension autre que celle indiquée sur le produit, de l'usure, d'une modification ou d'une réparation non autorisée, ou d'une utilisation à des fins commerciales. Cette garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, les paniers filtrants, les lames et les agitateurs, ni l'usure normale liée à l'utilisation continue des accessoires en général. Il n'y a pas non plus de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI CONCERNANT CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.

Certains États ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie implicite ou n'autorisent pas l'exclusion des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux pendant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin : contactez notre service clientèle pour obtenir de l'aide afin de résoudre votre problème. Nos représentants sont là pour vous aider à dépister et à résoudre le problème. Si une révision est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est

sous garantie et expliquer la procédure à suivre pour déposer une réclamation sous garantie.

**Des frais de retour peuvent s'appliquer.**

Veillez soumettre votre demande de retour via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si la demande est approuvée, notre équipe du service clientèle vous indiquera si l'article doit être renvoyé et déterminera qui sera responsable des frais d'expédition.

Si vous êtes tenu ou autorisé à retourner un produit à Kalorik, veuillez inclure le numéro d'autorisation de retour (fourni par un représentant), une lettre expliquant la nature du défaut invoqué et le meilleur moyen pour vous contacter.

Si vous avez d'autres questions, veuillez noter que le service clientèle de Kalorik peut être joint par téléphone, par courriel, par chat web ou par le biais du formulaire de contact de notre site Web. Voir ci-dessous pour les informations de contact complètes. Nous sommes ouverts du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (HNE). Veuillez noter que les horaires sont susceptibles de varier.

Téléphone : +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Courriel : [Service@kalorik.com](mailto:Service@kalorik.com)

Chat web/Formulaire de contact

[Kalorik.com](http://Kalorik.com) (US) ou [Kalorik.ca](http://Kalorik.ca) (CA)

Si vous souhaitez écrire, veuillez envoyer votre lettre à :

**Département du service à la clientèle de KALORIK**

Team International Group of America Inc.  
3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA



**Seules les lettres peuvent être acceptées à l'adresse ci -dessus.**

**Les envois et les colis qui n'ont pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.**

© 2023 KALORIK®

**For questions please contact:  
Para preguntas por favor contacte  
Pour toute question, veuillez contacter:**

**KALORIK Customer Service / Servicio al Cliente /  
Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.  
3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA

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



**FT 52324 BK**

© 2023 Kalorik®

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

*User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.*

*Contenido del manual del usuario y recetas cortesía de Team International Group - No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.*

*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