

KALORIK®

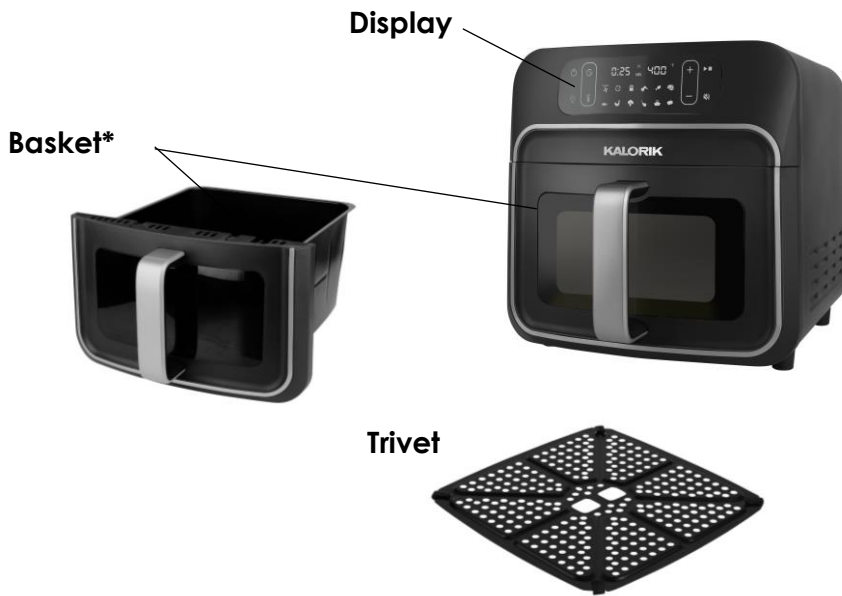
DESIGNER SERIES



DIGITAL AIR FRYER, 5Qt or 8Qt
FRITEUSE NUMÉRIQUE, 4.5L or 7.5L
FREIDORA DE AIRE, 4.5L or 7.5L

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

PARTS



*Window only available on 8Qt model.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Models	Voltage	Wattage	Capacity
FT52836	120V, 60Hz	1500W	5Qt / 4.5L
FT52790	120V, 60Hz	1700W	8Qt / 7.5L

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 the 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 the outlet when not in use and before cleaning. Allow it 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. Not for outdoor use.
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 and then unplug 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 the POWER button.
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. 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

8 Quart Air Fryer:



- | | |
|------------------------|----------------|
| 1. On/Off | 7. Presets |
| 2. Light | 8. Plus (+) |
| 3. Time | 9. Minus (-) |
| 4. Temperature | 10. Start/Stop |
| 5. Time Display | 11. Mute |
| 6. Temperature Display | |

5 Quart Air Fryer:



1. On/Off
2. Time
3. Temperature
4. Time Display
5. Temperature Display
6. Presets
7. Plus (+)
8. Minus (-)
9. Start/Stop

Using the appliance:

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, proceed to press the On/Off button to turn on.
2. The display will light up.
3. Scroll using the plus (+) and minus (-) to navigate through presets.
4. After selecting your desired preset press Play/Stop to begin the cooking process.
5. Time and temperature can be adjusted at any point during the cooking process by selecting the time and temperature buttons and adjust by using the plus (+) and minus (-). After five seconds your adjustments will be accepted, and the unit will continue cooking. Time will increase by increments of 1 and Temperature will increase by increments of 5 degrees.
6. The cooking process can be paused by removing the basket.
 - 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 cooking.
 - b. Shake reminder will alert you halfway through the cooking process by beeping 3 times (1 short, 1 long, 1 short) and the time and temperature display will flash for 10 seconds. If no action is taken cooking will continue without pause.

NOTE: The unit will automatically shut off if the cooking process is paused for more than 10 minutes.

7. Once the cooking is completed the display will show "OFF" and signal that the cooking is done by beeping 3 times. The unit's fan will remain on for one minute while it cools down and then shuts off completely.
8. Proceed to remove the basket, take out your food, and enjoy!

°F → °C:

Your unit can also switch from Fahrenheit to Celsius and vice versa easily by pressing the + / - temperature symbols for 3 seconds.

Mute:

8Qt models include a Mute button. For 5Qt models, to silence the unit, press the + / - buttons for 3 seconds.

Light (8Qt Model Only):

To turn on the light inside your unit for a better view of food press the light button. After one minute the lamp will automatically turn off.

Presets:

Your air fryer has 12 Presets: Air fry, Reheat, Fries, Wings, Thighs, Steak, Fish, Shrimp, Vegetables, Pork Chops, Bake, and Tofu.

MENU	Default temp (F)	Default time (mins)	Adjustable Time (mins)	Adjustable Temp (F)	FAN	Shake/Flip/ Rotate Reminder
AIR FRY	400	20	1-120	180-400	ON	YES
REHEAT	350	7	1-120	180-400	ON	YES
FRIES	400	20	1-120	180-400	ON	YES
WINGS	400	16	1-120	180-400	ON	YES
CHICKEN	400	20	1-120	180-400	ON	YES
STEAK	400	13	1-120	180-400	ON	YES
FISH	400	10	1-120	180-400	ON	YES
SHRIMP	400	13	1-120	180-400	ON	YES
VEGETABLES	400	9	1-120	180-400	ON	YES
PORK CHOPS	400	12	1-120	180-400	ON	YES

BAKE	350	18	1-120	180-400	ON	YES
TOFU	400	17	1-120	180-400	ON	YES

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.

Cleaning the basket and trivet:

- The basket should be hand-washed in hot water with mild detergent or dish soap. **Do not immerse in water. Do not put it in the dishwasher. Clean with a damp sponge or cloth. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean basket or trivet, 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.

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.
	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.

LIMITED WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement without charge of this appliance or any component found to be defective at the Company's discretion. If the appliance or any component is no longer available, the Company will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty is void if the appliance is used for anything other than single-family indoor household use, or with voltage of other than 120 Volts.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

You may have other legal rights depending upon where you live. Some States or Provinces do not allow limitations on warranties so the foregoing may not apply to you.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.kalorik.com** "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

© 2024 The Legacy Companies. All Rights Reserved.
KALORIK® is a registered trademark of The Legacy Companies.

REPLACEMENT PARTS

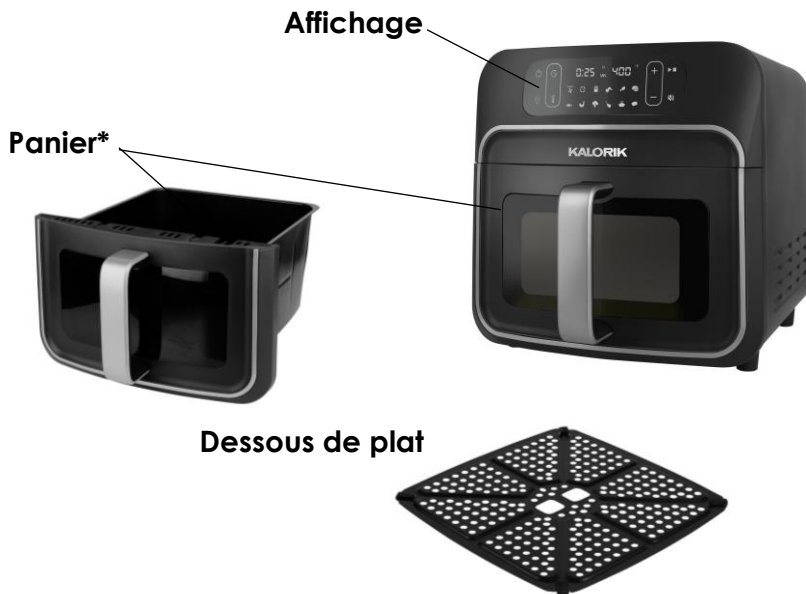
Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.kalorik.com**. This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased & price, if known: _____

Item Number & Date Code (shown bottom/back of product):

PIÈCES



*Fenêtre disponible uniquement sur les modèles 7,5L.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT :

Modèles	Tension	Ampérage	Capacité
FT52836	120V, 60Hz	1500W	5Qt / 4.5L
FT52790	120V, 60Hz	1700W	8Qt / 7.5L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris ce qui suit :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION!

1. Vérifiez que la tension dans votre maison correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les cadrans.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil au niveau de la prise murale lorsque qu'il est à l'arrêt ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagé(e), ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche de chez vous pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis débranchez le câble de la prise.
13. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.
14. Les aliments trop volumineux ou les ustensiles en métal ne doivent pas être introduits dans la friteuse à air, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- 15.

16. Il y a un risque d'incendie si l'appareil est couvert ou touche un matériau inflammable, y compris les rideaux, tentures, les murs, et le reste, lorsque l'appareil est en état de marche. Ne posez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
17. Ne le nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des bouts peuvent se détacher de la brosse et entrer en contact avec des éléments électroniques, créant un risque d'électrocution.
18. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez des récipients autres que des récipients en métal ou en verre.
19. Ne rangez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par les fabricants dans cet appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
21. Ne couvrez pas le panier de cuisson ou toute partie de la friteuse à air avec du papier d'aluminium. Cela surchaufferait la friteuse.
22. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
23. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le dessous de plat ou le panier et que vous éliminez la graisse chaude.
24. La friteuse à air peut être éteinte en utilisant l'une des fonctions, en appuyant sur le bouton d'ALIMENTATION.
25. Pendant la friture à l'air chaud, de l'air chaud est libéré par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
26. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que la fumée cesse avant de retirer le panier de l'appareil.
27. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
- 28. Laissez au moins 15 cm (6 pouces) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil pour une ventilation adéquate.**

Attention!

- Placez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface horizontale, plane, résistante à la chaleur et stable.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité qui interrompt automatiquement le processus de cuisson si le panier est retiré pendant la cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES PRISES POLARISÉES

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche.

Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. **Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon. Des rallonges peuvent être utilisées avec prudence.

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si elle est trop faible, l'appareil pourrait surchauffer et brûler.
- La rallonge doit être installée de telle sorte qu'elle ne traîne pas sur le comptoir ou la table pour éviter que les enfants ne la tirent ou trébuchent.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires (panier à aliments, dessous de plat). Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. Essuyez l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez avec une serviette en papier. Assurez-vous que la cavité est sèche avant d'utiliser l'appareil.
- Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur. **Assurez-vous qu'elle soit aussi à au moins 15 cm de tout objet environnant.**
- Il est recommandé de laisser la friteuse chauffer pendant environ 20 minutes sans nourriture. Cela aide à éliminer la graisse qui a pu adhérer à l'appareil lors de sa fabrication et à supprimer l'odeur de « neuf ».
- Aérez la pièce pendant cette étape. Quand vous chauffez votre friteuse

pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils chauffants. La sécurité de votre appareil n'est pas affectée.

Attention : lorsque vous déplacez la friteuse à air, assurez-vous de la tenir fermement et de soutenir la base. Ne faites pas que tenir la poignée du panier à aliments!

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation à l'emploi :

- Assurez-vous que le dessous de plat est bien placé à l'intérieur du panier. Utilisez la poignée du dessous de plat située au centre de ce dernier pour l'insérer ou le retirer facilement du panier.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Le bouton d'ALIMENTATION s'allume pour indiquer qu'il est prêt à l'emploi.

Attention!

- **Ne remplissez pas le panier à aliments avec de l'huile ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer un incendie.**
- **N'utilisez jamais la friteuse à air sans le panier à aliments et le dessous de plat en place.**
- **Conservez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas trop le panier à aliments.**
- **Ne couvrez pas l'entrée d'air sur le dessus ou la sortie d'air à l'arrière de l'appareil pendant l'utilisation de l'appareil.**
- **Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est allumé.**
- **N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.**

Panneau de commande

Friteuse Numérique, 7.5L :



1. Marche/Arrêt
2. Lumière (Modèle 7,5 L uniquement)
3. Durée
4. Température
5. Affichage de l'heure
6. Affichage de la température
7. Préréglages
8. Plus (+)
9. Moins (-)
10. Marche/Arrêt
11. Mise en sourdine (Modèle 7,5 L uniquement)

Friteuse Numérique, 4.5L :



1. Marche/Arrêt
2. Durée
3. Température
4. Affichage de l'heure

5. Affichage de la température
6. Préréglages
7. Plus (+)
8. Moins (-)
9. Marche/Arrêt

Utilisation de l'appareil :

1. Une fois l'appareil branché et prêt à l'emploi, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour l'allumer.
2. L'écran s'allume.
3. Faites défiler les préréglages à l'aide des touches plus (+) et moins (-).
4. Après avoir sélectionné le préréglage souhaité, appuyez sur Marche/Arrêt pour commencer le processus de cuisson.
5. La durée et la température peuvent être ajustées à tout moment pendant le processus de cuisson, en sélectionnant les boutons de durée et de température et en utilisant les touches plus (+) et moins (-). Après cinq secondes, vos réglages seront acceptés et l'appareil commencera la cuisson. Le temps augmentera par incréments de 1 et la température augmentera par incréments de 5 degrés.
6. Le processus de cuisson peut être interrompu en retirant le panier.
 - a. Si vous retirez le panier au milieu du processus de cuisson pour secouer ou vérifier vos ingrédients, la cuisson sera interrompue. Il suffit de remettre le panier en place pour continuer la cuisson.
 - b. Un rappel sonore comme quoi vous devez secouer les aliments à mi-cuisson se fera entendre trois fois (1 court, 1 long et 1 court) et l'affichage de la durée et de la température clignotera pendant 10 secondes. Si aucune mesure n'est prise, la cuisson se poursuivra sans pause.

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement si le processus de cuisson est interrompu pendant plus de 10 minutes.

7. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche « OFF » (éteint) et signale que la cuisson est terminée en émettant 3 tonalités. Le ventilateur de l'appareil restera allumé pendant une minute pendant qu'il refroidit, puis s'éteindra complètement.
8. Retirez le panier, sortez votre nourriture et dégustez!

°F → °C :

Votre appareil peut également passer de Fahrenheit à Celsius et vice versa en appuyant simultanément sur les boutons de durée et de température pendant 3 secondes.

Mise en sourdine :

Les modèles de 7,5 L incluent un bouton de sourdine. Pour mettre votre appareil en sourdine, appuyez sur le bouton Muet. Pour réactiver le son, appuyez à nouveau sur le bouton. Pour les modèles 4,5 L, pour mettre l'appareil en mode silencieux, appuyez sur le bouton Démarrer/Pause pendant 3 secondes.

Lumière (Modèle 7,5 L uniquement) :

Pour allumer la lumière à l'intérieur de votre appareil pour une meilleure vue de la nourriture, appuyez sur le bouton d'éclairage. Après une minute, la lampe s'éteindra automatiquement.

Préréglages :

Votre friteuse à air dispose de 12 préréglages : frire à l'air, réchauffer, frites, ailes, cuisses, steak, poisson, crevettes, légumes, côte de porc, cuire au four et tofu.

MENU	Température par défaut (F)	Heure par défaut (minutes)	Heure réglable (minutes)	Température réglable (F)	VENTILATEUR	Rappel pour secouer/retourner/faire pivoter
FRIRE À L'AIR	400	20	1-120	180-400	Marche	OUI
RÉCHAUFFER	350	7	1-120	180-400	Marche	OUI
FRITES	400	20	1-120	180-400	Marche	OUI
AILES	400	16	1-120	180-400	Marche	OUI
POULET	400	20	1-120	180-400	Marche	OUI
STEAK	400	13	1-120	180-400	Marche	OUI
POISSON	400	10	1-120	180-400	Marche	OUI
CREVETTES	400	13	1-120	180-400	Marche	OUI

LÉGUMES	400	9	1-120	180-400	Marche	OUI
CÔTES DE PORC	400	12	1-120	180-400	Marche	OUI
CUIRE AU FOUR	350	18	1-120	180-400	Marche	OUI
TOFU	400	17	1-120	180-400	Marche	OUI

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Veillez à bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation!
- Éteignez l'appareil. Avant de nettoyer, débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.

Nettoyage du panier et du dessous de plat :

- Le panier doit être lavé à la main à l'eau chaude avec un détergent doux ou du savon à vaisselle. **Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou le dessous de plat, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.** Rincer et sécher soigneusement après le nettoyage.
- Pour éliminer les résidus d'aliments collés, remplissez le panier avec de l'eau chaude savonneuse. Laissez tremper pendant environ 10 minutes avant de le nettoyer dans l'évier.

Nettoyage de la cavité :

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez à l'aide d'une serviette en papier.
- **N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité!**
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ou humidité ne pénètre dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse à air à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Nettoyage de l'extérieur :

- Nettoyez avec un chiffon ou une éponge humide. Essuyez pour sécher.
- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer en métal ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager la finition.

- Ne laissez aucun liquide entrer dans l'entrée d'air sur le dessus de la friteuse.

Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien agréé.

N'IMMERGEZ PAS LA FRITEUSE DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE!

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Placez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Sélectionnez le temps de préparation nécessaire à la mise en marche de l'appareil.
	Le panier n'est pas correctement verrouillé.	Remettez le panier dans la friteuse correctement.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas assez cuits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Mettez des lots plus petits d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément.
	La température sélectionnée est trop basse.	Sélectionnez la température requise.
	La durée de cuisson est trop courte.	Sélectionnez le temps de préparation nécessaire (voir la section « Guide de cuisson »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations normalement cuites au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas glisser le panier dans l'appareil correctement.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ne remplissez pas le panier à pleine capacité. Consultez le « Guide de cuisson » pour les quantités.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'échappe dans le bas du panier. L'huile peut produire de la fumée blanche et le panier chauffer plus que d'habitude. L'appareil ou le résultat final n'est pas affecté.
	La casserole contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veillez à bien nettoyer le panier et le dessous de plat après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée d'un an sur l'appareil

The Legacy Companies (« la Société ») garantit cet appareil contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date de l'achat initial sur présentation d'une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au manuel d'instructions. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement gratuit de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à la discrétion de la société. Si l'appareil ou l'un de ses composants n'est plus disponible, la société le remplacera par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie est annulée si l'appareil est utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique unifamilial, ou avec une tension autre que 120 volts.

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES, DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Vous pouvez avoir d'autres droits légaux selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties, ce qui peut ne pas s'appliquer à vous.

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou qu'il doit être réparé pendant la période de garantie, veuillez contacter le service client sur notre site Web, à l'adresse **www.kalorik.com** « Assistance » « Nous contacter ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les réclamations au titre de la garantie; les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus en transit.

Garantie valable uniquement aux États-Unis et au Canada.

© 2024 The Legacy Companies. Tous droits réservés.
KALORIK® est une marque déposée de The Legacy Companies.

PIÈCES DE RECHANGE

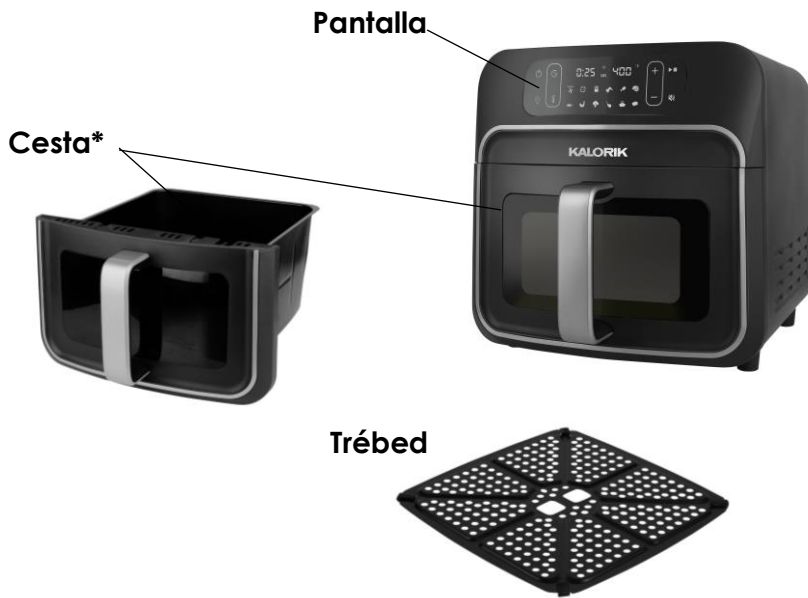
Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées en ligne sur **www.kalorik.com**. Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien de votre produit en toute sécurité. Pour référence ultérieure, joignez le reçu de caisse daté comme preuve d'achat au titre de la garantie et notez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau :

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro d'article et code de date (indiqué en bas/au dos du produit) :

PIEZAS



*La ventana solo está disponible en los modelos de 7,5 litros.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

Modelos	Voltaje	Potencia	Capacidad
FT52836	120V, 60Hz	1500W	5Qt / 4.5L
FT52790	120V, 60Hz	1700W	8Qt / 7.5L

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las instrucciones de seguridad al usar electrodomésticos. Tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

1. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO

2. Asegúrese de que el voltaje en su hogar coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
3. Evite tocar superficies calientes. Use las asas o los mangos.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
5. Vigile atentamente a los niños cuando utilicen el aparato o cuando se utilice cerca de ellos. Como regla general, los niños no deben utilizarlo.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe el aparato antes de colocar o retirar sus piezas o accesorios.
7. No use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente o sufrió algún daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
9. No apto para uso en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Evite tocar superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni de un horno caliente.
12. Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, apague la unidad y luego desenchufe el cable del tomacorriente.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. No introduzca alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en la freidora de aire, ya que pueden ocasionar un incendio o el riesgo de una descarga eléctrica.
16. Si durante su funcionamiento, el aparato está cubierto por o entra en contacto con algún material inflamable, como cortinas, paredes o similares, puede producirse un incendio. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.

17. No limpie el aparato con esponjas de metal. Se podrían soltar algunas fibras de la esponja y entrar en contacto con piezas eléctricas, creando el riesgo de una descarga eléctrica.
18. Tenga mucho cuidado cuando utilice recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o vidrio.
19. Cuando no lo esté usando, no guarde en el aparato nada que no sean los accesorios recomendados por el fabricante.
20. No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la cesta ni ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto provoca que la freidora de aire se sobrecaliente.
22. No deje el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.
23. Tenga mucho cuidado al retirar la cesta o el trébede y retirar la grasa caliente.
24. La freidora de aire se puede apagar mientras se utiliza cualquiera de las funciones al presionar el botón de ENCENDIDO.
25. Durante la fritura con aire caliente, el producto emana vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y las salidas de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la cesta del aparato.
26. Si ve que sale humo oscuro del aparato, desconéctelo de inmediato. Antes de retirar la cubeta del aparato, espere a que cese el humo.
27. No coloque el aparato contra la pared ni contra otros aparatos.
- 28. Deje al menos 15 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del aparato para una ventilación adecuada.**

Precaución

- **SIEMPRE** coloque el aparato en una superficie horizontal, nivelada, resistente al calor y estable.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico normal.
- Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato viene con un microinterruptor de seguridad interior que detendrá el proceso de cocción en automático si se retira la cesta durante la cocción.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato viene con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si al principio el enchufe no encaja correctamente en el tomacorriente, invíértalo.

Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros derivados de enredarse o tropezar con uno más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene cuidado.

- La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser como mínimo la del aparato. Si la capacidad eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, podría sobrecalentarse y quemarse.
- El cable extendido debe colocarse de modo que no quede tendido sobre el mostrador o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezarse con él.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y sus accesorios (cesta para alimentos, trébede). Lave los accesorios con agua caliente y jabón y luego séquelos. Limpie el interior de la cavidad para freír con un paño húmedo o una esponja y, después séquelo con papel toalla. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de usar la unidad.
- Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor. **Asegúrese de que también esté colocada al menos a 15 cm de distancia de cualquier objeto a su alrededor.**
- Se recomienda dejar que la freidora de aire se caliente durante unos 20 minutos sin comida. Esto ayuda a eliminar la grasa que puede haberse adherido durante la fabricación y a eliminar el "nuevo" olor del aparato.
- Ventile la habitación durante este período. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos que se calientan. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Precaución: Cuando mueva la freidora de aire, asegúrese de sujetarla firmemente y de apoyar la base. ¡No confíe en el mango de la cesta de alimentos al moverla!

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación para el uso:

- Asegúrese de que el trébede esté bien colocado dentro de la cesta. Use el asa del trébede situada en el centro del mismo para introducirlo o retirarlo de la cesta con facilidad.
- Conecte el cable de alimentación a un enchufe. El botón de ENCENDIDO se encenderá para indicar que está listo para su uso.

Precaución:

- **No llene la cesta de alimentos con aceite ni con ningún otro líquido, ya que esto puede causar un peligro de incendio.**
- **Nunca use la freidora sin la cesta de alimentos y el trébede en su lugar.**
- **Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con las resistencias del aparato. No llene demasiado la cesta de alimentos.**
- **No cubra la entrada de aire en la parte superior ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en uso.**
- **No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.**
- **No sumerja nunca la cubierta en agua ni la enjuague debajo del agua.**

Panel de control

Freidora de aire, 7.5L:



1. Encendido/Apagado
2. Luz
3. Hora
4. Temperatura
5. Indicador de tiempo
6. Indicador de temperature
7. Preajustes
8. Más (+)
9. Menos (-)
10. Iniciar/Parar
11. Silenciar

Freidora de aire, 4.5L:



1. Encendido/Apagado
2. Hora
3. Temperatura

4. Indicador de tiempo
5. Indicador de temperature
6. Preajustes
7. Más (+)
8. Menos (-)
9. Iniciar/Parar

Cómo usar el aparato:

°F → °C:

Su unidad también puede cambiar de Fahrenheit a Celsius y viceversa presionando los botones de tiempo y temperatura al mismo tiempo durante 3 segundos.

Silenciar :

Los modelos de 7,5 L incluyen un botón de silencio. Para silenciar su dispositivo, presione el botón de silencio. Para activar el silencio, presione el botón nuevamente. Para los modelos de 4,5 L, para poner el dispositivo en modo silencioso, presione el botón Inicio/Pausa durante 3 segundos.

LUZ (Solo modelo de 7.5L):

Para encender la luz dentro de la unidad y tener una mejor vista de los alimentos, presione el botón de luz. Después de un minuto, la luz se apagará automáticamente.

Preajustes:

La freidora de aire tiene 12 preajustes: freír con aire, recalentar, papas fritas, alitas, muslos, carne, pescado, camarones, verduras, chuletas de cerdo, hornear y tofu.

MENÚ	Temperatura predefinida (F)	Hora predeterminada (minutos)	Hora ajustable (minutos)	Temperatura ajustable (F)	VENTILADOR	Recordatorio de agitar/voltear/rotar
FREÍR CON AIRE	400	20	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ

RECALENTAR	350	7	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
PAPAS FRITAS	400	20	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
ALITAS	400	16	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
POLLO	400	20	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
CARNE	400	13	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
PESCADO	400	10	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
CAMARONES	400	13	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
VERDURAS	400	9	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
CHULETAS DE CERDO	400	12	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
HORNEAR	350	18	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ
TOFU	400	17	1-120	180-400	ENCENDIDO	SÍ

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso.
- Apague el aparato. Antes de limpiar, desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.

Limpieza de la cesta y el trébede:

- La cesta debe lavarse a mano con agua caliente y detergente suave/jabón para platos. No la sumerja en agua. No la coloque en el lavavajillas. Limpie con una esponja o un paño húmedos. **No use utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar la cesta o el trébede, ya que podría dañar el recubrimiento antiadherente.** Enjuague y seque bien después de limpiar.
- Para eliminar los alimentos adheridos, llene la cesta con agua caliente y jabón. Remójela durante unos 10 minutos antes de limpiarla en el fregadero.

Limpieza dentro de la cavidad:

- Limpie la cavidad con un paño o una esponja húmedas. Seque con papel toalla.

- **¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad!**
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no ingrese agua ni humedad en la parte superior de la freidora de aire.
- Limpie la resistencia que está dentro de la freidora de aire, con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Limpieza del exterior:

- Limpie con una esponja o un paño húmedos. Seque con un paño.
- NUNCA use lana de acero, estropajos de metal o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.
- No permita que ningún líquido ingrese a la entrada de aire en la parte superior de la freidora de aire.

Cualquier otro mantenimiento lo debe realizar un servicio técnico autorizado.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado.	Inserte el enchufe principal en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No seleccionó ningún valor en el temporizador.	Ajuste la configuración al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
	La cesta no está bien sujeta.	Vuelva a colocar correctamente la cesta dentro la freidora de aire.
Los ingredientes fritos en la freidora no están cocidos.	Hay demasiada comida en la cesta.	Coloque porciones más pequeñas en ella. Porciones más pequeñas se fríen de forma uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la configuración a la configuración de temperatura requerida.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste la configuración al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Guía de cocción").
Los bocadillos fritos no están	Usó un tipo de bocadillos que	Use bocadillos hechos para preparar en el horno o aplique ligeramente un poco de

crujientes cuando salen de la freidora de aire.	deben prepararse en una freidora tradicional.	aceite sobre estos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar correctamente la cesta en el aparato.	Hay demasiada comida en la cesta.	No llene la cesta hasta su capacidad máxima; consulte la tabla "Guía de cocción" para conocer las cantidades.
Sale humo blanco de la freidora.	Está preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes grasos, se acumula una gran cantidad de aceite en la parte inferior de la cesta. El aceite puede producir humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afectará al funcionamiento de la freidora ni al resultado final.
	La bandeja aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la cesta; asegúrese de limpiar bien la cesta y el trébede después de cada uso.
Las papas fritas no se frien de forma uniforme en la freidora de aire.	No uso el tipo de papa adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los bastones de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los bastones de papa para eliminar el almidón en su parte exterior.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que tengan las papas.	Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corte las papas en bastones más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Durante este período, su solución exclusiva es la reparación o el reemplazo sin cargo de este electrodoméstico o de cualquier componente que se encuentre defectuoso a discreción de la compañía. Si el electrodoméstico o algún componente ya no estuviera disponible, la compañía lo reemplazará por uno similar de igual o mayor valor. Esta garantía quedará anulada si el aparato se utiliza para cualquier otro uso que no sea un uso doméstico unifamiliar en interiores, o con un voltaje distinto de 120 voltios.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Es posible que tenga otros derechos legales dependiendo de dónde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en las garantías, por lo que es posible que lo anterior no se aplique a su caso.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al **www.kalorik.com** "Support" → "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; los recibos escritos a mano no son aceptados. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido solo en EE. UU. y Canadá.

© 2024 The Legacy Companies. Todos los derechos reservados.
KALORIK® es una marca registrada de The Legacy Companies.

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en **www.kalorik.com**. Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y cuidado seguros de su producto. Para futuras consultas, adjunte el recibo de venta fechado para el comprobante de compra de la garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo:

Dónde se compró y el precio, si lo conoce:

Número de artículo y código de fecha (se muestra en la parte inferior/posterior del producto): _____

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

www.KALORIK.com

© 2024 The Legacy Companies
All Rights Reserved.
Todos los derechos reservados.
Tous droits réservés.



Kalorik® is a registered trademark of The Legacy Companies
Companies Kalorik® es una marca registrada de The Legacy Companies
Kalorik® est une marque déposée de The Legacy Companies

User manual content and recipes courtesy of The Legacy Companies – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenido del manual del usuario y recetas cortesía de The Legacy Companies - No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par The Legacy Companies - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

