

KALORIK®



DIGITAL AIR FRYER
FRITEUSE À AIR
CHAUD NUMÉRIQUE

EN.....2
FR.....19

PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

1. Control panel
2. Food basket
3. Handle
4. Trivet
5. Main Housing
6. Air inlet ring

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| A. Fan icon | L. VEGGIES |
| B. Time & temperature display | M. CORN |
| C. * REHEAT | N. PASTRY |
| D. CHICKEN BREAST | O. PIZZA |
| E. CHICKEN WINGS | P. * Time/Temp |
| F. STEAK | Q. * Menu |
| G. BURGER | R. * Start/Pause |
| H. FISH | S. * Increase |
| I. SHRIMP | T. * Decrease |
| J. TOFU | |
| K. FRIES | |

* Touchscreen key

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
FT50533BK	120V ~ 60Hz	1400W	4.5 Qt. / 4.3 L

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 or 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, press the Start/Pause button for 3 seconds to turn the appliance off and then remove the plug from wall 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 create a risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered by 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 involving a risk of electric shock.

18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than 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 your 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. This appliance can be turned off while using any of the functions by leaving the Start/Pause button pressed for 2-3 seconds.
25. During hot air frying, hot steam 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 unit if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket.
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.**

Caution!!

- *Always place the appliance on a stable, horizontal, flat, heat resistant surface.*
- *This appliance is intended for normal household use only.*
- *Always unplug the appliance after use.*
- *Let the appliance cool down for approximately 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.*
- *Do not cover the air inlet/outlet when appliance is in use.*

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 countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

KNOW YOUR AIR FRYER

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Kalorik air fryer. This air fryer uses high-speed hot air circulation to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This air fryer features:

- A touch-sensitive control panel with 13 preset menus.
- A digital control of the cooking time and temperature.
- A temperature control range of 170°F – 400°F
- A timer ranging from 0 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches “0:00”, the unit will beep five times, cool down, and turn itself off.

Other great advantages provided by your Kalorik Air Fryer include:

- Fast cooking, with little to no preheating required.

- Quick and easy clean-up: the non-stick coated parts are conveniently sized to fit in the dishwasher.
- Hassle-free frying—no spatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility—with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required—very easy and safe to use!

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (food basket and 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 your air fryer on a flat, stable 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 your air fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing and remove 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 and does not affect the safety of your product.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that your air fryer is also positioned **at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**

- Make sure that the trivet is securely placed inside the food basket.
- Use the trivet handle, located in the center of the trivet, to easily insert or remove from the basket.
- Insert the plug into a wall socket. The unit will beep once and the Start/Pause button will light up to indicate your air fryer is now ready for use.

Caution!

- **Do not fill the food basket with oil or any other liquid, as this creates the risk of a fire hazard.**
- **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.**

Using the appliance

Your air fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the **Using the Presets** section for basic cooking times or explore a wide list of delicious recipes in the included recipe book.

1. Pull the handle to carefully remove the food basket from your air fryer. Make sure the trivet is secured in place.
2. Place your ingredients in the food basket.

Note: Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts (refer to **Using the Presets** section), as this could affect the quality of your cooking results.

3. Slide the basket back into your air fryer.

Caution! Do not touch the food basket, trivet, or the inside of your air fryer during and immediately after use, as they will be extremely hot. Only hold the food basket by its handle. Remember to always use oven mitts, the unit will be HOT!

Tip: You can cook in your air fryer without using the trivet inside of the food basket. For recipes without trivet refer to the recipe book provided.

4. Plug the cord into a wall outlet. The appliance will beep once and only the Start/Pause key will turn on.
5. To turn on your air fryer, touch the Start/Pause key. The appliance will emit one longer beep and the entire control panel will light up.
6. The default time and temperature will show on the screen: 20min/360°F.
7. Touch the **M** (menu) key to select among the 12 available presets: chicken breast, wings, steak, burger, fish, shrimp, tofu, fries, veggies, corn, pastry, and pizza.

For the reheat preset, touch the reheat icon key located on the top right corner of the control panel.

- Each preset will have its own preset time/temperature (see **Using the Presets** section)
- As you move through the presets, only the preset you are currently selecting will be lit, the rest will be off.
- **The bottom icons:** Time/Temp, Menu, Start/Pause, and ▲ / ▼ (Increase/Decrease) will always be lit except when the unit is off (only Start/Pause key is lit).

8. Time and temperature can be adjusted as desired by touching the ▲ / ▼ adjustment keys:

- Switch between time and temperature by touching the Time/Temp key.
- Maximum cooking time is 60 minutes.
- Maximum temperature can be set at 400°F.
- A single touch will increase/decrease cooking temperature by 5°F. If you leave any of the keys continually pressed, temperature will increase/decrease rapidly by increments of 5°F.

9. Once you have selected your desired preset or custom time/temperature, touch the Start/Pause key to begin the cooking process.

- The fan icon will turn on to indicate the appliance has started to generate hot air.

- The preset selected, reheat, and bottom icons will stay on for the remainder of the cooking process.
 - The timer will start counting down from your selected time.
10. While cooking, excess oil and juices from the ingredients will collect in the food basket. Please note this is normal and expected to happen.
11. Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the cooking process to achieve optimal results.
- Pull the basket out of the appliance using the handle.
 - Gently, but firmly, shake the ingredients inside the basket.
 - Slide the basket back into your air fryer and continue to cook.

Tip: On some occasions, it is easier to split your cooking process into 2 phases for recipes that require ingredients to be shaken mid-way through the cooking process. This way when the timer elapses and your appliance beeps, you will know exactly when to take the basket out and shake your ingredients. Once you have shaken your food, touch the Start/Stop button to enter stand-by mode and select your time and temperature to complete the second half of the cooking process.

Stand-by mode: Initial screen where you can select from all presets or choose desired time/temperature.

Tip: You can pull the basket out at any time to check on your food. Your air fryer will pause the cooking process automatically and resume after you slide the basket back into the appliance. Pulling the basket briefly in the middle of your cooking process will not affect your results because the rapid hot air technology will instantly reheat the inner cavity of the appliance.

Tip: You can also pause the cooking process by touching the Start/Pause button once while the unit is in use. The unit will cool off for some seconds and then turn the fan off. When you are ready to continue cooking, press the Start/Pause button again to resume your cycle.

12. Once the timer has elapsed your appliance will beep 5 times to indicate the end of your cooking process.

- The inner fan will stay on for approximately 20-25 seconds after the timer elapses for cooling purposes.
- Additionally, all icons on the control panel will light up and the message 'END' will be displayed. The control panel remain like this after the cooling process is complete.
- To enter stand-by mode again, touch the Start/Pause key. To turn off, long press the Start/Pause key for 2-3 seconds.

13. With oven mitts on, pull the basket by the handle, remove it from your air fryer, and place it on a **heat-resistant surface**.

14. Check to see if the ingredients are ready.

- If ready, carefully serve your ingredients onto a plate.
- If not ready:
 - Slide the basket back into the appliance, touch the Start/Pause key to enter stand-by mode, and cook for as long as needed.

You can manually stop the cooking process or switch the appliance off at any time by leaving the Start/Pause key pressed for 2-3 consecutive seconds. After 3 seconds the appliance will emit a single beep, cool down, and then turn off completely (only Start/Pause key will stay on).

Caution! After air frying, the basket and ingredients will be VERY HOT! Additionally, depending on the type of the ingredients used, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and always wear kitchen gloves for protection.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to carefully extract your food from the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips. Avoid metallic tips or utensils as they may scratch the coating off the basket.

Tip: To remove the trivet from the basket, wait until the basket has completely cooled off. Grab the trivet handle, located in the middle of the trivet, and pull it out.

Always use heat-resistant gloves to manipulate the basket, trivet or cooking accessories.

15. When a batch of food is ready, your air fryer will instantly be ready to be used for preparing another batch.

IMPORTANT: If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

Using the Presets

13 “short-cut” preset functions are provided: chicken breast, wings, steak, burger, fish, shrimp, tofu, fries, veggies, corn, pastry, pizza, and reheat.

To select a preset, touch the **M** key repeatedly until the desired icon is selected, except for reheat. For this preset, touch the reheat icon key located on the top right corner of the control panel. Touch the Start/Pause key to start air frying.

The time and temperature settings can be adjusted at any time when using the preset menus.

Below are the cooking times and temperatures for each preset:

Preset	Temperature	Time	Notes
Default	360°F	20min	
Chicken breast	400°F	15min	0.5-0.75 lbs. Reduce time if butterflied. Cook to 165°F internal temp.
Wings	400°F	25min	Shake/Flip @ 15 min
Steak	400°F	7min	For 1" thick, medium-rare steak
Burger	400°F	10min	For 1x 4Oz patty. For 2x patties cook 15 min.
Fish	320°F	12min	For < 8 ounces fish fillet

Shrimp	370°F	12min	C for cooked, O for overcooked. Time varies depending on size of shrimp
Tofu	320°F	10min	For 1" thick squares, single layer
Fries	400°F	20min	For 1lb. of fries
Veggies	370°F	20min	For 1-1.25lbs. of veggies
Corn	350°F	18min	For 2 cobs. Flip at 13 min.
Pastry	270°F	45min	*For cake in a 5-inch diameter pan.
Pizza	350°F	8min	For a 5-inch personal pizza. Trivet required.
Reheat	330°F	6min	Use to reheat previously cooked food or leftovers

*Remove the trivet and place a 5-inch cake pan d inside the food basket.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions.

Tips:

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in your air fryer.
- Shaking ingredients halfway through the cooking process improves results and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer cooking time; a smaller amount of ingredients requires a slightly shorter cooking time.
- If food tends to stick to the trivet or sides of the basket, add cooking oil spray on the basket and trivet prior to adding your food.
- The optimal amount to prepare evenly cooked crispy fries is 450g/1lb.
- Use store-bought dough to prepare filled snacks quickly and easily.

Store-bought dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.

- Place a baking tin or oven dish in your air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to air fry delicate or filled ingredients.

Memory Setting

Your air fryer includes a memory feature that will pick up your cooking process where you left it off in case you unplug the appliance while it is in use. It will remember your selected preset, or custom time/temperature and resume the cooking cycle automatically. This feature also applies when you have a power shortage. If you wish to start a new cycle, long press the Start/Pause button for 2-3 seconds to turn the unit off, press it again to enter stand-by mode, and select your new cooking preferences.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website www.kalorik.com to see our extensive recipe library and start cooking.

Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes, and connect with us on social media for daily inspiration.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug from 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, as this may damage the non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.

- For deep cleaning, the 4 silicone pads can be removed from the trivet. The silicone pads can be washed in hot soapy water. Do not forget to place the silicone pads back in place after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Let the basket and trivet soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

Cleaning inside the cavity:

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

Cleaning your air fryer's 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 your air fryer.

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Your air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.

	The basket is not properly locked.	Push the basket back in your air fryer properly until it locks in place.
The ingredients fried with your 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.	Increase temperature with the increase ▲ key
	The cooking time is too short.	Increase time with the increase ▲ key
Fried snacks are not crispy when they come out of your 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 SETTINGS table for maximum quantities.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in your air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the basket. The oil produces white smoke, and the pan 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 trivet and basket 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, LLC ("Legacy") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Legacy, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

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, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact Customer Service through our website at www.kalorik.com

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.

© 2026 The Legacy Companies, LLC. All Rights Reserved.
KALORIK® is a registered trademark of The Legacy Companies.

REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC"), or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

Warranty Coverage Periods:

Kalorik: 1-Year Limited Warranty

Models: FT 50533

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase. After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

For more warranty details and claims: www.kalorik.com



Contact for warranty service:

<https://kalorik.ca/pages/warranty>

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

- Spare parts availability may vary by model and region. Some components may only be available for a limited period of time after a product has been discontinued.
- All replacement parts can be purchased directly through our site.
- TLC is committed to ensuring the availability of replacement parts for at least 4 years after the end of the product's marketing, as long as stocks permit.

FT 50533 Available Parts:

FT50533BK-3

DESCRIPTION DES PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Panneau de contrôle
2. Panier de cuisson
3. Poignée
4. Trépied
5. Corps
6. Anneau d'entrée d'air

- A. Icône du ventilateur
B. Minuterie et température
C. * RÉCHAUFFER
D. POITRINE DE POULET
E. AILES DE POULET
F. STEAK
G. BURGER
H. POISSON
I. CREVETTES
J. TOFU
K. FRITES

- L. LÉGUMES
M. MAÏS
N. PATISSERIE
O. PIZZA
P. * Temps / température
Q. * Menu
R. * Start/Pause (Départ / Interruption)
S. * Augmenter
T. * Diminuer

* Touches tactiles

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
FT50533BK	120V ~ 60Hz	1400 W	4.5 Qt. / 4.3 L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions de sécurité comme indiquées ci-après :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !

2. Vérifier que le voltage de votre maison 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. Retourner 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 personnelles.
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 cuisine électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Utiliser une extrême prudence en déplaçant un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter, appuyez sur le bouton Départ / Interruption pour 3 secondes pour éteindre l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans la friteuse à air car ils peuvent créer un risque d'incendie ou un risque d'électrocution.

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 faire surchauffer la friteuse.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
23. Prendre une extrême prudence en enlevant le panier ou le trépied pour retirer la graisse chaude.
24. Cet appareil peut être éteint pendant son fonctionnement en appuyant sur le bouton Départ / Interruption pendant 2 à 3 secondes.
25. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude se libère par les ouvertures de sortie d'air. Garder les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Faire également attention à la vapeur et à l'air chauds en retirant le panier de l'appareil.
26. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier.
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 !!

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

- Ne couvrez pas l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR UNE FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec 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, retournez-la. S'il est toujours 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.

CONNAÎTRE VOTRE FITREUSE À AIR CHAUD

Préparez vos nourritures et collations préférés de manière rapide, saine et facile avec votre nouvelle friteuse à air chaud Kalorik. Cette friteuse à air utilise une circulation d'air chaud à haute vitesse pour cuire vos ingrédients de tous les côtés, simultanément ! Elle vous permet également de préparer une variété de plats savoureux sans ajouter

d'excès d'huiles ou de graisses à la plupart des ingrédients. La friteuse à air chaud offre :

- Un panneau de contrôle tactile, avec 13 menus préréglés.
- Le contrôle digital du temps de cuisson et de la température.
- Une intervalle de température de 170°F à 400°F (75°C à 200°C)
- Un minuteur de 0 à 60 minutes, qui est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois que le minuteur est arrivé à "0:00", l'unité sonne et s'éteint automatiquement.

D'autres grands avantages de votre Friteuse à Air Chaud Kalorik incluent :

- Une cuisson rapide, avec peu ou pas de préchauffage nécessaire.
- Un nettoyage rapide et facile : les surfaces antiadhésives sont adaptées au nettoyage au lave-vaisselle.
- Une friture sans complications —pas d'éclaboussures, pas de désordre, et pas d'odeur d'huile !
- Une grande versatilité— que ce soit pour frire, cuire au four, rôti ou griller, cet appareil est le parfait outil de cuisson dans une cuisine animée.
- Aucun montage nécessaire – il est sûr et facile à maîtriser !

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballiez l'appareil et ses accessoires (panier pour aliments, trépied). Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, et bien les sécher. Essuyez l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, et séchez avec une serviette en papier ou un torchon sec. S'assurer que la cavité soit sèche avant d'opérer l'appareil.
- Placez 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 pour l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, et plane. Assurez-vous que la surface soit résistante à la chaleur et que la friteuse à air chaud soit **au moins à une distance de 6 pouces (15 cm) des objets qui l'entourent.**
- Assurez-vous que le trépied est correctement placé à l'intérieur du panier de cuisson.
- Utilisez la poignée du trépied, située au centre du trépied, pour l'insérer ou la retirer facilement du panier.
- Insérez la fiche dans une prise murale. L'unité émettra un bip et le bouton Départ / Interruption s'allumera pour indiquer que votre friteuse à air est maintenant prête à être utilisée.

Attention !

- **Ne pas remplir le panier avec de l'huile ou n'importe quel autre liquide : ceci pourrait causer un incendie.**
- **S'assurer que les ingrédients soient dans l'appareil et qu'ils n'entrent pas en contact avec l'élément chauffants de la friteuse. Ne pas trop remplir le panier avec les aliments.**
- **Ne pas couvrir l'entrée d'air qui se trouve dans la partie supérieure, ou la sortie d'air qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil, quand la friteuse est en usage.**
- **Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en usage.**
- **Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou le laver sous le robinet d'eau.**

Utiliser l'appareil

La friteuse à air chaud peut être utilisée pour préparer une grande diversité de plats. Merci de vous référer à la table dans la section **Utilisation des préréglages** pour les temps de cuisson, ou au livre de recettes inclus.

1. Tirez sur la poignée pour retirer soigneusement le panier de la friteuse. Assurez-vous que le trépied soit en place.
2. Placez les ingrédients à frire dans le panier.

Remarque : ne remplissez jamais le panier à sa capacité et ne dépassez jamais les quantités recommandées (reportez-vous à la section **Utilisation des préréglages**), car cela pourrait affecter la qualité de vos résultats de cuisson.

3. Faites glisser le panier dans votre friteuse à air.

Attention ! Ne touchez pas le panier de nourriture, le trépied ou l'intérieur de votre friteuse à air pendant et immédiatement après l'utilisation, car ils seront extrêmement chauds. Ne tenez le panier de cuisson que par sa poignée. N'oubliez pas de toujours utiliser des gants de cuisine, l'appareil sera CHAUD!

Conseil : Vous pouvez cuisiner dans votre friteuse à air sans utiliser le trépied dans le panier de cuisson. Pour les recettes n'utilisant pas le trépied, lisez le livre de recettes fourni.

4. Branchez le cordon dans une prise murale. L'appareil émettra un bip et seul le bouton Départ / Interruption s'allumera.
5. Pour allumer votre friteuse à air, appuyez sur la touche Départ / Interruption. L'appareil émettra un bip plus long et tout le panneau de commande s'allumera.
6. La minuterie et la température par défaut s'affichent à l'écran : 20 min / 360°F.
7. Appuyez sur la touche **M** (menu) pour sélectionner parmi les 12 préréglages disponibles : poitrine de poulet, ailes, steak, hamburger, poisson, crevettes, tofu, frites, légumes, maïs, pâtisseries, et pizza.

Pour le préréglage de réchauffage, appuyez sur la touche d'icône de réchauffage situé dans le coin supérieur droit du panneau de commande.

- Chaque préréglage aura sa propre durée / température préréglée (voir la section **Utilisation des préréglages**)
- En navigant les préréglages, seul le préréglage sélectionné sera allumé, les restes seront éteints.
- **Les icônes du bas** : Minuterie / Température, Menu, Départ / Interruption et ▲ / ▼ (Augmenter / Diminuer) seront toujours allumées sauf lorsque l'appareil est éteint (seule la touche Départ / Interruption est allumée).

8. La durée et la température peuvent être ajustées au souhait en appuyant sur les touches de réglage ▲ / ▼ :

- Alternez entre la minuterie et la température en appuyant sur la touche Time / Temp.
- Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.
- La température maximale peut être réglée à 400°F (200°C).
- Une simple pression augmentera / diminuera la température de cuisson de 5°F. Laisser l'une des touches enfoncées en permanence augmentera / diminuera la température rapidement par incréments de 5°F.

9. Une fois le préréglage ou le temps de cuisson/température sélectionné, appuyez sur la touche Départ / Interruption pour débiter la cuisson.

- L'icône du ventilateur s'allumera pour indiquer que l'appareil chauffe.
 - Les icônes de préréglage sélectionné, de réchauffage et du bas resteront allumées pendant le reste du processus de cuisson.
- La minuterie commencera à compter à rebours à partir du temps de cuisson sélectionné.

10. Pendant la cuisson, l'excès d'huile et le jus des ingrédients s'accumuleront dans le panier de cuisson. Notez que cela est normal et que cela devrait se produire.

11. Certaines recettes nécessitent de secouer les aliments dans le panier à mi-cuisson pour obtenir des résultats optimaux.

- Sortez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée.
- Agitez doucement mais fermement les ingrédients à l'intérieur du panier.

- Faites glisser le panier dans votre friteuse à air et continuez à cuire.

Conseil : à certaines occasions, il est plus facile de diviser votre processus de cuisson en 2 phases pour les recettes qui nécessitent que les ingrédients soient secoués à mi-chemin du processus de cuisson. De cette façon, lorsque la minuterie s'écoule et que votre appareil émet un bip, vous saurez exactement quand sortir le panier et secouer vos ingrédients. Une fois que vous avez secoué vos aliments, appuyez sur le bouton Départ / Interruption pour passer en mode veille et sélectionnez votre temps et température de cuisson pour terminer la seconde moitié du processus de cuisson.

Mode veille : Écran initial dans lequel vous pouvez sélectionner parmi tous les préréglages ou choisir la durée / température désirée.

Conseil : vous pouvez retirer le panier à tout moment pour vérifier votre nourriture. Votre friteuse à air mettra automatiquement en pause le processus de cuisson et reprendra après de faire glisser le panier dans l'appareil.

Tirer brièvement le panier au milieu de votre processus de cuisson n'affectera pas vos résultats car la technologie à air chaud rapide réchauffera instantanément la cavité interne de l'appareil.

Conseil : Vous pouvez également interrompre le processus de cuisson en appuyant une fois sur la touche Départ / Interruption pendant que l'appareil est en cours d'utilisation. L'unité se refroidira pendant quelques secondes, puis éteindra le ventilateur. Lorsque vous êtes prêt à continuer la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche Départ / Interruption pour reprendre votre cycle de cuisson.

12. Une fois la minuterie écoulée, l'appareil émettra 5 bips sonores pour indiquer la fin du processus de cuisson.

- Le ventilateur intérieur restera allumé pendant environ 20 à 25 secondes après la fin de la minuterie pour le refroidir.
- De plus, toutes les icônes du panneau de commande s'allument et le message «FIN» (« END ») s'affiche. Le panneau de commande restera ainsi une fois le processus de refroidissement terminé.

- Pour passer à nouveau en mode veille, appuyez sur la touche Départ / Interruption. Pour éteindre, appuyez longuement sur la touche Départ / Interruption pendant 2-3 secondes.
13. Avec les gants de cuisine, tirez le panier par la poignée, le retirer de la friteuse à air et le placer sur une **surface résistante à la chaleur**.
14. Vérifier si les ingrédients sont prêts.
- Si ils sont prêts, servir soigneusement les aliments dans une assiette.
 - Si ils ne sont pas prêts :
 - Faire glisser le panier dans l'appareil, appuyer sur la touche Départ / Interruption pour passer en mode veille et cuire aussi longtemps que nécessaire.

Vous pouvez arrêter manuellement le processus de cuisson ou éteindre l'appareil à tout moment en laissant la touche Départ / Interruption enfoncée pendant 2-3 secondes consécutives. Après 3 secondes, l'appareil émettra un seul bip, se refroidira, puis s'éteindra complètement (seule la touche Départ / Interruption restera allumée).

Attention ! Après la friture à l'air, le panier et les ingrédients seront TRÈS CHAUDS ! De plus, selon le type d'ingrédients utilisés, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Faites attention aux brûlures et portez toujours des gants de cuisine pour vous protéger.

Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour extraire soigneusement vos aliments du panier. Utilisez des pinces ou des ustensiles avec des pointes en plastique résistant à la chaleur. Évitez les ustensiles pointus ou métalliques car ils peuvent rayer le revêtement du panier.

Conseil : pour retirer le trépied, attendez que le panier soit complètement refroidi. Saisissez la poignée du trépied, située au milieu du trépied, et retirez-la.

Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour manipuler le panier, le trépied ou les accessoires de cuisine.

15. Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à être utilisée pour une autre cuisson.

IMPORTANT : Si vous remarquez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit commence à cuire (pas de bruit ni de circulation d'air), veuillez cesser immédiatement de l'utiliser et contacter le service client.

Utilisation des préréglages

Ils existent 13 préréglages : poitrine de poulet, ailes de poulet, steak, hamburger, poisson, crevettes, tofu, frites, légumes, pâtisserie, maïs, pizza et réchauffer.

Pour sélectionner un préréglage, appuyez plusieurs fois sur la touche **M** jusqu'à ce que l'icône souhaitée soit sélectionnée, sauf pour le réchauffage. Pour ce préréglage, appuyez sur la touche d'icône de réchauffage située dans le coin supérieur droit du panneau de commande. Appuyez sur la touche Départ / Interruption pour démarrer la friture à l'air chaud.

Les réglages du temps et de la température de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de l'utilisation des menus prédéfinis.

Vous trouverez ci-dessous les temps de cuisson et les températures pour chaque préréglage :

Préréglages	Température	Temps	Conseils
Default	360°F	20min	
Poitrine de poulet	400°F	15min	230-340g. Réduire le temps de cuisson si le poulet est coupé. Cuire jusqu'à température interne de 165°F (75°C).
Ailes de poulet	400°F	25min	Agiter à 15min
Steak	400°F	7min	Pour un steak moyen de 2,5 cm d'épaisseur
Burger	400°F	10min	1 hamburger de 115g. Pour 2x,

			augmentez la durée à 15 min.
Poisson	320°F	12min	Pour filets de 230g ou moins.
Crevettes	370°F	12min	Cuitent lorsqu'elles forment un C. Trop cuites si elles forment un O. Le temps de cuisson dépend de la taille des crevettes.
Tofu	320°F	10min	Pour cubes de 2,5 cm d'épaisseur. En une seule couche.
Frites	400°F	20min	Pour 450g de frites
Légumes	370°F	20min	Pour 450-570g de légumes
Maïs	350°F	18min	Pour 2 épis. Retournez à 13min.
Pâtisserie	270°F	45min	* Pour le gâteau dans un récipient de 13 cm de diamètre
Pizza	350°F	8min	Pour une pizza personnelle d'un diamètre de 13 cm. Nécessite l'utilisation du trépied.
Réchauffer	330°F	6min	Utilisez pour réchauffer les restes ou les aliments que vous avez déjà cuits

* Retirez le trépied et placez un moule à gâteau de 13 centimètres de diamètre à l'intérieur du panier de cuisson.

Remarque : Tenez en compte que ces réglages sont seulement des suggestions.

Conseils :

- Tous les aliments qui peuvent être préparés dans un four traditionnel peuvent être aussi préparé dans la friteuse à air chaud.
- Optimisez les résultats de la cuisson en secouant les ingrédients à mi-cuisson, ce qui peut aussi empêcher une cuisson irrégulière.
- Une grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson un peu plus long, et une petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson un peu plus court.
- Si les ingrédients collent au trépied ou aux parois du panier de cuisson, ajoutez un peu d'huile en aérosol au fond du panier avant d'ajouter les ingrédients.
- La quantité optimale de pommes de terre pour obtenir des frites croustillantes est 500 grammes / 1.1 livre.
- Utilisez une pâte achetée en magasin pour préparer des casse-croûtes fourrés rapidement et facilement. La cuisson d'une pâte achetée au magasin est plus rapide qu'avec une pâte-maison.
- Placez un plat allant au four ou un plat en aluminium dans le panier de la friteuse pour faire un gâteau ou une quiche, ou pour frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

Mémoire

Votre friteuse à air comprend une fonction de mémoire qui reprendra votre processus de cuisson là où vous l'avez laissé au cas où vous débranchez l'appareil pendant son utilisation. Il se souviendra de votre prééglage sélectionné ou du temps et de la température de cuisson choisis et reprendra automatiquement le cycle de cuisson. Cette fonction s'applique également en cas de panne de courant. Si vous souhaitez démarrer un nouveau cycle, appuyez longuement sur la touche Démarrage / Interruption pendant 2-3 secondes pour éteindre l'appareil, appuyez à nouveau pour passer en mode veille et sélectionnez vos nouvelles préférences de cuisson.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque usage !
- Éteignez l'appareil. Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement.
- La grille, le panier et le trépied 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 un nettoyage en profondeur, les embouts en silicone du trépied peuvent être retirés et lavés à l'eau tiède. Ne pas oublier de les remettre sur le trépied avant l'utilisation.
- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplir le panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le trépied dans le panier, et laisser tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.

Nettoyer l'intérieur de la friteuse :

1. Essuyer la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec une serviette en papier.
2. Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !!
3. Ne jamais immerger dans l'eau et toujours s'assurer que ni eau ni humidité ne puisse pénétrer dans la partie supérieure de la friteuse.
4. Nettoyer 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. Sécher au chiffon.
- 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 IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE !!

DÉPANNAGE

Problème	Cause Probable	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension	Assurez-vous que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.
	Le panier n'est pas bien mis en place	Insérez le panier de dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits	Il y a trop d'aliments dans le panier de cuisson.	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 avec la touche d'augmentation ▲
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmentez le temps avec la touche d'augmentation ▲
Les aliments frits ne sont pas croustillants quand il sortent de la friteuse.	Le type d'aliment utilisé est conçu pour être préparé dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des aliments conçus pour être cuits au four, ou les badigeonner avec de l'huile pour obtenir des aliments plus croustillants.

On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne pas remplir la corbeille à ras-bord ; voir la liste « Réglage », pour les quantités maximums.
Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil.	Les ingrédients son gras.	En faisant frire des ingrédients gras dans le panier, une grande quantité d'huile gouttera dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le panier 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 trépied et le porte-panier complètement après chaque usage.
Les pommes de terre sont frites inégalement	Ce n'est pas le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les pommes de terre coupée en bâtonnet n'ont pas été bien rincées avant d'être frit.	Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes en sortant du four friteuse à air chaud.	Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Séchez 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.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies, LLC (« Legacy ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au www.kalorik.com

Valable uniquement aux USA et au Canada

© 2026 The Legacy Companies, LLC. Tous droits réservés.
KALORIK® est une marque déposée de The Legacy Companies.

SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC. The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

Périodes de couverture de la garantie :

Kalorik: Garantie limitée de 1 an

Modèle: FT 50533

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations : www.kalorik.com



Contact pour le service de garantie:

<https://kalorik.ca/pages/warranty>

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES

- La disponibilité des pièces détachées peut varier selon le modèle et la région. Certains composants peuvent n'être disponibles que pendant une période limitée après l'arrêt de la production d'un produit.
- Toutes les pièces de rechange peuvent être achetées directement sur notre site.
- TLC s'engage à assurer la disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 4 ans après la fin de la commercialisation du produit, dans la limite des stocks disponibles.

FT 50533 Pièces disponibles:

FT50533BK-3

[illegible]

[illegible]

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

www.KALORIK.com

© 2026 The Legacy Companies, LLC
All Rights Reserved.
Tous droits réservés.
Todos los derechos reservados

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

www.KALORIK.com



Ref FT 50533

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

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

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

@ 2026 The Legacy Companies, LLC

012626

KALORIK®