

KALORIK®

Since 1930

SMART FRYER OVEN

HORNO Y FREIDORA DE AIRE SMART FRYER
FOUR ET FRITEUSE À AIR SMART FRYER

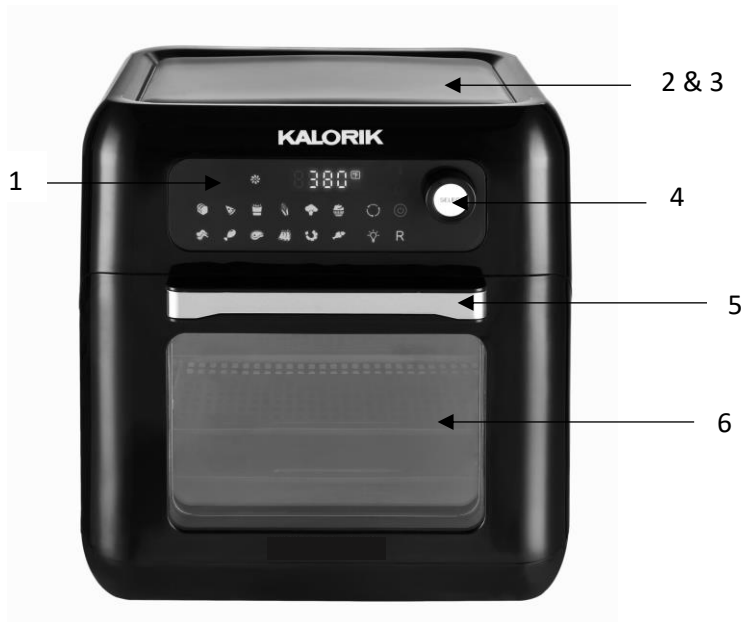


EN.....7
ES.....26
FR.....47

AFO 44880

120V~60Hz 1500W (12.5A)

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS





ENGLISH:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Touchscreen digital control panel | 9. Accessory stand |
| 2. Air intake vents (back of top of unit) | 10. Accessory handle |
| 3. Hot air outlet vents (back of unit) | 11. Rotating skewer rack |
| 4. Time and temperature adjustment knob | 12. Rotating mesh basket |
| 5. Handle | 13. Air-racks x 2 |
| 6. Viewing window | 14. Crumb/Oil/Baking tray |
| 7. Splash guard / Heating element protection grid | 15. Accessory lock socket |
| 8. Rotisserie spit | 16. Accessory lock switch |
| | 17. Air rack grooves |
| | 18. Rotating accessory rail |

ESPAÑOL:

- | | |
|--|--|
| 1. Panel de control digital con pantalla táctil | 10. Herramienta de búsqueda de accesorios |
| 2. Entrada de aire (parte posterior superior de la unidad) | 11. Parrilla giratoria |
| 3. Salida de aire caliente (parte posterior de la unidad) | 12. Cesta de malla giratoria |
| 4. Botón de ajuste de tiempo y temperatura | 13. 2 estantes de hornear |
| 5. Tirador | 14. Bandeja para restos de comida y grasas |
| 6. Ventana de visualización | 15. Toma de bloqueo de accesorios |
| 7. Rejilla de protección del elemento calefactor | 16. Interruptor de bloqueo de accesorios |
| 8. Barra de parrilla | 17. Ranuras de los estantes de hornear |
| 9. Soporte de parrilla | 18. Rieles-guía |

FRANÇAIS:

1. Panneau de commande numérique à écran tactile
2. Orifices d'entrée d'air (arrière du haut de l'unité)
3. Sortie d'air chaud (arrière de l'appareil)
4. Bouton de réglage de la minuterie et de la température
5. Poignée
6. Fenêtre d'affichage
7. Grille de protection de l'élément de chauffage / antiéclaboussures
8. Broche à rôtir
9. Support pour accessoires
10. Poignée pour accessoires
11. Accessoire à brochettes rotatif
12. Panier de caisson rotatif
13. Grille de cuisson x 2
14. Plaque de cuisson/bac d'égouttement
15. Emplacement du système d'attache des accessoires
16. Bouton du verrouillage des accessoires
17. Rails pour grilles de cuisson
18. Rails pour accessoires rotatifs

Digital Control Panel / Panneau de commande / Panel de control



ENGLISH:

- A. Cooking signal (blinks during cooking)
- B. Temperature icon: blinks when temperature is being adjusted.
- C. Timer icon: blinks when time is being adjusted.
- D. Cooking preset: TOAST
- E. Cooking preset: PIZZA
- F. Cooking preset: FRIES
- G. Cooking preset: CORN ON THE COB
- H. Cooking preset: VEGGIES
- I. Cooking preset: CUPCAKE
- J. Rotation button: Select this button to start or stop the rotation of the compatible accessories. Blinks when function is on.
- K. Power On/Off button: Press to turn the unit on, off, or to begin or pause the cooking process.
- L. Cooking preset: CHICKEN WINGS
- M. Cooking preset: CHICKEN THIGHS
- N. Cooking preset: STEAK
- O. Cooking preset: RIBS
- P. Cooking preset: SHRIMP
- Q. Cooking preset: FISH
- R. Internal light – Select this button to help check cooking progress while unit is in operation. Press to turn on or off. Blinks when function is on.
- S. Reheat: use to reheat already cooked food or leftovers.
- T. Time and temperature adjustment knob / Select button.

ESPAÑOL :

- A. Señal de cocción (parpadea durante la cocción)
- B. Icono de temperatura: parpadea al ajustar la temperatura.
- C. Icono de temporizador: parpadea al ajustar el tiempo.
- D. Ajuste de cocción: TOSTADAS
- E. Ajuste de cocción: PIZZA
- F. Ajuste de cocción: PAPAS FRITAS
- G. Ajuste de cocción: MAÍZ EN MAZORCA
- H. Ajuste de cocción: VERDURAS
- I. Ajuste de cocción: MAGDALENA (CUPCAKE)
- J. Botón de rotación: seleccione este botón para iniciar o detener la rotación de los accesorios compatibles. Parpadea cuando la función está activada.

- K. Botón de encendido y apagado: presione para encender o apagar la unidad, o para comenzar o pausar el proceso de cocción.
- L. Ajuste de cocción: ALITAS DE POLLO
- M. Ajuste de cocción: MUSLOS DE POLLO
- N. Ajuste de cocción: FILETES
- O. Ajuste de cocción: COSTILLAS
- P. Ajuste de cocción: CAMARONES
- Q. Ajuste de cocción: PESCADO
- R. Luz interna: seleccione este botón para ayudar a verificar el progreso de cocción mientras la unidad está en funcionamiento. Presione para encender o apagar. Parpadea cuando la función está activada.
- S. Recalentamiento: use para recalentar alimentos ya cocinados o sobrantes.
- T. Botón de ajuste de tiempo y temperatura / botón de selección.

FRANÇAIS :

- A. Signal de cuisson (clignote pendant la cuisson)
- B. Icône de température : clignote lorsque la température est en cours de réglage.
- C. Icône de minuterie : clignote lorsque le temps est en cours de réglage
- D. Cuisson pré-réglée : TOAST
- E. Cuisson pré-réglée : PIZZA
- F. Cuisson pré-réglée : FRITES
- G. Cuisson pré-réglée : ÉPIS DE MAÏS
- H. Cuisson pré-réglée : LÉGUMES
- I. Cuisson pré-réglée : PETITS GÂTEAUX
- J. Bouton de rotation : Sélectionnez ce bouton pour démarrer ou arrêter la rotation des accessoires compatibles. Clignote lorsque la fonction est activée.
- K. Bouton de mise sous tension et hors tension de l'appareil : Appuyez pour mettre l'appareil sous tension, hors tension, ou commencer ou interrompre le processus de cuisson.
- L. Cuisson pré-réglée : AILES DE POULET
- M. Cuisson pré-réglée : CUISSES DE POULET
- N. Cuisson pré-réglée : STEAK
- O. Cuisson pré-réglée : CÔTELETTES
- P. Cuisson pré-réglée : CREVETTES
- Q. Cuisson pré-réglée : POISSON
- R. Éclairage interne - Sélectionnez ce bouton pour vous aider à contrôler la cuisson lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Appuyez pour activer ou désactiver. Clignote lorsque la fonction est activée.
- S. Réchauffer : utilisez pour réchauffer des aliments déjà cuits ou des restes.
- T. Bouton de réglage du temps de cuisson et de la température / bouton de sélection.

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. Make sure the appliance is plugged into a dedicated wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly and without any other appliances on the same outlet.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid. Do not plug in the power cord or operate the unit controls with wet hands.
6. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
7. Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.
8. 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.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
10. 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.
11. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling process.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place on stove top surfaces.
16. Do not cover the air intake vent or air outlet vent while the Smart Fryer Oven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from wall outlet.
19. Do not use the appliance for anything other than intended use.
20. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Smart Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
21. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, tablecloths, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
22. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
23. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
24. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
25. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
26. Do not leave unit unattended when in use.
27. The Smart Fryer Oven can be turned off while using any of the functions by pressing the on/off button for 3 seconds.
28. 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 cooking accessories from the appliance.
29. The unit's outer surfaces may become hot during use. The accessories will be hot. Always wear oven mitts or use the fetch tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.
30. Immediately switch off and 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.
31. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
- 32. 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 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 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 door is opened 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.

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

KNOW YOUR SMART FRYER OVEN

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Kalorik Smart Fryer Oven. The Smart Fryer Oven is a versatile unit that uses rapid hot air technology to rapidly and evenly

cook all your favorite foods. Bake, grill, broil, toast or air fry with little to no oil and get evenly cooked, healthy and tasty food, every time. Obtain the crispiness and flavor of deep-fried food without the oil! The Kalorik Smart Fryer Oven uses advanced technology that gives your food the crispy finish of fried food, while keeping the inside moist, all with little-to-no oil! More space-efficient than a regular oven and with a larger capacity than a Smart fryer, this is the perfect unit for all your cooking needs.

This Smart Fryer Oven features:

- An easy-to-use control panel with 13 preset menus.
- A quick-dial feature that allows you to dial-in time and temperature in seconds.
- A 0.35 cubic foot interior (6-quart air fry capacity) for family size meals
- A temperature control range of 180°F – 400°F (80°C – 200°C)
- A timer range 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 and turn itself off.
- 9 Accessories to prepare vast variety of food! Two easy-to-clean, two non-stick air-racks, a stainless-steel rotating skewer rack, rotisserie spit and mesh basket with accompanying handle, a 2-in-1 baking tray and drip tray, a rotisserie stand and a splatter guard.

Other great advantages provided by your Kalorik Smart Fryer Oven include:

- Fast cooking, with little to no preheating required.
- Quick and easy clean-up: Cooking accessories are dishwasher safe.
- Hassle-free frying—no splatters, 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.
- Also features multi-level cooking with adjustable rack positions.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories. 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 Smart Fryer Oven 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 Smart Fryer Oven 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 Smart Fryer Oven 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.

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 the Smart Fryer Oven is also positioned **at least 6 inches (15 cm)** away from any surrounding objects.
- Insert the power plug into a wall socket. Your Smart Fryer Oven is now ready for use! The icons briefly turn on and off, and the On/Off button starts blinking red. Press the On/Off button to turn the Smart Fryer Oven on. All icons will light up in white, indicating that the unit is in standby mode. Simply follow the instructions in "Using the appliance" to start preparing delicious food.

Using the appliance

The Smart Fryer Oven can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the "Settings" section for basic cooking times or refer to the included recipe book.

Caution!

- **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.**
- **Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.**
- Pull the handle to carefully open the door.

- Follow the instructions in the Accessories part below to install your racks or rotating accessories.

Accessories

Always wear oven mitts when handling the accessories!

Installing the heating element protection grid / splatter guard

- Slide the grid inside the unit's cavity, underneath the heating element. This accessory protects the heating element and allows for easier cleaning of the unit.

Installing the 2-in-1 baking tray and drip tray

- Use this accessory on the bottom position when using the air racks, rotating mesh basket, rotating skewer rack, or rotisserie spit. Placed in the bottom of the unit, the drip tray will help collect excess grease or crumbs, making cleaning easier!
- This accessory can also be used as a baking tray when placed on higher rack grooves.
- When using this accessory as a baking tray, we recommend placing it on the lowest or middle rack grooves. Cooking with the baking tray on the highest rack groove position may cause the food to cook too fast and overcook.

Installing the air racks

Use the air-racks for broiling, baking, toasting and general cooking with other containers made of metal or ovenproof glass. Use on the top, middle or bottom rails of the appliance.

- Insert the splatter guard on the top of the unit, right underneath the heating element.
- Insert the drip tray into the bottom of the unit.
- Place air racks into unit by sliding through the side grooves and onto the back lip.

Important: for best results and a more even cooking, rotate the air racks mid-cycle for even cooking.

- **Always wear oven mitts when handling the accessories!**



Installing the rotating mesh basket, rotating skewer rack or rotisserie spit:

Use the rotating mesh basket for fries, roasted nuts, or snacks that require shaking or tumbling during the cooking process.

Use the rotating skewer rack or rotating spit for foods that need to rotate during the cooking process.





- Insert the drip tray into the bottom of the unit.
- Using the accessory handle, hook the bottom of the left and right sides of the shaft attached to the rotating mesh basket or rotating skewer rack, or hook the bottom of the left and right sides of the rotisserie spit.
- Open the door of the unit. Push and hold the accessory lock switch to the right and slide the shaft of the accessory onto the rails in the center of the unit until it reaches the rod supports located on each sides of the unit's walls.
- Release the switch. The switch should slide back into the left position and the left side of the accessory shaft should be locked in place.
- **Always wear oven mitts when handling the accessories!**

Switch the rotate function on to allow the rotating accessories to rotate and cook the food evenly. Note: the rotation function only works during the cooking process.

Using the rotisserie spit:

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

- Insert one end of the rotisserie rod through one of the spikes.
Position the spikes close to one of the ends of the rods, with the

spikes facing the center of the rotisserie rod. Secure the spikes by turning the thumbscrew in a clockwise direction.

- Run the rod through the center of the food to be cooked. Slide the food until the spike is securely imbedded into the food. Slide the second spike onto the rotisserie rod at the other end of the food to be cooked until securely imbedded in the food. Secure in place by tightening the thumbscrew.
- Place the baking tray on the lowest position to catch food drippings.
- Use the rotisserie handle to lift the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod.

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

Using the accessory stand:

When cooking is completed, the rotating mesh basket, rotisserie spit, and rotating skewer rack can be placed on the stand to easily retrieve or cut cooked food.

To use the rotisserie stand, turn the tightening rod in the base towards the left, insert one end of the rotisserie spit, rotating mesh basket or rotating skewer rack into the square hole inside the stand. Then, turn the tightening rod clockwise to secure the accessory into the stand.

With the accessory placed in a vertical position, use tongs to retrieve cooked food from the rotating mesh basket, use heat-resistant cooking gloves to remove the skewers from the rotating skewer rack, or carve meat directly from your rotisserie spit.

Cooking process:

The cooking presets do not require preheating. If using a preset, simply add your food on top of the racks, skewers, rotisserie spit or in the rotating basket and begin the cooking process. For other cooking needs, we recommend letting the unit preheat for 3 minutes or to add 3 minutes to your desired cooking time to compensate.

Important: Please also take into consideration that cooking in the Smart Fryer oven will be much faster than cooking in a traditional oven.

- Determine the required preparation time and cooking temperature for the ingredients (see section 'Settings' after this chapter).
- Press the On/Off key to start standby mode.
- When the unit is in standby, select a cooking preset by pressing on the chosen function, or adjust the time and temperature directly by using the Time and Temperature adjustment knob.
- Time and temperature can be adjusted when the corresponding icons appears on the screen, or by selecting "Time" or "Temperature" using the "Select" button.
 - When the "Timer" icon appears on the screen, simply turn the adjustment knob to the right to increase the cooking time or turn the knob to the left to decrease the cooking time. Press select to set the cooking time. The unit will automatically switch to cooking temperature adjustment.
 - Alternatively, when the "Temperature" icon appears on the screen, turn the knob to the right to increase the temperature or turn to the left to decrease the temperature. Press select to set the cooking temperature. The unit will automatically switch to time adjustment mode.
 - Press Select to switch back and forth between temperature mode and timer adjustment modes.

Note: The timer and temperature icons blink while time and temperature are being adjusted. These icons turn off once cooking time and temperature are confirmed, or if no other buttons are touched for 5 seconds.

- Please note that time and temperature can also be adjusted after selecting a cooking preset. To do so, simply select a cooking preset by touching the desired setting icon. Then, press the Select knob to select the time or temperature adjustment mode and turn the knob to adjust the time or temperature to you desired setting.
- Press the On/Off button to begin cooking or wait 5 seconds for the unit to start automatically.
- During the cooking process, time and temperature can both be adjusted, and cooking presets can be switched. To adjust time,

temperature, or preset, press the On/Off button to pause the cooking preset, adjust the time/temperature and/or cooking preset, and then wait 5 seconds for the unit to resume cooking automatically, or press On/Off to resume the cooking process.

Note: The inner lights can be turned on or off, and the rotation function can be activated or deactivated by pressing on the rotation button and/or internal light button during the cooking process.

- The cooking process can be paused at any time by pressing the On/Off button. Press the On/Off button again to resume cooking at the selected time and temperature.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep 5 times and go into OFF mode.

Note: During cooking, excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the drip tray. This is to be normal when using the airfryer oven.

Important: For best results we recommend rotating the air racks mid-cycle for even cooking.

- When you hear the timer bell (5 beeps), the set cooking time has elapsed. Using oven mitts, open the door and remove the racks, rotating mesh basket, rotisserie spit or skewer and place on a heat-resistant surface.
- To disengage and retrieve the rotating mesh basket, rotating skewer rack, or rotisserie spit, take the following steps: Wear heat-resistant gloves, open the door of the oven, and push and maintain accessory lock switch to the right position. Using the accessory handle, hook the bottom of the left and right sides of the shaft attached to the mesh basket, skewer rack, or rotisserie spit and pull the accessory toward you. Release the switch.

Caution! After the cooking process, the unit, cooking accessories and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the Smart Fryer Oven, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

- When a batch of food is ready, the Smart Fryer Oven is instantly ready 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 preset menus**

13 “short-cut” preset functions are provided: VEGGIE, PORK RIBS, CORN ON THE COB, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, FRIES, STEAK, FISH, SHRIMP, CHICKEN WINGS, CHICKEN THIGHS, and a REHEAT function.

To select a preset, simply select the desired cooking preset on the control panel. Press the On/Off key to start air frying.

The time and temperature settings can be adjusted at any time when using the preset menus by pressing ON/OFF and using the knob to adjust the preset to your desired cooking time and temperature. The unit automatically resumes the cooking process after 5 seconds or by pressing again on the ON/OFF button.

Below are the cooking times and temperatures for each preset:

Preset	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Veggie	400°F	12mins	
Pork Ribs	360°F	27mins	
Corn on the cob	400°F	14mins	
Cupcake	330°F	12mins	
Toast	350°F	5mins	Flip at 3 min.
Pizza	300°F	12mins	Use the air rack(s)
Fries	400°F	15 mins	Use the mesh rotating basket
Steak	350°F	15mins	Use the air rack(s)
Fish	320°F	12mins	Use the air rack(s)
Shrimp	320°F	12mins	Use the air rack(s) or the rotating basket
Reheat	280°F	6mins	Use to reheat previously cooked food or leftovers
Chicken wings	400°F	30mins	Use the air rack(s) or the rotating basket

Chicken thighs	380°F	30mins	Use the air rack(s) or the rotating basket
----------------	-------	--------	--

TIPS

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the Smart Fryer Oven.
- Rotating the air racks halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- If some foodstuffs tend to stick to the air racks or rotating mesh basket, add some cooking oil spray on the cooking surface prior to adding the ingredients to cook.
- For best results, we do not recommend preparing food with batter that has a very liquid consistency, as the fast air technology may cause the batter to slide off the food and drip through the air racks. When cooking battered-food, we recommend using a batter with a thicker/dryer coating and placing the food in an oven-compatible accessory such as a pie pan or baking pan.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Rotating the air-racks mid-cycle through the cooking process optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- Place a baking tin or oven dish on top of an air-rack, if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.

IMPORTANT:

- Always use on a heat resistant surface.
- NEVER put anything on top of the appliance.
- NEVER cover the air vents on the top and at the back of the unit.

- NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This unit cooks with hot air only.
- ALWAYS use oven mitts when removing the air-racks or meshed basket.
- ALWAYS use the accessory handle to remove the rotating mesh basket from the unit.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- For best results, soak the potato sticks in water for 30 minutes.
- Rinse the potato sticks thoroughly and dry them with paper towels.
- Pour 1/2 tablespoon of canola oil in a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your hands or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the rotating basket or place them on a single layer on the air racks.

Note: Do not tilt the bowl to pour the potato sticks onto the racks or into the rotating basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil to be transferred

Air fry the potato sticks according to the instructions above. Cooking time and temperature might need to be adjusted depending on quantity.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- The air racks, 2-in-1 baking tray and oil drip tray, rotating mesh basket, rotating skewer rack, rotisserie spit, accessory handle and splatter guard can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.

- Clean the accessory stand with damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.

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 into the unit.
- Clean the heating element inside the Smart Fryer Oven with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the Smart Fryer Oven'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 the Smart Fryer Oven.

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

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

Storage:

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Smart Fryer Oven does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug into wall socket.
	You have not turned the unit on by setting the preparation time and temperature	Set the temperature and time. Press on/off button to start.

	The door is open	Check that the door is closed
	The ON/OFF button is not pressed	Press ON/OFF button
The ingredients cooked with the Smart Fryer Oven are not done.	Quantity of food is too large.	Put smaller batches of food. Smaller batches are fried more evenly. Cook on the air-racks in single layer Rotate the air racks mid-cycle or turn the food.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
Food is not fried evenly.	Some foods need to be turned during the cooking process.	Rotate the air racks mid-cycle or turn the food.
The appliance produces an odor and emits smoke	Residue from the production process are eliminated during first use	Operate the appliance for at least 20 minutes on its highest setting, with no food, until no odor or smoke is present.
	Food too greasy	Ensure ample ventilation, disconnect the appliance from the wall outlet and let it cool down.
	Food residues not properly removed following previous use	Disconnect the appliance from the wall outlet, let it cool down and clean thoroughly before using again.
	Malfunctioning appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The On/Off button lights up, but the appliance does not heat up	Preheat time too short	Let the appliance preheat for a longer time
	Malfunctioning appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The appliance is working but the LED display does not light up	Damaged LED display	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance

The rotating accessories do not rotate	The accessory is not placed correctly	Press the On/Off button to stop the operation and refer to the "Installing the rotating mesh basket, rotating skewer rack or rotisserie spit" part.
	The cooking process has not started. Note: the rotating air fry basket rotates only during the cooking process	Start the cooking process
The inner light does not light up	Damaged inner light	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
Fries are not crispy	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse and dry the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks. Make sure to dry the potato sticks thoroughly before you add the oil.
	Potato sticks are too thick	Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
	There is not enough oil	Add slightly more oil for a crispier result.
	The temperature is too low	Use the maximum temperature

WARRANTY

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

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

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

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

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

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Compruebe que el voltaje de su hogar coincida con el que se indica en el aparato.
3. Asegúrese de que el equipo esté conectado a una toma de corriente específica. Cerciórese siempre de que el enchufe esté insertado a la toma de corriente correctamente y que no haya ningún otro dispositivo conectado a la misma toma.
4. No toque las superficies calientes. Utilice los tiradores o pomos.
5. Para protegerse de descargas eléctricas, incendios o lesiones, no sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable, los enchufes ni el equipo. No conecte el cable de alimentación ni utilice los controles de la unidad con las manos mojadas.
6. Nunca conecte este artefacto a un interruptor temporizador externo ni a un sistema de control remoto por separado.
7. Nunca sumerja la carcasa de la unidad en agua ni la enjuague bajo del grifo.
8. Se requiere una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Como regla general, este equipo no está destinado para ser utilizado por niños.
9. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de añadir o quitar piezas.
10. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el equipo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
11. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o en proceso de enfriamiento.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del equipo puede causar lesiones.
13. No lo use al aire libre.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.

15. No lo coloque en o cerca de un quemador eléctrico, gas caliente u horno caliente. No lo coloque sobre la superficie superior de un hornillo.
16. No cubra la entrada ni la salida de aire mientras el aparato esté funcionando. Si lo hace, evitará que se cocine de manera uniforme, puede dañar la unidad y hacer que se sobrecaliente.
17. Se debe tener extrema precaución al mover un equipo que contenga aceite u otros líquidos calientes.
18. Para desconectar, coloque cualquier control en «off» (apagado), luego retire el enchufe de la toma de corriente.
19. No use el equipo para ningún otro fin que no sea el uso previsto.
20. La unidad no admite alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
21. Podría producirse un incendio si el equipo está en funcionamiento y se cubre o entra en contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, telones, manteles, paredes y similares. No coloque ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
22. No lo limpie con esponjas de fibra metálica. Las piezas podrían dañar la almohadilla y alcanzar las piezas eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.
23. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes que no sean de metal o vidrio.
24. Cuando el equipo no esté en uso, no lo utilice para almacenar ningún material, aparte de los accesorios recomendados por los fabricantes.
25. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el equipo: papel, cartón, plástico ni ningún otro similar.
26. No deje el equipo sin supervisión cuando esté en uso.
27. El aparato puede apagarse con cualquiera de las funciones presionando el botón de encendido y apagado durante 3 segundos.
28. Durante las frituras con aire caliente, el vapor se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire los accesorios de cocina del aparato.
29. Las superficies externas de la unidad podrían calentarse durante su uso. Los accesorios se calentarán. Utilice siempre guantes de cocina térmicos o use la herramienta de búsqueda cuando manipule componentes calientes. Utilice guantes de cocina térmicos cuando manipule superficies calientes.

30. Apague y desenchufe el equipo de inmediato si ve salir humo negro de este. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la bandeja del aparato.
31. No coloque el equipo contra la pared ni contra otros dispositivos.
- 32. Deje al menos 15 cm de espacio libre en la parte posterior, a los laterales y en la parte superior del equipo.**

¡Precaución!

- *Coloque siempre el equipo en una superficie horizontal, nivelada, resistente al calor y estable.*
- *Este aparato está diseñado solo para un uso doméstico normal.*
- *Desenchufe siempre el equipo después de su uso.*
- *Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.*
- *El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que detendrá el proceso de cocción automáticamente en caso de que se abra la puerta durante este proceso.*

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DE LA TOMA DE CORRIENTE POLARIZADA

Este aparato está equipado con una toma de corriente polarizada (con una clavija más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en la toma de corriente polarizada de una única manera. Si al principio el enchufe no encaja correctamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, contacte a un electricista cualificado. **No intente manipular el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

- Hay cables de extensión más largos disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

CONOZCA SU HORNO Y FREIDORA DE AIRE

Prepare sus comidas y tentempiés favoritos de una forma rápida, saludable y fácil con su nuevo horno y freidora de aire de Kalorik. El horno y freidora de aire es una unidad versátil que utiliza una tecnología rápida de aire caliente para cocinar de forma rápida y uniforme todos sus alimentos favoritos. Hornee, ase, tueste o fría con poco o nada de aceite y cocine de manera uniforme alimentos sanos y sabrosos siempre. Consiga alimentos fritos y crujientes, pero sin aceite. El horno y freidora de aire de Kalorik utiliza una tecnología avanzada que le da a su comida el acabado crujiente de los alimentos fritos mientras mantiene la humedad de su interior, ¡todo con poco o nada de aceite! Más espacio-eficiente que un horno normal y con mayor capacidad que una freidora de aire, se trata de la unidad perfecta para todas sus necesidades de cocina.

Este horno y freidora de aire cuenta con:

- Un panel de control fácil de usar con 13 opciones predeterminadas.
- Una función de marcación rápida que le permite marcar el tiempo y la temperatura en segundos.
- Un rango de control de temperatura de 180°F – 400°F (80°C a 200°C).

- Un temporizador de 0 a 60 minutos con función de apagado automático. Una vez que el temporizador llegue a "0:00", la unidad emite un pitido cinco veces y se apaga.
- 9 accesorios para preparar una gran variedad de alimentos. Dos estantes de hornear con recubrimiento antiadherente y fáciles de limpiar, una cesta de malla giratoria, una bandeja para el horno y de goteo 2-en-1, una barra de asador, una parrilla giratoria, un soporte de parrilla, una rejilla de protección del elemento calefactor y una herramienta de búsqueda para usar con los accesorios.

Otras grandes ventajas que ofrece el horno y freidora de aire de Kalorik son:

- Cocción rápida, con poco o sin ningún precalentamiento.
- Limpieza fácil y rápida: los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Fría sin complicaciones—sin salpicaduras, sin desórdenes ni olores a aceite.
- Versatilidad—puede freír, hornear, asar y tostar, esta unidad es una excelente herramienta de cocina para una cocina muy concurrida.
- También cuenta con múltiples niveles de cocción y con rejillas ajustables.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el equipo y sus accesorios (estantes, cesta de malla giratoria, herramienta de búsqueda, bandeja de goteo, rejilla para componentes térmicos, barra de asador, parrilla giratoria y soporte de parrilla). Lave los accesorios con agua caliente y jabón y luego séquelos. Limpie el interior de la cavidad de la freidora con un paño húmedo o una esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de poner en funcionamiento la unidad.
- Coloque el horno y freidora de aire en una superficie plana, nivelada y resistente al calor. **Asegúrese de que también esté colocado a una distancia mínima de 15 cm de cualquier objeto que le rodee.**
- Se recomienda dejar calentar el horno y freidora de aire durante

unos 20 minutos sin ningún tipo de comida. Esto ayuda a eliminar la grasa que puede haberse adherido durante la fabricación y a eliminar el olor a "nuevo" del equipo.

- Ventile la habitación durante este proceso. Cuando ponga a calentar horno y freidora de aire por primera vez, es posible que emita un olor o humo leve. Esto es habitual en muchos aparatos calefactores. Esto no afecta a la seguridad de su equipo.

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación para el uso

- Coloque el equipo en una superficie estable, horizontal y nivelada. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y de que el horno y freidora de aire también esté ubicado a una **distancia mínima de 15 cm** de cualquier objeto que le rodee.
- Inserte el enchufe a una toma de corriente. Su horno y freidora de aire ahora está listo para usarse. Los iconos se iluminarán y se apagan durante un corto tiempo, y el botón de encendido y apagado comenzará a parpadear en rojo. Presione el botón de encendido y apagado para encender la unidad. Todos los iconos se iluminarán en blanco, lo que indica que la unidad está en modo de espera. Simplemente siga las instrucciones en "Uso del equipo" y comience a preparar deliciosos alimentos.

Uso del equipo

El horno y freidora de aire se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla en la sección "Ajustes" para conocer los tiempos de cocción básicos o consulte el libro de recetas que se incluye.

¡Precaución!

- **No cubra la entrada de aire ni la salida de aire en la parte posterior mientras la unidad está en uso.**
- **Nunca sumerja la unidad en agua ni la enjuague bajo del grifo.**
- Tire de la manija para abrir con cuidado la puerta.
- Siga las instrucciones en la parte de Accesorios a continuación para instalar sus bastidores o accesorios rotativos.

Accesorios:

Siempre manipule los accesorios con guantes de cocina.

Instalación de la rejilla de protección del elemento calefactor

- Deslice la rejilla dentro de la cavidad de la unidad, debajo del elemento de calentamiento. Este accesorio protege el elemento calefactor y permite una limpieza más fácil de la unidad.

Instalación de la bandeja para el horno y de goteo 2-en-1

- Utilice este accesorio en la parte inferior cuando use los estantes de hornear, la cesta de malla giratoria, la parrilla giratoria o la barra del asador. Colocada en la parte inferior de la unidad, la bandeja de goteo ayudará a recoger el exceso de grasa o migas, facilitando la limpieza.
- Este accesorio también se puede usar como bandeja de horno al colocarlo en los estantes superiores.
- Cuando utilice este accesorio como bandeja para hornear, le recomendamos que lo coloque en las ranuras inferiores o medias del bastidor. Cocinar con la bandeja de horneado en la posición más alta de la ranura de la rejilla puede hacer que los alimentos se cocinen demasiado rápido y se cocinen demasiado.

Instalación de los estantes de hornear:

Use los estantes de hornear para asar, hornear, tostar y cocinar en general y también otros recipientes hechos de metal o vidrio para horno. Colóquelos en la parte superior, media o inferior del aparato.

- Inserte la rejilla de protección del elemento calefactor en la parte superior de la unidad, justo debajo del elemento calefactor.
- Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
- Coloque los estantes de hornear en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales y hacia el reborde posterior.

Importante: para obtener mejores resultados y una cocción más uniforme, gire los estantes de hornear a mitad del ciclo.

- **Siempre manipule los accesorios con guantes de cocina.**



Instalación de la cesta de malla giratoria, la parrilla giratoria o la barra del asador:

Utilice la cesta de malla giratoria para freír papas, tostar nueces o tentempiés que necesiten removerse durante el proceso de cocción.

Utilice los pinchos giratorios o la parrilla giratoria para alimentos que necesiten rotarse durante el proceso de cocción.





- Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
- Con la herramienta de búsqueda, enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del eje sujeto a la cesta de malla giratoria, a los pinchos giratorios, o enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho de la barra del asador.
- Abra la puerta de la unidad. Mantenga presionado el interruptor de bloqueo de accesorios hacia la derecha y deslice el eje de accesorios sobre los rieles en el centro de la unidad hasta que llegue a los soportes ubicados en cada lado de las paredes de la unidad.
- Suelte el interruptor. El interruptor debe deslizarse hacia atrás a la posición izquierda y el lado izquierdo del eje de accesorios debe estar bloqueado en su lugar.
- **Siempre manipule los accesorios con guantes de cocina.**

Active la función de rotación para permitir que los accesorios giratorios giren y cocinen los alimentos de manera uniforme. Nota: la función de rotación solo funciona durante el proceso de cocción.

Uso de la barra del asador:

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

- Inserte un extremo de la barra del asador a través de uno de los picos. Coloque los picos cerca de uno de los extremos de las barras enfrentando los picos hacia el centro de la barra del asador.

Asegure los picos girando el tornillo de mariposa en el sentido de las agujas del reloj.

- Pase la barra por el centro del alimento que vaya a cocinar. Deslice el alimento hasta que el pico esté firmemente incrustado a la comida. Deslice el segundo pico en la barra del asador en el otro extremo del alimento que se va a cocinar hasta que quede bien incrustada a la comida. Asegúrelo apretando el tornillo de mariposa.
- Coloque la bandeja de goteo en la posición más baja para que atrape los restos de los alimentos.
- Use el asa del asador para levantar la barra del asador. Los ganchos del asa del asador deben colocarse debajo de las ranuras a ambos lados de la barra.

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

Usando el soporte de accesorios:

Cuando se completa la cocción, los estantes, la barra del asador y la cesta de malla giratoria se pueden colocar en el soporte para recuperar o cortar fácilmente los alimentos cocinados.

Para usar el soporte del asador, gire la barra de ajuste en la base hacia la izquierda, inserte la barra del asador y gire la barra de ajuste en el sentido de las agujas del reloj para asegurar la barra al soporte.

Con el accesorio búsqueda en posición vertical, use tenazas para extraer los alimentos cocidos de la canasta de malla giratoria, use guantes de cocina resistentes al calor para retirar los pinchos de la parrilla rotativa, o corte la carne directamente de su barra de parrilla.

Proceso de cocción:

Los ajustes de cocción no requieren precalentamiento.

Si usa un ajuste, simplemente agregue su comida en la parte superior de en los estantes, en los pinchos, en la barra del asador o en la cesta de malla giratoria y comience el proceso de cocción. Para otras necesidades de cocción, recomendamos dejar precalentar la unidad

durante 3 minutos o agregar 3 minutos al tiempo de cocción deseado para compensar.

Importante: Tenga también en cuenta que cocinar en el horno y freidora de aire será mucho más rápido que cocinar en un horno tradicional.

- Determine el tiempo de preparación necesario y la temperatura de cocción de los ingredientes (consulte la sección "Ajustes" después de este capítulo).
- Presione el botón de encendido y apagado para iniciar el modo de espera.
- Cuando la unidad esté en modo de espera, seleccione un modo de cocción predeterminado presionando sobre la función elegida, o ajuste el tiempo y la temperatura directamente utilizando el botón para el ajuste del tiempo y la temperatura.
- El tiempo y la temperatura se pueden ajustar cuando los iconos correspondientes aparecen en la pantalla, o seleccionando "Tiempo" o "Temperatura" usando el botón "Seleccionar".
 - Cuando aparezca el icono del "temporizador" en la pantalla, simplemente gire la perilla de ajuste hacia la derecha para aumentar el tiempo de cocción o gírela hacia la izquierda para disminuirlo. Presione "seleccionar" para establecer el tiempo de cocción. La unidad cambiará automáticamente al modo de ajuste del tiempo de cocción.
 - Alternativamente, cuando el icono de "temperatura" aparece en la pantalla, gire la perilla hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para disminuirla. Presione "SELECT" (seleccionar) para establecer la temperatura de cocción. La unidad cambiará automáticamente al modo de ajuste de la temperatura.
 - Presione "SELECT" (seleccionar) para alternar entre el modo de ajuste de la temperatura y el modo de ajuste del tiempo.

Nota: Los iconos del tiempo y de la temperatura parpadean mientras se ajustan el tiempo y la temperatura. Estos iconos se apagan una vez que se confirma el tiempo de cocción y la temperatura, o si no se pulsan otros botones durante 5 segundos.

- Tenga en cuenta que el tiempo y la temperatura también se pueden ajustar después de seleccionar un modo de cocción

predeterminado. Para hacerlo, simplemente seleccione un modo de cocción predeterminado pulsando el icono con la configuración deseada. Luego, presione la opción "SELECT" (seleccionar) para elegir el tiempo o la temperatura y gire para ajustar el tiempo o la temperatura a la configuración deseada.

- Presione el botón de encendido y apagado para comenzar a cocinar o espere 5 segundos para que la unidad comience.
- Durante el proceso de cocción, se pueden ajustar tanto el tiempo como la temperatura, y los modos de cocción predeterminados se pueden cambiar. Para ajustar el tiempo, la temperatura o el modo predeterminado, presione el botón de encendido y apagado para detener el ajuste de cocción preestablecido, el tiempo, la temperatura y/o el ajuste de cocción preestablecido, y luego espere 5 segundos para que la unidad reanude la cocción automáticamente, o bien presione el botón de encendido y apagado para reanudar el proceso de cocción.

Nota: las luces del interior se pueden encender o apagar, y la función de rotación se puede activar o desactivar presionando el botón de rotación durante el proceso de cocción.

- El proceso de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón de encendido y apagado. Presione el botón de encendido y apagado de nuevo para reanudar la cocción a la hora y temperatura seleccionadas.
- Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, la unidad emitirá un pitido 5 veces y pasará al modo APAGADO.

Nota: durante la cocción, el exceso de aceite y los fluidos de cocción de los ingredientes se acumularán en la bandeja de goteo. Esto es normal al usar un horno freidora de aire.

Importante: para obtener mejores resultados y una cocción uniforme, se recomienda girar los estantes de hornear a mitad del ciclo.

- Cuando escuche el timbre del temporizador (5 pitidos), significa que ha transcurrido el tiempo de cocción establecido. Usando guantes de cocina, abra la puerta y retire los estantes, la cesta de malla giratoria, la barra del asador o los pinchos y colóquelos en una superficie resistente al calor.

- Para retirar y recuperar la cesta de malla giratoria, la parrilla giratoria o la barra del asador, siga estos pasos: use guantes resistentes al calor, abra la puerta del horno y presione y mantenga el interruptor de bloqueo de accesorios en la posición correcta. Con la herramienta de búsqueda, enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del eje sujeto a la cesta de malla, los pinchos o la barra del asador y tire del accesorio hacia usted. Suelte el interruptor.

¡Precaución! Después del proceso de cocción, la unidad, los accesorios de cocina y los ingredientes estarán calientes. Dependiendo de los ingredientes que se hayan utilizado en el horno y freidora de aire, es posible que salga vapor de la unidad. Tenga cuidado con las quemaduras y use guantes de cocina para mayor seguridad.

- Cuando los alimentos estén listos, el horno y freidora de aire estará preparado de inmediato para preparar más alimentos.

IMPORTANTE: si observa que el ventilador no está funcionando una vez que el alimento comienza a cocinarse (sin ruido ni flujo de aire), interrumpa el uso de inmediato y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

- **Uso de las opciones predeterminadas**

Se proporcionan 13 funciones de “atajo” predeterminadas: VEGETALES, COSTILLAS DE CERDO, MAÍZ EN MAZORCA, MAGDALENA (CUPCAKE), TOSTADAS, PIZZA, PAPAS FRITAS, FILETES, PESCADO, CAMARONES, ALITAS DE POLLO, MUSLOS DE POLLO y función de RECALENTAMIENTO.

Para seleccionar uno de los modos predeterminados, simplemente seleccione el ajuste de cocción deseado en el panel de control. Presione el botón de encendido y apagado para comenzar a freír con aire.

La configuración del tiempo y la temperatura se puede ajustar en cualquier momento con las opciones predeterminadas, presione el botón de encendido y apagado y utilice la perilla para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados. La unidad reanuda automáticamente el proceso de cocción después de 5 segundos o presionando nuevamente el botón de encendido y apagado.

A continuación, se muestran los tiempos y temperaturas de cocción para cada modo predeterminado:

Programación	Temperatura	Tiempo (minutos)	
Vegetales	400°F (200°C)	12 minutos	
Costillas de cerdo	360°F (180°C)	27 minutos	
Maíz en mazorca	400°F (200°C)	14 minutos	
Magdalena (cupcake)	330°F (165°C)	12 minutos	
Tostadas	350°F (175°C)	5 minutos	Dar la vuelta a los 3 minutos
Pizza	300°F (150°C)	12 minutos	Utilice los estantes de hornear
Papas fritas	400°F (200°C)	15 minutos	Use la cesta de malla giratoria
Filetes	350°F (175°C)	15 minutos	Utilice los estantes de hornear
Pescado	320°F (160°C)	12 minutos	Utilice los estantes de hornear
Camarones	320°F (160°C)	12 minutos	Utilice las rejillas de aire o la cesta giratoria
Recalentar	280°F (135°C)	6 minutos	Úselo para recalentar alimentos que haya cocinado previamente o que le hayan sobrado
Alitas de pollo	400°F (200°C)	30 minutos	Utilice las rejillas de aire o la cesta giratoria
Muslos de pollo	380°F (195°C)	30 minutos	Utilice las rejillas de aire o la cesta giratoria

CONSEJOS

- Cualquier alimento que pueda prepararse en un horno tradicional también se puede preparar en el horno y freidora de aire.
- Al girar los estantes de hornear a mitad del ciclo de preparación, se optimiza el resultado final y ayuda a una cocción uniforme de los alimentos.
- Para una mayor cantidad de ingredientes, solo se requiere un poco más en el tiempo de preparación, y para una cantidad menor, se requiere un tiempo de preparación más corto.
- Si algunos alimentos tienden a adherirse a los estantes de hornear o a la cesta de malla giratoria, piense en agregar un poco de aceite

de cocina a la superficie de cocción antes de añadir los ingredientes que vaya a cocinar.

- Para conseguir mejores resultados, no recomendamos preparar alimentos con algún tipo de rebozado que tenga una consistencia muy líquida, ya que la tecnología de aire rápido puede hacer que la mezcla se salga de la comida y gotee a través de los estantes de hornear. Cuando cocine alimentos rebozados, le recomendamos que use una mezcla más gruesa y más seca, y que coloque la comida en un accesorio compatible con el horno, como un molde para pasteles o una bandeja para horno.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- Para un resultado crujiente, agregue un poco de aceite a las papas frescas.
- Utilice masas preparadas para crear tentempiés rellenos de una manera rápida y sencilla. Las masas preparadas también requieren de un tiempo de preparación más corto que las masas caseras.
- La rotación de los estantes de hornear a mitad del ciclo en el proceso de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir la falta de uniformidad en los alimentos fritos.
- Tanto si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes delicados o rellenos, coloque una fuente o recipiente para horno encima de la bandeja de hornear.

IMPORTANTE:

- Úselo siempre en una superficie resistente al calor.
- NUNCA coloque nada encima del equipo.
- NUNCA cubra las salidas de aire en la parte superior y posterior de la unidad.
- NUNCA llene ninguno de los recipientes de cocina con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.
- Cuanto quite los estantes de hornear o la cesta de malla, use SIEMPRE guantes de cocina.
- Para retirar la cesta de malla giratoria, use SIEMPRE la herramienta de búsqueda.

PAPAS FRITAS CASERAS

Para hacer papas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

- Pele las papas y córtelas en forma de palitos.
- Para un mejor resultado, sumerja las papas en agua durante 30 minutos.
- Enjuague bien los palitos de papas y séquelos con toallas de papel.
- Vierta 1/2 cucharada de aceite de canola en un recipiente, coloque los palitos en la parte superior y remueva hasta que queden cubiertos de aceite.
- Retire los palitos con sus manos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Coloque los palitos en la cesta giratoria o colóquelos en una sola capa en los estantes de hornear.

Nota: no incline el recipiente para verter los palitos de papas en las rejillas ni en la cesta giratoria. Transfíeralos con las manos o con un utensilio de cocina en pequeñas cantidades para evitar que se pase el exceso de aceite.

Airee los palitos de papas de acuerdo a las instrucciones anteriores. Es posible que se necesite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en función de la cantidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el equipo después de cada uso.
- Apague el equipo. Antes de limpiar, desenchufe el equipo de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
- Los estantes de hornear, la bandeja de goteo de aceite, la cesta de malla giratoria y la herramienta de búsqueda, se pueden limpiar en agua caliente con jabón suave, jabón para platos o en el lavavajillas. **No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el recubrimiento antiadherente.** Enjuague y seque completamente después de la limpieza.

Limpieza del interior de la cavidad:

- Limpie la cavidad con un paño húmedo o con una esponja. Seque con una toalla de papel.
- Nunca use productos abrasivos para la cavidad.
- Nunca sumerja el equipo en agua y asegúrese de que no penetre agua ni humedad en el mismo.
- Limpie con un cepillo el elemento calefactor de dentro del horno y freidora de aire para eliminar cualquier resto de comida.

Limpieza del exterior del horno y freidora de aire:

- Limpie con una esponja o con un paño húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, esponjas de fibra metálica ni limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar el acabado.
- No permita que entre ningún líquido en la entrada de aire de la parte superior del horno y freidora de aire.

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

NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO

Almacenamiento:

- Antes de almacenarlo, siempre asegúrese de que el equipo esté completamente frío, limpio y seco.
- Se recomienda guardar el equipo en un lugar seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El horno y freidora de aire no funciona.	El equipo no está enchufado.	Conecte el enchufe principal a la toma de corriente.
	Al poner en funcionamiento el equipo no ha establecido el tiempo y la temperatura de preparación.	Ajuste la temperatura y el tiempo. Para empezar, pulse el botón de encendido y apagado.
	La puerta está abierta.	Verifique que la puerta está cerrada.
	No se ha presionado el botón de encendido y apagado.	Presione el botón de encendido y apagado.
Los ingredientes cocinados con el horno y freidora de aire no están listos.	La cantidad de comida es muy grande.	Coloque una cantidad de comida menor. Una cantidad de comida menor se fríe de forma más uniforme. Cocine en una sola capa en las rejillas de aire. Gire los estantes de hornear a mitad del ciclo o dele una vuelta a la comida.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción.
La comida no se fríe de forma uniforme.	Algunos alimentos deben darse la vuelta en el proceso de cocción.	Gire los estantes de hornear a mitad del ciclo o dele una vuelta a la comida.
El equipo produce un olor y emite humo.	Los residuos del proceso de producción se eliminan durante el primer uso.	Haga funcionar el equipo durante al menos 20 minutos en su configuración más alta, sin alimentos, y hasta que el olor o el humo desaparezca.
	La comida es demasiado grasosa.	Asegúrese de que haya suficiente ventilación, desconecte el equipo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
	Los restos de los alimentos no se eliminan adecuadamente después del uso anterior.	Desconecte el equipo de la toma de corriente, deje que se enfríe y límpielo completamente antes de volver a usarlo.
	Mal funcionamiento del equipo.	Desconecte el equipo de la toma de corriente y póngase en contacto con un profesional cualificado para revisar y reparar el dispositivo.

El botón de encendido y apagado se enciende, pero el equipo no calienta.	Tiempo de precalentamiento demasiado corto.	Deje que el equipo precaliente por un tiempo más largo.
	Mal funcionamiento del equipo.	Desconecte el equipo de la toma de corriente y póngase en contacto con un profesional cualificado para revisar y reparar el dispositivo.
El equipo está funcionando pero la pantalla LED no se enciende.	Pantalla LED dañada.	Desconecte el equipo de la toma de corriente y póngase en contacto con un profesional cualificado para revisar y reparar el dispositivo.
Los accesorios giratorios no giran.	El accesorio no está colocado correctamente.	Presione el botón de encendido y apagado para detener la operación y consulte la sección "Instalación de la cesta de malla giratoria, parrilla giratoria o barra de asador."
	El proceso de cocción no se ha iniciado. Nota: la cesta para freír con aire gira solo durante el proceso de cocción.	Inicie el proceso de cocción.
La luz del interior no se enciende.	Luz interior dañada.	Desconecte el equipo de la toma de corriente y póngase en contacto con un profesional cualificado para revisar y reparar el dispositivo.
Las papas fritas no están crujientes.	No se ha utilizado un tipo de papas correcto.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante el proceso de fritura.
	Los palitos de papas no se enjuagaron bien o no se secaron adecuadamente antes de freírse.	Enjuague los palitos de papas a fondo para eliminar el almidón que queda en la parte exterior. Asegúrese de secar los palitos de papas a fondo antes de agregar el aceite.
	Los palitos de papas son demasiado gruesos.	Corte las papas en palitos más finos para conseguir un resultado más crujiente.
	No hay suficiente aceite.	Agregue un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.
	La temperatura es demasiado baja.	Utilice la temperatura máxima.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

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

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTIONS

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

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION !**
2. Vérifiez que la tension de votre maison correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise murale adaptée. Toujours vous assurer que la fiche est insérée dans la prise murale et sans aucun autre appareil sur la même prise.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, d'incendie et de blessures, ne pas immerger le cordon, la fiche, ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide. Ne branchez pas le cordon d'alimentation ou faire fonctionner l'unité si vous avez les mains humides.
6. Ne jamais brancher cet appareil à une prise de minuteur externe ou tout autre système de commande à distance.
7. Ne plongez jamais l'unité dans l'eau ou le rincer sous le robinet.
8. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
9. Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de placer ou d'en enlever des pièces.
10. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après qu'il ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
11. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou en processus de refroidissement.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.

15. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud. Ne pas le placer sur les surfaces de cuisson.
16. Ne pas couvrir la prise d'air de ventilation ou l'évent de sortie d'air lorsque la friteuse Four Smart fonctionne. Cela peut empêcher la cuisson et endommager l'appareil ou provoquer une surchauffe de celui-ci.
17. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
18. Pour débrancher, mettez tout contrôle à « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
19. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'utilisation prévue.
20. Des aliments surdimensionnés ou des ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans la friteuse four Smart Fryer car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
21. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou en contact de matériaux inflammables, dont les rideaux, tentures, nappes, murs, et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne placez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
22. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques impliquant un risque de choc électrique.
23. Il faut être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
24. Ne pas entreposer des matériaux, autres que les accessoires recommandés par les fabricants dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
25. Ne placez aucune des matières suivantes dans l'appareil : papier, carton, plastique, et ainsi de suite.
26. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
27. Le Four Friteuse à air Smart Fryer peut être éteint lors de l'utilisation d'une fonction en appuyant sur le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes.
28. Au cours de la cuisson à air chaud, de la vapeur est diffusée via les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et l'air lorsque vous retirez les accessoires de cuisine de l'appareil.
29. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les accessoires seront chauds. Toujours portez des gants de cuisine ou utiliser l'accessoire de manipulation lors de la

manipulation des éléments chauds. Portez des gants de cuisine lors de la manipulation des surfaces chaudes.

30. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus d'émission de fumée avant de retirer les accessoires ou la nourriture de l'appareil.
31. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
32. **Laissez au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, les côtés et au-dessus de l'appareil.**

Attention !!

- *Placez toujours l'appareil sur un plan horizontal, au niveau, résistant à la chaleur et sur une surface stable.*
- *Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement.*
- *Débranchez toujours l'appareil après utilisation.*
- *Laissez l'appareil refroidir 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 place le processus de cuisson en pause automatiquement si la porte est ouverte pendant la cuisson.*

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'adapte à la prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas bien dans la prise de courant au début, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.**

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers résultants de l'emmêlage, ou de trébucher sur un cordon plus long. Un cordon d'extension peut être utilisé avec précaution.

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

À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE SMART FRYER

Préparez vos aliments préférés et des collations d'une façon rapide, saine, et facile avec votre nouveau Four Friteuse à Air Chaud Kalorik Smart Fryer. Le four friteuse Smart Fryer est un appareil polyvalent qui utilise la technologie de cuisson à l'air chaud pour cuire rapidement et uniformément tous vos aliments préférés. Cuire, griller, rôtir ou frire à l'air chaud avec peu ou pas d'huile et faire cuire uniformément des aliments sains et savoureux, à chaque fois. Obtenez le croustillant et la saveur des aliments frits, sans huile ! Le four friteuse Kalorik Smart Fryer utilise une technologie avancée qui donne à vos aliments le croustillant de la nourriture frite, tout en gardant l'intérieur tendre, avec peu ou pas d'huile ! Prend moins d'espace qu'un four ordinaire, mais une capacité plus grande qu'une friteuse à air chaud Smart Fryer, c'est l'appareil parfait pour tous vos besoins de cuisson.

Caractéristiques du Four Friteuse à air chaud Smart Fryer :

- Un panneau de commande facile à utiliser avec 13 menus prédéfinis.
- Un bouton de sélection rapide qui vous permet de sélectionner le temps de cuisson et la température en quelques secondes.
- Un Intérieur de 0.35 pied cube (capacité de cuisson de 6 quarts) - cuisinez des repas pour toute la famille
- Réglage de la température de 180°F - 400°F (80°C - 200°C)

- Une minuterie de 0 à 60 minutes, qui est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois que le compteur atteint « 0:00 », l'appareil émet cinq fois un signal sonore et s'éteint.
- 9 accessoires pour préparer vaste variété d'aliments ! Contient deux grilles de cuisson antiadhésives, un panier de cuisson rotatif, broche rôtissoire et accessoire à brochettes rotatif avec poignée en acier inoxydable, une plaque de cuisson 2-en-1, une base pour rôtisserie, et une grille de protection contre les éclaboussures

Quelques autres grands avantages fournis par votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik Smart Fryer :

- Cuisson rapide, avec peu ou pas besoin de préchauffage.
- Un nettoyage facile et rapide : Les accessoires de cuisson sont lavables au lave-vaisselle.
- Sans les complications de la friture, pas d'éclaboussures, pas de saleté, et pas d'odeur d'huile !
- Polyvalent : peut cuire, griller, rôtir ou frire à l'air chaud, cet appareil est un outil de cuisine puissant pour les cuisines actives.
- Propose également plusieurs niveaux de cuisson avec différentes positions pour les grilles de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires. Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. Nettoyez l'intérieur de la cavité de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide, puis séchez avec une serviette de papier. Assurez-vous que la cavité est sèche avant d'utiliser l'appareil.
- Positionner votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik Smart Fryer sur une surface plate et résistante à la chaleur. **Assurez-vous que l'appareil est également placé à au moins 6 pouces (15 cm) de n'importe quels objets environnants.**
- Il est recommandé de laisser l'appareil chauffer pendant environ 20 minutes, sans nourriture. Cela permet d'éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré au cours de la fabrication, et d'éliminer l'odeur « neuve » de l'appareil.
- Aérez la pièce pendant cette période. Lorsque votre four friteuse fonctionne pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de

chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable et horizontale et au niveau. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et qu'il est également placée **à au moins 6 pouces (15 cm)** de n'importe quels objets environnants.
- Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale. Four Friteuse à Air Chaud Smart Fryer est maintenant prêt à l'emploi ! Les icônes s'allument et s'éteignent brièvement, et le bouton Marche/Arrêt clignote en rouge. Appuyez sur la touche On/Off pour activer l'appareil. Toutes les icônes s'allument en blanc, indiquant que l'appareil est en mode veille. Il vous suffit de suivre les instructions de la section « Utilisation de l'appareil » pour commencer à préparer des aliments délicieux.

Utilisation de l'appareil

Le four Friteuse à Air Chaud Smart Fryer peut être utilisé pour préparer une grande variété d'aliments. Veuillez-vous reporter au tableau dans la section « Réglages » pour les temps de cuisson de base ou référez-vous au livre de recettes ci-inclus.

Attention !

- **Ne pas couvrir la prise d'air sur le dessus ou la sortie d'air à l'arrière de l'appareil pendant que l'appareil est en cours d'utilisation.**
- **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou le rincer sous le robinet.**
- Tirez la poignée pour ouvrir la porte.
- Suivre les instructions dans la section « Accessoires » pour voir comment installer les grilles de cuissons ou accessoires rotatifs.

Accessoires

Portez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation des accessoires !

Installation de la grille de protection de l'élément de chauffage / grille de protection conte les éclaboussures

- Faites glisser la grille à l'intérieur de la cavité de l'appareil, sous l'élément de chauffage. Cet accessoire protège l'élément de chauffage et permet un nettoyage plus facile de l'appareil.

Installation de la plaque de cuisson / bac d'égouttement 2-en-1

- Utilisez cet accessoire sur la position inférieure (la plus basse) lors de l'utilisation avec les grilles de cuisson ou les accessoires rotatifs. Placé dans la partie inférieure de l'appareil, la plaque d'égouttement vous aidera à recueillir l'excédent de graisse ou de miettes, ce qui rend le nettoyage plus facile !
- Cet accessoire peut également être utilisé comme une plaque de cuisson lorsqu'il est placé sur la position supérieure.

Installation des grilles de cuisson

Utiliser les grilles de refroidissement pour griller, cuire, rôtir ou frire ou avec d'autres contenants en métal ou en verre allant au four. Utiliser les rails du haut, du milieu ou du bas de l'appareil.

- Insérer la grille de protection de l'élément de chauffage sur le haut de l'appareil, juste en dessous de l'élément chauffant.
- Insérez le bac d'égouttement dans le fond de l'appareil.
- Placez les grilles de cuisson en les glissant dans les rainures latérales et dans la rainure arrière.

Important : Pour de meilleurs résultats et une cuisson plus uniforme, faites pivoter la grille de refroidissement à mi-cuisson pour une cuisson uniforme.

- **Portez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation des accessoires !**



Installation du panier de cuisson rotatif, de la broche rôtissoire ou de l'accessoire rotatif à brochettes :

Utilisez le panier rotatif pour les frites, les noix grillées, ou des collations qui nécessite d'être retournées ou brassées au cours de la cuisson.

Utilisez la broche rôtissoire ou l'accessoire rotatif à brochettes pour les aliments qui doivent être tourner pendant le processus de cuisson.



- Insérez le plateau d'égouttement dans le fond de l'appareil.
- En utilisant la poignée pour accessoires, accrochez le dessous des côtés gauche et droit de la broche rôtissoire, ou de la broche attachée au panier rotatif, ou à l'accessoire rotatif à brochettes.

- Ouvrir la porte de l'appareil. Appuyer et maintenir le bouton de verrouillage des accessoires vers la droite et faites glisser l'accessoire sur les rails dans le centre de l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne les supports de tige situés de chaque côté de l'appareil. Insérez l'accessoire dans les supports gauche et droit.
- Relâchez le bouton. Le bouton doit glisser de nouveau dans la position gauche et le côté gauche de la tige de l'accessoire doit être verrouillé en place.
- **Portez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation des accessoires !**

Appuyer sur le bouton de rotation pour débiter la rotation des accessoires. Remarque : la fonction de rotation marche lorsque l'appareil est en cours de cuisson.

Utilisation de la broche rôtissoire :

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

- Insérez une extrémité de la broche à rôtisserie à travers l'un des piques. Positionnez les piques à proximité de l'une des extrémités des tiges, avec les piques faisant face au centre de la tige de rôtisserie. Sécurisez les piques en tournant la vis de serrage dans le sens horaire.
- Introduisez la tige à travers le centre de l'aliment à cuire. Faites glisser la nourriture jusqu'à ce que le pique soit solidement ancré dans l'aliment. Faites glisser le second pique sur la tige de rôtisserie à l'autre extrémité de la nourriture être cuite jusqu'à ce qu'il soit bien ancré dans les aliments. Fixer en place en serrant les vis de serrage.
- Placez le plateau de cuisson / plaque d'égouttement à la position la plus basse pour récupérer le jus de cuisson.
- Utilisez la poignée pour accessoire pour soulever la broche à rôtisserie. Les crochets de la poignée doivent être placés sous les rainures sur les deux côtés de la tige.

Avertissement ! Placez tous les ingrédients sur les plateaux, broches, broche à rôtisserie ou dans le panier rotatif, de manière à éviter tout

contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne pas trop remplir.

Utiliser le socle pour accessoires

Lorsque la cuisson est terminée, le panier de cuisson rotatif, la broche rôtissoire, ou l'accessoire à brochettes rotatif peuvent être placés en position verticale sur le socle inclus avec l'appareil. Ceci permet de faciliter la récupération ou la coupe des aliments.

Pour utiliser le support à broche de rôtisserie, tournez la tige de serrage à la base vers la gauche, insérez la broche de l'accessoire, et tournez la tige de serrage dans le sens horaire pour sécuriser la broche dans le support.

Une fois l'accessoire placé sur le socle, utilisez des pinces pour récupérer les ingrédients du panier rotatif, ou utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer les brochettes de l'accessoire à brochettes rotatif. Vous pouvez aussi couper la viande directement sur la broche rôtissoire.

Cuisson :

Les pré-réglages de cuisson n'ont pas besoin de préchauffage. Si vous utilisez un pré-réglage, ajoutez simplement vos aliments sur les grilles de cuisson, brochettes, la broche de rôtisserie ou dans le panier rotatif et commencez le processus de cuisson. Pour d'autres besoins de cuisson, nous vous recommandons de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes ou d'ajouter 3 minutes à votre temps de cuisson souhaité pour compenser.

- Déterminez le temps de cuisson requis et la température de cuisson pour les ingrédients (voir la section « Réglage » après ce chapitre).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le mode veille.
- Lorsque l'appareil est en mode veille, sélectionnez une cuisson pré-réglée en appuyant sur la fonction choisie, ou réglez la minuterie et la température directement en utilisant le bouton de réglage de la minuterie et de la température.
- La minuterie et la température peuvent être réglées lorsque l'icône correspondante apparaît sur l'écran, ou en sélectionnant

« Minuterie » ou « Température » en utilisant le bouton « Sélectionner ».

- Lorsque l'icône « Minuterie » apparaît sur l'écran, il vous suffit de tourner le bouton de réglage vers la droite pour augmenter le temps de cuisson ou tourner le bouton vers la gauche pour diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur « Sélection » pour régler le temps de cuisson. L'appareil passera automatiquement en mode de réglage de la température.
- De même, lorsque l'icône « Température » apparaît sur l'écran, tournez le bouton vers la droite pour augmenter la température ou tourner vers la gauche pour diminuer la température. Appuyez sur Sélection pour régler la température de cuisson. L'appareil se met automatiquement en mode de réglage de la minuterie.
- Appuyez sur Sélection pour basculer entre le mode de réglage de la température et le mode de réglage de la minuterie.

Remarque : La minuterie et de la température clignotent pendant que la minuterie et la température sont en cours de réglage. Ces icônes s'éteignent lorsque le temps de cuisson et la température sont confirmés, ou si aucun autre bouton n'est touché pendant 5 secondes.

- Veuillez noter que le temps et la température peuvent également être réglés après la sélection d'une cuisson pré-réglée. Pour ce faire, sélectionnez simplement une pré-cuisson en touchant l'icône de réglage souhaitée. Puis, appuyez sur le bouton Sélection pour sélectionner le mode de réglage de la minuterie ou de la température et tournez le bouton pour régler la minuterie ou la température que vous désirez.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer la cuisson ou attendez 5 secondes pour le démarrage de la machine.
- Au cours de la cuisson, la minuterie et la température peuvent être réglées, et la cuisson pré-réglée peut être commutée. Pour régler la minuterie, la température, ou la cuisson pré-réglée, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour interrompre la cuisson pré-réglée, ajustez la minuterie/température et/ou de cuisson pré-réglée, puis attendez 5 secondes pour que l'unité reprenne automatiquement la cuisson, ou appuyez sur On/Off pour reprendre le processus de cuisson.

Remarque : La lumière intérieure peut être activées ou désactivées, et la fonction de rotation peut être activée ou désactivée en appuyant sur le bouton de rotation et/ou sur le bouton de lumière intérieure pendant le processus de cuisson.

- Le processus de cuisson peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton On/Off. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de nouveau pour reprendre la cuisson avec la minuterie et la température sélectionnée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'unité émet un bip 5 fois et s'éteint.

Remarque : Pendant la cuisson, l'excédent d'huile et de jus de cuisson des ingrédients s'accumule dans l'égouttoir. C'est normal lors de l'utilisation de la cuisson à l'air chaud.

Important : Pour de meilleurs résultats, nous recommandons la rotation des grilles de cuisson à mi-cuisson pour une cuisson uniforme.

- Lorsque vous entendez la minuterie sonner (5 bips), le temps de cuisson est écoulé. À l'aide de gants de cuisine, ouvrez la porte et retirez la grille ou accessoire de cuisson et les déposer sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour désengager et récupérer le panier rotatif, le support à brochettes rotatif ou la broche à rôtisserie, prenez les mesures suivantes : Porter des gants anti-chaleur, ouvrez la porte du four, et pousser et maintenir le bouton de verrouillage des accessoires vers la droite. En utilisant la poignée pour accessoires, accrochez le bas des deux côtés de la tige attachée au panier rotatif, au support à brochettes, ou de la broche rôtissoire et tirez l'accessoire vers vous. Relâchez l'interrupteur.

Attention ! Après la cuisson, l'appareil, les accessoires de cuisine et les ingrédients seront chauds ! En fonction du type des ingrédients dans le Four Friteuse à Air Chaud Smart Fryer, de la vapeur peut s'échapper hors de l'appareil. Faites attention de ne pas vous brûler et porter des gants de cuisine pour la sécurité.

- Lorsqu'une fournée est prête, le four friteuse à air chaud Smart Fryer est immédiatement prêt pour la préparation d'une autre fournée.

IMPORTANT : Si vous remarquez que le ventilateur ne fonctionne pas lorsque le produit commence la cuisson (pas de bruit ou d'air), veuillez cesser immédiatement l'utilisation et contacter le service client.

- **Utilisation des menus prédéfinis**

13 « raccourcis » de fonctions prédéfinies sont fournis : LÉGUMES, CÔTELETTES, MAÏS EN ÉPI, PETITS GÂTEAUX, TOASTS, PIZZA, FRITES, STEAK, POISSON, CREVETTES, AILES DE POULET, CUISSE DE POULET, et une fonction de RÉCHAUFFAGE.

Pour sélectionner un pré-réglage, sélectionnez simplement le pré-réglage de cuisson désiré sur le panneau de contrôle. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.

Les réglages de la minuterie et de la température peuvent être réglés à tout moment lorsque vous utilisez les menus pré-réglés en appuyant sur ON/OFF et en utilisant le bouton pour régler la présélection au temps de cuisson et de température souhaité. L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson après 5 secondes ou en cliquant de nouveau sur le bouton ON/OFF.

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

Présélection	Température (°F)	Temps (min)	
Légumes	400°F	12 min	
Côtelettes	360°F	27 min	
Épis de maïs	400°F	14 min	
Petits gâteaux	330°F	12 min	
Toast	350°F	5 min	Retournez à 3 min.
Pizza	300°F	12 min	Utilisez les grilles de cuisson
Frites	400°F	15 min	Utilisez le panier rotatif
Steak	350°F	15 min	Utilisez les grilles de cuisson
Poisson	320°F	12 min	Utilisez les grilles de cuisson

Crevettes	320°F	12 min	Utilisez les grilles de cuisson ou le panier rotatif
Réchauffer	280°F	6 min	Utilisez pour réchauffer des aliments cuits auparavant ou des restants
Ailes de poulet	400°F	30 min	Utilisez les grilles de cuisson ou le panier rotatif
Cuisses de poulet	380°F	30 min	Utilisez les grilles de cuisson ou le panier rotatif

CONSEILS

Tout aliment qui peut être préparé dans un four conventionnel peut également être préparé dans le four friteuse à air chaud Smart Fryer.

- La rotation des grilles de cuisson à la mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à prévenir que les aliments ne soient pas cuits uniformément.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu plus de temps de préparation ; une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu moins de temps de préparation.
- Si certains aliments ont tendance à coller aux grilles de cuisson ou aux accessoires, pensez à ajouter de l'huile de cuisson en aérosol sur la surface de cuisson avant d'ajouter les ingrédients pour la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas préparer la nourriture avec la pâte qui a une consistance très liquide, comme la technologie à circulation rapide d'air peut faire coulisser la pâte hors de la nourriture et couler par les grilles de cuisson. Lors de la cuisson des aliments panés, nous vous recommandons d'utiliser une pâte avec une consistance plus épaisse/sèche et de placer la nourriture dans un accessoire à four compatible tel qu'un plat à tarte ou moule.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant la

cuisson.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant.
- Utilisez de la pâte préfaite pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfaite nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four sur le dessus d'une grille de refroidissement, si vous voulez faire un gâteau ou quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

IMPORTANT :

- Utilisez toujours sur une surface résistante à la chaleur.
- NE JAMAIS mettre quoi que ce soit sur le dessus de l'appareil.
- NE RECOUVREZ JAMAIS les prises d'air sur le dessus et à l'arrière de l'unité.
- NE JAMAIS remplir un récipient de cuisson avec de l'huile ou tout liquide. Cet appareil cuit à l'air chaud seulement.
- UTILISEZ TOUJOURS des gants de cuisine lorsque vous retirez les grilles de refroidissement ou les accessoires.
- UTILISEZ TOUJOURS l'accessoire de manipulation pour enlever les accessoires de l'appareil.

FAIRE DES FRITES MAISON

Pour faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- Pour de meilleurs résultats, trempez les bâtonnets de pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes.
- Rincez soigneusement les pommes de terre coupées et les sécher avec des serviettes en papier.
- Versez 1/2 de cuillerée à soupe d'huile de canola dans un bol, placez les bâtonnets sur le dessus et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enduits d'huile.
- Sortez les bâtonnets du bol avec vos mains ou un ustensile de cuisine pour que l'excédent d'huile reste dans le bol. Mettre les bâtonnets dans le panier rotatif ou placez-les en une seule couche sur la grille de cuisson.

Remarque : N'inclinez pas le bol pour verser les pommes de terre coupées sur les grilles ou dans le panier rotatif. Transférez-les avec vos mains ou un ustensile de cuisine en petits lots afin d'éviter que l'excès d'huile d'être transféré.

Faites frire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions ci-dessus. Le temps de cuisson et la température peuvent avoir besoin d'être ajustés en fonction de la quantité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation !
- Arrêtez l'appareil. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
- Les grilles de cuisson, la grille de récupération d'huile, les accessoires rotatifs et leur poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un détergent doux / savon à vaisselle, ou au lave-vaisselle. **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.** Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.
- Nettoyez le support pour accessoires à l'aide d'un tissu humide. Séchez avec une serviette propre.

Nettoyage de l'intérieur de la cavité :

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec une serviette de papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et assurez-vous que l'eau ou l'humidité ne pénètre pas dans l'appareil.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la cavité avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

Nettoyage de l'extérieur :

- Nettoyez avec une éponge humide ou un chiffon. Essuyez.
- Ne jamais utiliser de la laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent endommager la finition.

- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'admission d'air sur le haut du four friteuse Smart Fryer.

Toute autre entretien doit être effectuée par un représentant d'entretien autorisé.

NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE !

Entreposage :

- Avant l'entreposage, assurez-vous toujours que l'appareil est complètement refroidi, propre et sec.
- Il est recommandé d'entrepoiser l'appareil dans un endroit sec.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four friteuse Smart Fryer ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale.
	Vous n'avez pas mis l'appareil en marche en réglant le temps de préparation et la température	Réglez la température et la minuterie. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer.
	La porte est ouverte	Vérifiez que la porte est fermée
	Le bouton MARCHE/ARRÊT n'a pas été appuyé	Appuyez sur le bouton marche/arrêt
Les ingrédients cuits avec le four friteuse Smart Fryer ne sont pas cuits.	La quantité de nourriture est trop grande.	Mettre des petites quantités de nourriture. Les petites quantités sont cuites plus uniformément. Cuire sur la grille de cuisson en une seule couche Retournez la grille de cuisson à mi-cuisson ou retournez les aliments.
	La température réglée est trop faible.	Augmentez la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmentez le temps de cuisson.

La nourriture n'est pas uniformément cuite.	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Retournez la grille de cuisson à mi-cuisson ou retournez les aliments.
L'appareil émet une odeur et émet de la fumée	Les résidus du processus de production sont éliminés lors de la première utilisation	Faites fonctionner l'appareil pendant au moins 20 minutes sur son réglage le plus haut, sans nourriture, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune odeur ou fumée présente.
	La nourriture trop grasse	Assurez une ventilation suffisante, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.
	Les résidus de nourriture n'ont pas été éliminés correctement lors de l'utilisation précédente	Débranchez l'appareil de la prise murale, laissez-le refroidir et nettoyez-le soigneusement avant de l'utiliser à nouveau.
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez le personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Le bouton Marche/Arrêt s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Temps de préchauffage trop court	Laissez l'appareil préchauffer une plus longue période
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez le personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
L'appareil fonctionne mais l'écran LED ne s'allume pas	L'affichage LED est endommagé	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez le personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Les accessoires rotatifs ne tournent pas	L'accessoire n'est pas placé correctement	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour arrêter l'opération et se reporter à la section « Installation du panier rotatif, du support à broche rotatif ou la broche" rôtisserie ».
	La cuisson n'a pas commencé. Remarque : le panier rotatif ne tourne que pendant le	Démarrez le processus de cuisson

	processus de cuisson	
La lumière intérieure ne s'allume pas	La lumière intérieure est endommagée	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez le personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Les frites ne sont pas croustillantes	Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes au cours de la friture.
	Vous n'avez pas rincé et séché les pommes de terre coupées correctement avant de les faire frire.	Rincez les pommes de terre coupées pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets. Assurez-vous que les pommes de terre coupées sont séchées complètement avant d'ajouter l'huile.
	Les bâtonnets de pommes de terre sont trop épais	Couper les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
	Il n'y a pas assez d'huile	Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
	La température est trop faible	Utilisez la température maximale

NOTES:

NOTES:

For questions please contact:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

www.KALORIK.com



Model AFO 44880

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

KALORIK®
Since 1930