



KALORIK



www.KALORIK.com



Deep fat fryer

Freidora

Friteuse

Fritadeira

USK FT 14417

120V~ 1200W



EN OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ ALL INSTRUCTIONS

2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, the appliance or its control panel in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Do not place any items on top or next to this appliance at any time. To prevent a fire, keep this appliance clear of contact with any flammable materials including curtains, draperies, walls, plastic materials, etc., at all times.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
9. Do not place any flammable materials in or close to the Deep Fryer, such as paper, cardboard, plastic or flammable substances.
10. Oversized foods must not be inserted into the Deep Fryer as they may create a fire.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
14. Do not use with an extension cord.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.



16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Be sure the handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions
20. Periodically check for looseness of screws or nuts and retighten them. CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

Some appliances are 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.**

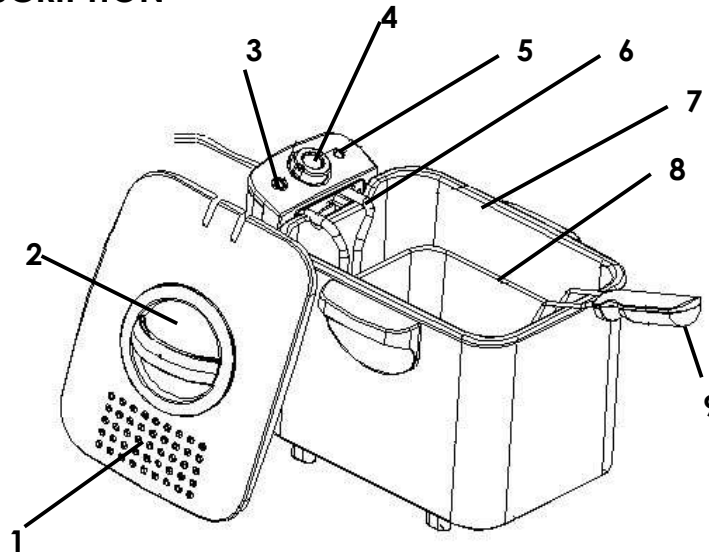
For appliances equipped with a standard plug, simply insert the plug into the outlet without paying attention to the way you plug it.

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. Do not use the appliance with an extension cord.



PART DESCRIPTION



1. Filter
2. Viewing window
3. Power light
4. Thermostat
5. Pilot light
6. Heating element
7. Removable bowl
8. Basket
9. Handle of the basket

BEFORE USE

- Remove all packaging from the unit.
- Remove the lid, basket, handle and any accessory from the appliance.
- Before you use the deep fat fryer for the first time, we recommend that you clean the lid, bowl, basket, handle and housing of the deep fat fryer with warm soapy water with a soft cloth.



DISASSEMBLING THE DEEP FAT FRYER

- Remove the control panel from the appliance. To do this, gently pull the control panel upwards until it is released.
- Take the interior bowl with your two hands and pull it up gently.

ASSEMBLING THE DEEP FAT FRYER

- Stand the appliance on a dry horizontal surface.
- Place the bowl back in the housing and push it downwards.
- Replace the control panel and the accessories. To replace the control panel, firmly slide the control panel downward into the location grooves on the back of the housing until it is locked.
- NOTE: The appliance will only operate when the control panel is correctly fitted to the outer jacket.
- Press the end of the basket's handle together, insert its pins into the holes foreseen on the basket and unfold the handle of the basket until it is locked to allow rising the basket easily.
- Put the remaining power cord length in the cord storage in the back of the appliance.

FIRST USE

- When using the appliance for the first time, pour the required amount of oil in the bowl, making sure that the level is between the MIN and MAX marks indicated inside the bowl.
- We recommend that you use a liquid oil that is suitable for deep fat frying. Check the label on the bottle. If you wish to use a solid fat, cut the fat in small pieces. Plug in the appliance, put the **thermostat on the minimum position** and add the fat pieces slowly. When the fat has melted, set the thermostat to the desired temperature. **WARNING: FAILURE TO OBSERVE THIS WILL DAMAGE YOUR DEEP FAT FRYER.**



USE

- Plug in the appliance and set the thermostat to the desired temperature. The power light and the pilot light will illuminate. As soon as the desired temperature is reached, the pilot light will go out. When the temperature falls, the thermostat will be activated again, and the pilot light will illuminate. It will go out again as soon as the temperature is reached.
- Close the lid.
- When the fryer has reached the desired temperature, take off the lid and raise the basket using the handle. You can attach the basket to the edge of the bowl.
- Place the food into the basket slowly to avoid splashes and lower the basket fully into the oil or fat.
- You now have 2 options : Closing the lid - Its filter will reduce odours and smoke, but keep some steam and moisture inside the fryer – or frying with the lid open, which might give better frying results.
- If the lid is used, use the viewing window to check the food. When the food is ready, take off the lid, raise the basket by lifting the handle and let the food drain. **Warning: be careful when you open the lid, as hot steam may come out. Be careful not to get burn.**
- If necessary you can take the basket out of the appliance.
- Ensure the food is thoroughly cooked inside and out.
- Your deep fat fryer does not have a separate ON/OFF switch. After use, turn the thermostat to its off position and unplug the appliance. Never move the appliance as long as the oil or fat is still hot.

FOR BEST RESULTS

- Always dry food well before frying. Very 'wet' food can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- Food for frying should be roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food may need to be coated before frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.



- Always wait until the fryer has reached the desired temperature and the pilot light has gone out, before adding the food.
- Do not overfill the basket.

CAUTION: This fryer has a built-in safety cut-off switch that triggers if the unit accidentally overheats (e.g. temperature control fails to function.) Should this happen, firstly switch off and unplug the deep fat fryer. Wait until the element cools down (about 15 minutes). Then press the restart button situated in the back of the control panel, above the cord storage using a toothpick. This will reset the deep fat fryer. Your deep fat fryer is now ready to use. To make sure this does not happen again, please read the instruction manual thoroughly.

Periodically check for looseness of screws or nuts and retighten them. **CAUTION:** Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

RECIPES

Fresh Chips

- Fresh chips are best fried in two stages.
- Use 'old' potatoes (not 'new' potatoes). Cut the potatoes into equal sizes. Rinse the chipped potatoes under running water to reduce the starch level. Dry thoroughly and separate the pieces.
- Do not exceed the recommended weight. When the temperature has reached 355°F, place the chips in the basket and slowly lower the basket into the oil
- For 500g of chips, fry for 8 minutes on 355°F then raise the basket.
- Wait until the temperature light goes out again, lower the basket and fry for a further 2 minutes.
- Raise the basket and let the chips drain.
- For best results, before serving gently dab the chips with absorbent paper to remove excess oil.
- Frying times may vary slightly on the type of potatoes used and the thickness of the chips.

Onion Rings

- Frying temperature - 350°F C for 4 to 5 minutes
- Peel the onions and slice. Separate the slices into rings



- Dip the rings into a bowl of seasoned milk
- Then dust the rings in plain flour
- Place the rings separately in the frying basket and fry a few at a time.

Breaded Mushrooms

- Frying temperature - 350°F for 4 to 5 minutes
- Beat 1 egg and dip the mushrooms into the egg
- Then coat the mushrooms with breadcrumbs
- Place separately into the frying basket and fry a few at a time.

Sole sticks

- Frying temperature – 320°F for 3-4 minutes
- Cut the sole fillet into thin slices. Coat the slices in some seasoned plain flour
- Then dip the slices into beaten egg and coat with breadcrumbs.
- Place separately into the frying basket and fry a few at a time.

TEMPERATURE GUIDE FOR BEST RESULTS

FOOD	TEMPERATURE	(MINUTES (approximately))
Breaded Fillet of fish	340°F	6-7
Scampi	300°F	4-6
Chicken Breast	350°F	4-5
Breaded Chicken pieces	340°F	12-15
Onion Rings	355°F	4
Breaded Mushrooms	355°F	3-4
Broccoli Fritters	365°F	3-4
Courgette Fritters	365°F	3-4
Celery in batter	355°F	3-4
Chips First Stage	340°F	8
Chips Second Stage	355°F	3



CLEANING

- **Caution: never immerse the appliance in water or any other liquid.**
- Unplug the deep fat fryer.
- Wait until the unit is completely cool before cleaning. Be careful when touching the heating element as it might stay hot for quite some time after you have unplugged the appliance. NEVER IMMERSE THE CONTROL PANEL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID FOR ANY REASON WHATSOEVER.
- Follow the section 'Disassembling the deep fat fryer'.
- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the deep fat fryer.
- Clean the fryer with warm soapy water. It may help to soak the parts for a short time.
- Thoroughly dry all parts of the appliance.
- Change the oil regularly.
- To assemble, follow the section 'Assembling the deep fat fryer'.

STORING

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before storing.
- The unit can be stored with the oil inside. Ensure the lid is tightly closed to avoid dust getting into the oil.



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 this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted 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, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, 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 Consumer 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), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the nearest authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of the nearest authorized KALORIK Service Center). If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

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

KALORIK Consumer 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

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



SP MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato sea utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
6. No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser llevado al fabricante o a un centro de servicio autorizado para ser comprobado y reparado.
7. No ponga ningún objeto encima o cerca del aparato. Procure que el aparato no entre nunca en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, etc., podría provocar un incendio.
8. Desenchufe el aparato cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje que el aparato enfíe antes de quitar o poner accesorios o antes de limpiar el aparato.
9. No ponga materiales inflamables como papel, cartón o plástico en la freidora.
10. Alimentos muy grandes no deben ser freidos en la freidora ya que podrían provocar un incendio.
11. El uso de accesorios que no sean los recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o heridas.
12. No use en el exterior.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
14. No utilice con un alargador.



15. No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
16. Tenga mucho cuidado cuando desplace un aparato lleno de aceite caliente o otros líquidos calientes.
17. Enchufe siempre primero el cable al aparato y después en el enchufe de la red eléctrica. Para desconectar el aparato, desenchúfelo.
18. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
19. Asegúrese que el asa está correctamente acoplada en la cesta y bloqueada en su lugar. Véase las instrucciones de montaje.
20. Les rogamos verifiquen regularmente el ajuste de los tornillos o tuercas y apriételos otra vez. NOTA: sobreapretar puede dañar los tornillos o las tuercas o romper asas o pies

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

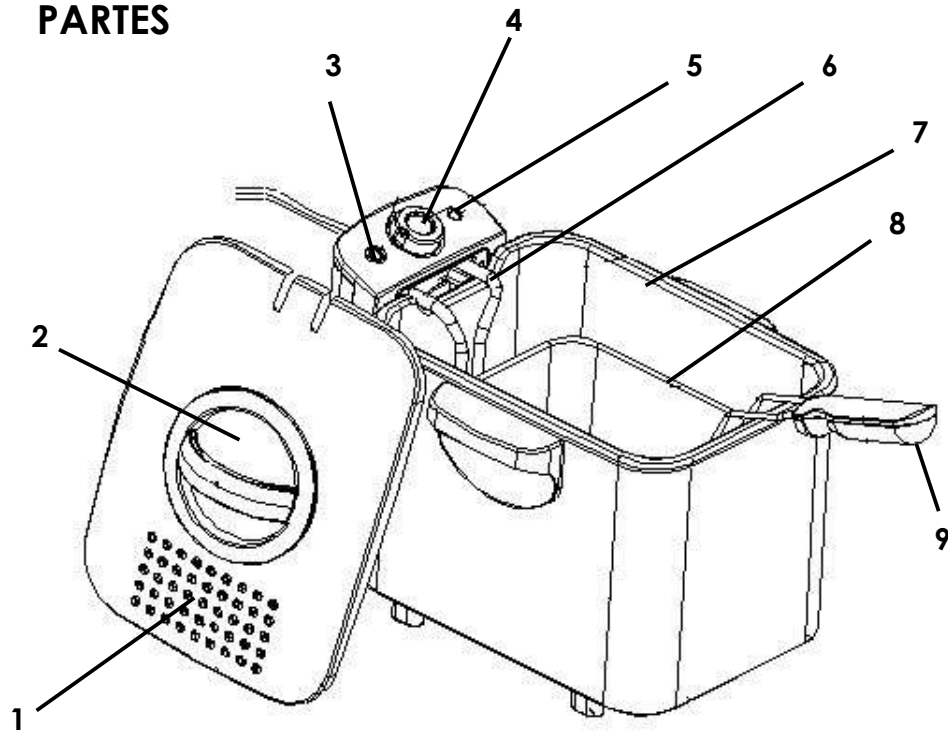
Algunos aparatos están provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.** Para los aparatos provistos con un enchufe clásico, basta con insertar el enchufe en la toma de corriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.). No utilice el aparato con un alargador.



PARTES



1. Filtro
2. Ventana de la tapa
3. Testigo luminoso de funcionamiento
4. Termostato
5. Testigo luminoso de temperatura
6. Resistencia
7. Cubeta amovible
8. Cesta
9. Asa de la cesta



INSTRUCCIONES ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Quite el embalaje del aparato.
- Quite la tapa, la cesta, el asa y todos los accesorios del aparato.
- Antes de su primer uso, se recomienda limpiar cuidadosamente la tapadera, la cuba, la cesta, el asa y el cuerpo del aparato con un paño humedecido y agua tibia jabonosa.

DESMONTAJE DE LA FREIDORA

- Quite la resistencia y el panel de mandos del aparato deslizándolo hacia arriba.
- Coja la cubeta por ambos lados y levántela despacio.

MONTAJE DE LA FREIDORA

- Coloque el cuerpo del aparato en una superficie horizontal y seca.
- Coloque la cubeta interna en el cuerpo del aparato y bájela lentamente.
- Vuelva a colocar el panel de mandos y los accesorios. Para volver a colocar el panel de mandos, deslícelo en las ranuras en la parte trasera del revestimiento externo hasta que esté bien fijado.

NOTA: El aparato funcionará sólo si el panel de mandos está colocado correctamente.

- Acople el asa con la cesta. Para ello, apriete las dos varillas del asa y introdúcelas en las ranuras de la cesta. Gírela hacia el exterior hasta su bloqueo. El asa le permitirá levantar la cesta durante el uso.
- Coloque la parte demasiado larga del cable en el alojamiento atrás del aparato.



PRIMERA UTILIZACIÓN

- Llene la cubeta de aceite entre el nivel mínimo y máximo indicado en el interior de la cubeta.
- Utilice preferentemente aceite especial para freír, compruebe la etiqueta de la botella. Si prefiere utilizar grasa, incorpórela a la cubeta en pequeñas porciones. Enchufe el aparato, ponga el termostato en la posición mínima y añada la grasa poco a poco. Cuando la grasa esté fundida, accione el termostato hasta la temperatura deseada. **CUIDADO: SI NO RESPETA ESTA INSTRUCCIÓN, PUEDE DAÑAR SERIAMENTE SU FREIDORA.**

USO

- Enchufe el aparato y ponga el termostato en la posición deseada. El testigo luminoso de funcionamiento y el de temperatura se encienden. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el testigo luminoso de temperatura se apaga. Cuando la temperatura baje, el termostato vuelve a ponerse en marcha y el testigo luminoso se enciende, vuelve a apagarse una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Coloque la tapadera en la freidora. Esta tapadera cuenta con filtros que reducen los olores y el humo.
- Cuando la freidora alcance la temperatura deseada, quite la tapadera, saque la cesta del aceite con el asa y engánchela en el borde de la cubeta.
- Meta los alimentos en la cesta y sumerja la cesta en el aceite. Vuelva a colocar la tapadera.
- Ahora tiene 2 opciones: Freir con la tapa cerrada - Su filtro reducirá olores y humo, pero se mantendrá algo de vapor y de humedad en el interior de la freidora - Freir con la tapa abierta, lo que dará mejores resultados al freír.
- Freir con la tapa cerrada, compruebe la cocción a través de la ventana. En cuanto estén cocidos los alimentos, quite la tapadera y suba la cesta, deje escurrir los alimentos manteniendo la cesta en cima de la cubeta o enganchándola en el borde de la cubeta. **Cuidado, al abrir la tapa, puede salir vapor muy caliente. Tenga cuidado en no quemarse.**



- Si es necesario, puede sacar la cesta del aparato.
- Asegúrese de que los alimentos queden bien cocinados tanto por dentro como por fuera.
- Su aparato no lleva interruptor encendido / apagado. Por eso, ponga el termostato en la posición apagada y desenchufe el aparato. No manipule el aparato antes de que el aceite o la grasa haya totalmente enfriado.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- Seque los alimentos antes de freírlos. Los alimentos muy húmedos pueden provocar una ebullición del aceite y hacerlo desbordar de la cubeta.
- Procure que todos los alimentos tengan aproximadamente el mismo tamaño para permitir una fritura uniforme.
- Ciertos alimentos tienen que ser empanados o rebozados.
- Espere siempre que la freidora alcance la temperatura deseada y el testigo luminoso de temperatura se apague antes de añadir los alimentos.
- No llene en exceso la cesta.

CUIDADO: Si, por accidente, se pone la freidora en marcha sin aceite o grasa o sin la cantidad mínima obligatoria, la freidora se parará automáticamente, a fin de impedir que se sobrecaliente el aparato. Si ocurriera, apague primero el aparato y desenchúfelo. Espere que se enfríe (unos 15 minutos). Pulse el botón restart introduciendo un objeto puntiagudo en el fondo del orificio indicado con la palabra RESET que se encuentra en la parte trasera del aparato en cima del recogecables.

Puede volver a utilizar su freidora. Para que no vuelva a ocurrir, lea detenidamente las instrucciones de uso.

Les rogamos verifiquen regularmente el ajuste de los tornillos o tuercas y apriételos otra vez. NOTA: sobreapretar puede dañar los tornillos o las tuercas o romper asas o pies

RECETAS

Patatas fritas (no congeladas)



- Se recomienda cocer las patatas en dos veces.
- Utilice unas patatas viejas (no de nueva cosecha). Córtelas en trozos iguales. Pase los trozos por agua para quitarles el almidón. Séquelas cuidadosamente.
- No supere el peso recomendado. Cuando la temperatura haya alcanzado los 355°F, coloque las patatas en la cesta y baje la cesta en el aceite.
- El tiempo de cocción necesario para 500 g de patatas fritas es de 8 minutos a 355°F. Luego, saque la cesta del aceite.
- Espere que el testigo luminoso se apague y vuelva a bajar la cesta; deje cocer todavía durante unos dos minutos.
- Suba la cesta y deje escurrir las patatas.
- Para obtener el mejor resultado, seque las patatas fritas con papel de cocina para absorber el exceso de grasa.
- El tiempo de fritura puede variar ligeramente según la calidad de las patatas y su espesor.

Aros de cebolla

- Tiempo de fritura: 4 - 5 minutos a 350°F.
- Pele las cebollas y córtelas en rodajas.
- Sumerja las rodajas en leche sazonada.
- Espolvoree luego con harina.
- Ponga las rodajas una al lado de otra en la cesta y freía pocas a la vez.

Champiñones empanados

- Tiempo de fritura: 4 - 5 minutos a 350°F.
- Pase los champiñones en un huevo batido.
- Vuelva a pasarlos en pan rallado.
- Póngalos en la cesta unos al lado de otros y freía los champiñones pocos a la vez.

Bastoncitos de lenguado

- Tiempo de fritura: 3 - 4 minutos a 320°F.
- Corte el filete de lenguado en bastoncitos. Espolvóreelos de harina.
- Páselos en un huevo batido y, luego, en pan rallado.
- Coloque los bastoncitos unos al lado de otros en la cesta y freía pocos a la vez.



ALGUNOS CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO (aproximado)
Filetes de pescado empanados	340°F	6-7
Gambas	300°F	4-6
Pechugas de pollo	350°F	4-5
Pollo empanado	340°F	12-15
Aros de cebolla	355°F	4
Champiñones empanados	355°F	3-4
Brécoles fritos	365°F	3-4
Calabacines fritos	365°F	3-4
Apio rebozado	355°F	3-4
Patatas fritas (1ª cocción)	340°F	8
Patatas fritas (2ª cocción)	355°F	3

LIMPIEZA

- **Advertencia importante: No sumerja en agua o en cualquier otro líquido el aparato en su conjunto.**
- Desconecte su freidora.
- Antes de limpiar su freidora, asegúrese de que está totalmente fría. Atención: la resistencia puede permanecer caliente mucho tiempo después que tenga desenchufado el aparato. NO SUMERJA NUNCA EL PANEL DE MANDOS EN EL AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
- Vea párrafo "Desmontaje de la freidora".
- Evite el uso de detergentes agresivos o de cepillos demasiado duros que podrían estropear la freidora.
- Seque cuidadosamente todas las partes del aparato.
- Cambie el aceite con regularidad.
- Para acoplar su freidora, vea el párrafo "Montaje de la freidora".

PARA GUARDAR SU FREIDORA

- Compruebe que su freidora está totalmente fría antes de guardarla.
- Puede dejar el aceite restante en el aparato. Asegúrese que la tapadera está bien cerrada para que no pueda entrar polvo en el aceite.



GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta adjunta de Registro de Producto adjunto 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 esa carta 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. Esta garantía no es transferable. 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 que, 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 reemplazamiento, 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 utilizador, a una negligencia, al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, a una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, a un desgaste normal, a 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, hojas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el utilizador.

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 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 lo más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíalo, 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 lo más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo lo 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 viernes, de las 9 a las 18 (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 al +1 888-521-TEAM

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



FR MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de votre appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche, l'appareil ou le panneau de contrôle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
7. Ne posez jamais d'objets sur l'appareil ou à proximité. Pour éviter tout risque d'incendie, veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matières inflammables comme des rideaux, une nappe, etc.
8. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'enlever ou d'ajouter des accessoires ou de le nettoyer.
9. Ne placez jamais de matériaux facilement inflammables comme du papier, du carton ou du plastique à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
10. N'utilisez pas la friteuse pour faire frire des aliments de trop grande taille car un incendie pourrait se déclarer.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
14. N'utilisez pas de rallonge.



15. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
16. Prenez un maximum de précautions lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
17. Insérez toujours le cordon d'abord dans l'appareil et ensuite dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le.
18. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
19. Vérifiez que la poignée et le panier sont correctement assemblés et qu'ils ne risquent pas de se détacher. Référez-vous aux instructions d'assemblage pour plus de détails.
20. Veuillez vérifier de façon régulière le serrage des vis ou des écrous et resserrez-les. ATTENTION: un serrage trop fort peut endommager le filet de vis ou d'écrou ou provoquer des craquements dans les poignées ou dans les pieds

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Certains appareils ont une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

Pour les appareils équipés d'une prise standard, il suffit de brancher la prise dans la fiche murale.

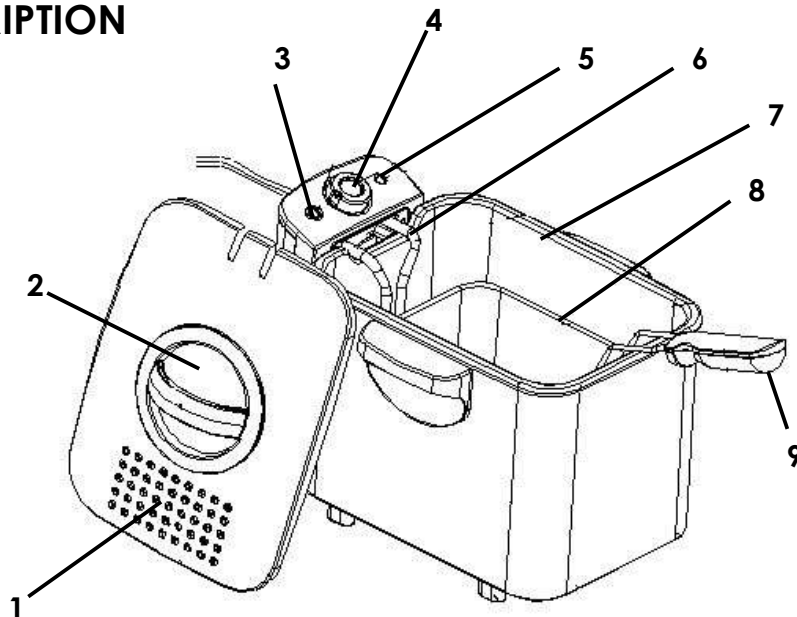
CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...).

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.



DESCRIPTION



1. Filtre dans le couvercle
2. Fenêtre du couvercle
3. Témoin lumineux de fonctionnement
4. Thermostat
5. Témoin lumineux de chauffe
6. Élément chauffant
7. Cuve amovible
8. Panier
9. Poignée du panier

AVANT LE PREMIER USAGE

- Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
- Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
- Avant le premier usage il est recommandé de laver soigneusement le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.



DEMONTAGE DE LA FRITEUSE

- Retirez la résistance et le panneau de commande de l'appareil en faisant coulisser ce dernier vers le haut.
- Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.

MONTAGE DE LA FRITEUSE

- Posez la partie extérieure sur une surface horizontale et sèche.
- Placez la cuve intérieure dans la partie extérieure et descendez-la doucement.
- Remplacez le panneau de commande et les accessoires. Pour replacer le panneau de commande, faites-le glisser dans les rainures au dos de la partie extérieure jusqu'à ce que le panneau soit bien fixé.

NOTE: L'appareil ne sera opérationnel que si le panneau de commande est bien positionné.

- Fixez la poignée du panier. Pour cela, pincez les deux tiges de la poignée et insérez l'embout de ces dernières dans les anneaux prévus à cet effet sur la paroi à l'intérieur du panier. Faites-la ensuite pivoter vers l'extérieur jusqu'à venir en butée afin de pouvoir remonter le panier lors de l'utilisation.
- Poussez la partie trop longue du cordon dans le logement à l'arrière de l'appareil.

PREMIERE UTILISATION

- Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve.
- Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures. Vérifiez l'étiquette sur la bouteille. Si néanmoins vous préférez utiliser des pains de graisse, coupez-les en petits morceaux. Branchez l'appareil, **mettez le thermostat sur la position minimale** et ajoutez la graisse petit à petit. Quand la graisse est fondue, actionnez le thermostat jusqu'à la température désirée.

ATTENTION : LE NON-RESPECT DE CETTE PRESCRIPTION PEUT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT VOTRE FRITEUSE.



UTILISATION

- Branchez l'appareil et placez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux de fonctionnement et le témoin de chauffe s'allument. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de chauffe s'éteint. Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche ainsi que ce témoin lumineux, qui s'éteint de nouveau dès que la température requise est atteinte.
- Placez le couvercle sur la friteuse. Ce couvercle est muni de filtres qui réduiront les odeurs et la fumée.
- Quand la friteuse a atteint la température requise, enlevez le couvercle, sortez le panier de l'huile à l'aide de la poignée et accrochez le sur le bord de la cuve.
- Placez les aliments dans le panier et faites redescendre le panier dans l'huile. Vous avez maintenant un choix : Remettre le couvercle, ce qui diminuera les odeurs et la production de fumée, mais va garder de la vapeur d'eau et de l'humidité à l'intérieur de la cuve, ou frire sans utiliser le couvercle, ce qui devrait donner de meilleurs résultats en ce qui concerne la friture.
- Si vous utiliser votre friteuse avec le couvercle, vérifiez l'état de cuisson par la petite fenêtre. Dès que les aliments sont cuits, enlevez le couvercle et remontez le panier, laissez égoutter les aliments soit en maintenant le panier au-dessus de la cuve soit en l'accrochant sur le bord de la cuve. **Attention, lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir une évacuation subite de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler.**
- Si nécessaire, vous pouvez sortir le panier de l'appareil.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur.
- Votre friteuse ne possède pas d'interrupteur marche/arrêt séparé. Après utilisation, veuillez donc remettre le thermostat sur la position éteinte et débrancher la friteuse. Ne manipulez pas l'appareil avant que l'huile ou la graisse ait totalement refroidi.



OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin s'éteigne avant de mettre les aliments dans le panier.
- Ne remplissez pas trop le panier.

ATTENTION: Votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil s'il surchauffe accidentellement (par exemple en cas de dysfonctionnement du thermostat). Si ceci devait arriver, éteignez tout d'abord l'appareil puis débranchez la prise de courant.

Attendez alors le refroidissement de votre friteuse (environ 15 minutes). Réenclenchez le bouton restart en insérant un objet pointu au fond de l'orifice marqué du mot RESET à l'arrière de l'appareil, au dessus du rangement de câble.

Votre friteuse est de nouveau opérationnelle. Pour vous assurer que ceci ne se reproduise plus, lisez attentivement les instructions d'utilisation.

Veillez vérifier de façon régulière le serrage des vis ou des écrous et resserrez-les. **ATTENTION:** un serrage trop fort peut endommager le filet de vis ou d'écrou ou provoquer des craquements dans les poignées ou dans les pieds

RECETTES

Frites fraîches

- Il est recommandé de cuire les frites en deux fois.
- Utilisez de vieilles pommes de terre (pas des nouvelles). Coupez-les en morceaux égaux. Rincez les morceaux sous l'eau pour les débarrasser de leur amidon. Essuyez-les soigneusement.



- Ne dépassez pas le poids recommandé. Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 355°F et descendez le panier lentement dans l'huile.
- Le temps de friture requis pour 500 g de frites est de 8 minutes à 355°F. Enlevez ensuite le panier de l'huile.
- Attendez que le témoin s'éteigne de nouveau, redescendez le panier et faites cuire encore pendant environ deux minutes.
- Soulevez le panier et laissez égoutter les frites.
- Pour obtenir le meilleur résultat, séchez les frites avec de l'essuie-tout pour absorber la graisse.
- Le temps de friture peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

Rondelles d'oignons

- Temps de friture: 4 à 5 minutes à 350°F.
- Epluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicié.
- Saupoudrez de farine.
- Mettez les rondelles les unes à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-unes à la fois.

Champignons panés

- Temps de friture: 4 à 5 minutes à 350°F.
- Plongez les champignons dans un oeuf battu.
- Couvrez-les de chapelure.
- Mettez les champignons les uns à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

Bâtonnets de sole

- Temps de friture : 3 à 4 minutes à 320°F.
- Coupez le filet de sole en bâtonnets. Saupoudrez de farine.
- Plongez-les dans un oeuf battu et couvrez-les de chapelure.
- Mettez les bâtonnets les uns à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.



QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION:

ALIMENTS	TEMPERATURE	MINUTES (approximativement)
Filets de poissons panés	340°F	6-7
Scampi	300°F	4-6
Blanc de poulet	350°F	4-5
Poulet pané	340°F	12-15
Rondelles d'oignons	355°F	4
Champignons panés	355°F	3-4
Brocoli frit	365°F	3-4
Courgettes frites	365°F	3-4
Beignet de céleri	355°F	3-4
Frites (1 ^{ère} cuisson)	340°F	8
Frites (2 ^{ème} cuisson)	355°F	3

NETTOYAGE

- **Mise en garde: Ne pas immerger l'appareil assemblé dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez refroidir l'appareil avant de commencer le nettoyage.
Attention: la résistance peut rester chaude longtemps après avoir débranché l'appareil. NE PLONGEZ JAMAIS LE PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
- Voir chapitre "Démontage de la friteuse".
- Evitez d'utiliser des détergents agressifs ou des éponges trop dures qui abîmeraient la friteuse.
- Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil.
- Remplacez votre huile régulièrement.
- Pour assembler votre friteuse, référez-vous au paragraphe "Montage de la friteuse".

RANGEMENT

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle pour éviter que la poussière n'entre dans la cuve.



GARANTIE

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

www.KALORIK.com

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

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

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

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

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



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

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

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

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

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

Ou appelez:

Gratuitement: +1 888-521-TEAM

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



P MODO DE EMPREGO PARA A SUA SEGURANÇA

- 1. LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.**
2. Antes de utilizar o aparelho, confirme que a corrente eléctrica que vai utilizar é a indicada na placa sinalética que se encontra na base do aparelho.
3. Não toque nas superfícies quentes. Utilize os punhos e os botões.
4. Para evitar riscos de electrocussão, nunca mergulhe o cabo da alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou outros líquidos.
5. Tenha particular atenção sempre que o aparelho esteja a ser utilizado com crianças por perto ou pessoas que tenham de ser vigiadas.
6. Não utilize o aparelho com a ficha ou o cabo da alimentação danificados ou se o próprio aparelho apresentar danos. Leve o aparelho a um centro de assistência técnica credenciado para verificar ou arranjar os danos que ele apresente.
7. Nunca ponha objectos em cima ou cerca do aparelho. Para evitar riscos de incêndio, evite que o aparelho entre em contacto com materiais inflamáveis tais como cortinados ou toalhas, etc.
8. Retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica mural sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado ou antes de o limpar. Deixe arrefecer muito bem o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
9. Não introduza nunca materiais facilmente inflamáveis como papel, cartão ou plástico no interior ou na proximidade do aparelho.
10. Não utilize a fritadeira para fritar alimentos grandes demais porque poderia originar um incêndio.
11. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode originar riscos de incêndio, de electrocussão ou queimaduras.
12. Não utilize o aparelho ao ar livre.
13. Não deixe que o cabo da alimentação pendure da mesa ou do balcão ou toque numa superfície quente.
14. Não utilize com uma extensão eléctrica.



15. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um queimador a gás ou eléctrico ou de um forno quente.
16. Seja muito prudente quando deslocar um aparelho com óleo quente ou outros líquidos quentes.
17. Insira sempre o cabo da alimentação primeiro no aparelho e só depois na tomada eléctrica mural. Para desligar o aparelho ponha o interruptor na posição desligada e retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica mural.
18. Não utilize o aparelho para outros fins que aqueles para que foi concebido.
19. Verifique se o punho está bem juntado ao cesto e bloqueado no seu lugar. Para mais detalhes veja as instruções de montagem.
20. Verifique assiduamente o aperto dos parafusos e reaperte-os.
ATENÇÃO: um aperto demasiado pode danificar as ranhuras dos parafusos ou fazer estalar os punhos ou os pés."

GUARDAR AS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES PARA A FICHA POLARIZADA

Alguns electrodomésticos têm ficha polarizada (uma das conexões é mais larga que outra). Para minimizar o risco de choque eléctrico, esta ficha terá de ser introduzida de um só modo na tomada polarizada que fornece a corrente eléctrica. Caso a ficha não encaixe na tomada eléctrica, inverta-a. Se mesmo assim não encaixar, contacte um electricista com carteira profissional.

Nunca tente alterar a ficha polarizada.

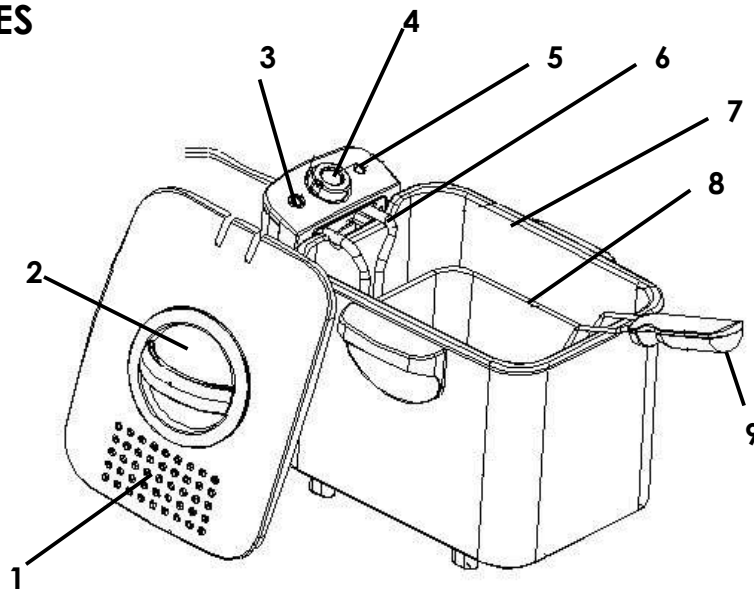
Para os electrodomésticos com ficha standard, basta inserir a ficha na tomada eléctrica.



CABO DA ALIMENTAÇÃO CURTO

O cabo da alimentação é curto para diminuir riscos de acidentes como quedas ao pisar o cabo.
Não utilize o aparelho com uma extensão.

PARTES



1. Filtro da tampa
2. Janela
3. Luz indicadora do funcionamento
4. Termóstato
5. Luz indicadora da temperatura
6. Resistência
7. Cuba amovível
8. Cesto
9. Punho do cesto



ANTES DE PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todos os acessórios e materiais da embalagem do aparelho.
- Antes da primeira utilização lave muito bem a tampa, a cuba, o cesto, o punho e o exterior do aparelho com água quente em sabonária e com a ajuda de um esfregão não abrasivo.

DESMONTAGEM

- Para retirar o painel de controlo do aparelho faça-o para cima de forma suave.
- Pegue pelos os dois lados na cuba e levante-a suavemente.

MONTAGEM

- Ponha a cuba exterior numa superfície horizontal e seca.
- Coloque a cuba interior na cuba exterior e desça-a suavemente.
- Coloque o painel de controle e os acessórios. Aquele deslizará pelas ranhuras da cuba exterior.
NOTA : Caso o painel de controlo não esteja bem posicionado o aparelho não funciona.
- Fixe o punho do cesto. Para o fixar, liberte os dois fixadores do punho e insira-os nas ranhuras existentes no interior do cesto. Movimente o punho na direcção do exterior até ficar bem encaixado e de forma a que possa levantar o cesto durante a utilização. Fixe o punho do cesto, movimentando-o no sentido exterior até que fique encaixado, para que coloque o cesto e o possa vir a utilizar.
- Ponha o cabo na traseira do aparelho.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Encha a cuba com óleo, de modo a que fique acima do nível mínimo e abaixo do nível máximo, níveis que se encontram marcados na cuba.
- Utilize sempre óleos aconselhados para fritar. Verifique a etiqueta da garrafa. Caso prefira gordura sólida, corte-a em pequenos



pedaços e derrete-a. Com o cabo de alimentação do aparelho ligado à tomada, rode o botão da temperatura **na posição da temperatura mínima**, vá deitando a gordura na cuba até esta se derreter. Quando isso acontecer, escolha a temperatura desejada. **ATENÇÃO: O NÃO CUMPRIMENTO DESTE CONSELHO PODE DANIFICAR MUITO O APARELHO.**

USO

- Ligue o aparelho. Regule o botão da temperatura para a temperatura desejada. O sinalizador do funcionamento e da temperatura acende-se. Assim que a temperatura escolhida seja atingida o sinalizador da temperatura apaga-se. Este volta a acender quando o termostato voltar a ligar e apaga-se quando a temperatura voltar a ser alcançada.
- Feche a tampa.
- Quando a temperatura for alcançada, abra a tampa e retire o cesto do óleo com o punho.
- Coloque os alimentos no cesto e desça o cesto para dentro do óleo.
- Acompanhe a fritura através da janela. Assim que os alimentos estejam fritos, abra a tampa e retire o cesto elevando o punho. **Atenção a abertura da tampa: pode sair vapor muito quente. Tome cuidado para não se queimar.**
- Caso necessite pode retirar o cesto do aparelho.
- Certifique-se que os alimentos estão bem fritos (no interior e exterior).
- O aparelho não tem um interruptor separado para ligar e desligar. Sempre que terminar a preparação dos alimentos tem de rodar o termostato para a posição "OFF", desligar o cabo de alimentação da tomada e deixar a tampa aberta para que o arrefecimento se faça mais rápido.

CUIDADOS ADICIONAIS E RENTABILIDADE NA FRITURA

- Seque bem os alimentos antes de os colocar a fritar. Os alimentos muito húmidos podem provocar salpicos de óleo quente ou originar o derrame do óleo.



- Para que tenha um tempo de fritura homogénea prepare os alimentos com a mesma dimensão, espessura e do mesmo tipo.
- Alguns alimentos podem ser enfarinhados ou panados.
- Antes de colocar os alimentos a fritar, espere que a temperatura seja alcançada e que o sinalizador se desligue.
- No enchimento, nunca ultrapasse o nível máximo da cuba.

ATENÇÃO: O aparelho está munido de um sistema de segurança que o desliga em caso de sobre aquecimento accidental(Exemplos: uma avaria no termostato, fritadeira sem óleo ou óleo abaixo do nível mínimo).

Se tal acontecer, desligue o aparelho e retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica.

Espere que a fritadeira arrefeça totalmente (15 minutos). Rearme o botão reiniciar (colocar a 0) inserindo um objecto de pontas dentro do orifício assinalado com a palavra RESET na traseira do aparelho onde se guarda o cabo da alimentação.

A fritadeira fica pronta a ser utilizada. Para que não volte a acontecer leia atentamente as instruções de utilização do aparelho.

Verifique assiduamente o aperto dos parafusos e reaperte-os.

ATENÇÃO: um aperto demasiado pode danificar as ranhuras dos parafusos ou fazer estalar os punhos ou os pés."

RECEITAS

Batatas fritas

- Coze as batatas fritas por duas vezes.
- Use batatas velhas, corte-as em tiras iguais e ponha-as em água para libertarem o amido, enxugue-as muito bem.
- Nunca ultrapasse o peso recomendado. Coloque as tiras de batatas no cesto quando a temperatura atingir os 355°F e desça o cesto lentamente no óleo.
- O tempo de fritura para 500g de tiras de batatas é de 6 minutos com a temperatura nos 355°F. Levante o cesto do óleo.
- Espere que o sinalizador da temperatura se acenda de novo. Baixe de novo o cesto no óleo mais dois minutos.
- Levante o cesto e deixe escorrer as batatas fritas.



- Aconselhamos para as enxugar bem da gordura que as coloque em papel absorvente.
- O tempo da fritura varia com a qualidade das batatas e com a espessura das firas.

Rodelas de cebola

- tempo da fritura é de 4 a 5 minutos à temperatura de 350°F.
- Descasque e corte a cebola às rodelas.
- Mergulhe as rodelas em leite espesso.
- Salpique-as com farinha.
- Coloque as rodelas no cesto, umas ao lado das outras, e frite-as. Repita o procedimento até acabar com as rodelas

Cogumelos panados

- tempo de fritura é de 4 a 5 minutos à temperatura de 350°F.
- Mergulhe os cogumelos em ovo batido.
- Enrole-os na massa de ovo com pão ralado.
- Coloque os cogumelos no cesto, uns ao lado dos outros, e frite-os. Repita o procedimento até estarem todos fritos.

Panados de solha

- tempo de fritura é de 3 a 4 minutos à temperatura de 320°F.
- Corte a solha em pedaços. Salpique-os com farinha.
- Mergulhe-os num ovo batido e enrole-os na massa de pão ralado.
- Coloque os pedaços no cesto, umas ao lado das outras, e frite-as. Repita o procedimento até acabar com os pedaços.



ALGUNS CONSELHOS NA FRITURA

ALIMENTOS	TEMPERATURA	MINUTOS (APROXIMADOS)
Filetes de peixe	340°F	6-7
Camarão	300°F	4-6
Peito de frango	350°F	4-5
Panado de frango	340°F	12-15
Cebola	355°F	4
Cogumelo	355°F	3-4
Brócolos	365°F	3-4
Corgete	365°F	3-4
Aipos panados	355°F	3-4
Batatas fritas 1ª fritura	340°F	8
Batatas fritas 2ª fritura	355°F	3

LIMPEZA

- Tenha em atenção que nunca pode mergulhar o aparelho em líquidos.
- Retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica.
- Deixe arrefecer totalmente o aparelho antes de proceder à limpeza. NOTA: Mesmo com o aparelho desligado a resistência fica quente e demora a arrefecer. NÃO MERGULHE O PAINEL DE COMANDOS EM LÍQUIDOS
- Releia o capítulo da «DESMONTAGEM»
- Nunca utilize abrasivos pois estes danificam o aparelho.
- Após a limpeza seque muito bem as partes da fritadeira.
- Substitua com regularidade o óleo.
- Para colocar as peças da fritadeira leia o parágrafo «MONTAGEM».

ARRUMAÇÃO

- A arrumação é feita com o aparelho totalmente frio.
- O óleo pode ficar na fritadeira. A tampa tem de ficar fechada para que o pó não entre na cuba.



GARANTIA

Sugerimos o preenchimento completo e o reenvio rápido do Product Registration Card para confirmarmos a data da compra do produto. Contudo, o não envio do Product Registration Card não é condição de perda de garantia. Pode preencher a garantia através do nosso site : www.kalorik.com

O produto da marca KALORIK tem a garantia de uma ano após a data de compra contra componentes e fabrico defeituosos. A garantia diz respeito a um produto com uma referência precisa. Guarde o talão de compra. O talão de compra é exigido para acionar a garantia.

Durante o período de garantia, o produto da marca KALORIK , após verificado pela KALORIK, se se confirmar o defeito, será reparado ou substituído, por decisão da KALORIK, sem encargos para o consumidor. No envio de um produto de substituição, este tomará a garantia do produto substituído.

A garantia não se aplicará a nenhum defeito com origem em danos causados pelo comprador ou utilizador, negligência, o não respeito pelas instruções e informações do manual de instruções, uso de corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, usos ou condições de utilização não aconselhados, reparações ou alterações não permitidas pela KALORIK, ou usos que não os domésticos. Não estão cobertos pela garantia acessórios em vidro, copos e taças em vidro, filtros, cestos, lâminas, batedores, comandos manuais e acessórios em geral. De igual forma a garantia não cobre acessórios perdidos pelo comprador ou utilizador.

TODA A GARANTIA A PRODUTOS COM VALOR COMERCIAL OU A APARELHOS FITNESS TÊM A GARANTIA DE IGUAL MODO LIMITADA A UM ANO DE GARANTIA.

Alguns estados não permitem o prolongamento da garantia ou não aceitam a exclusão de danos acidentais ou provocados, pelo que as limitações acima indicadas podem não se aplicar ao seu caso. A



garantia dá direitos legais específicos, e também pode ter outros direitos que variam de estado para estado.

Caso o aparelho avarie dentro da garantia acima dos 30 dias da data de compra efectiva, não devolva o aparelho ao estabelecimento onde o comprou: muitas vezes, o nosso Consumer Service Representatives pode ajudar a resolver o problema sem necessitar do serviço de apoio ao cliente. Se o serviço pós venda for necessário, o Consumer Service Representatives pode confirmar que o aparelho está dentro da garantia e indicar o serviço de apoio ao cliente mais próximo.

Se for este o caso, traga o produto (ou envie-o por correio pré-pago), junte o **talão de compra** e indique o **número de reenvio autorizado** fornecido pelo nosso Consumer Service Representatives, para que o KALORIK Service Center autorizado mais próximo o atenda. (Por favor consulte o nosso website at www.kalorik.com ou contacte o nosso Customer Service Department para lhe dar a morada do KALORIK Service Center autorizado mais perto) Caso o produto seja enviado para o KALORIK Service Center , por favor junte carta com a explicação da natureza da reclamação.

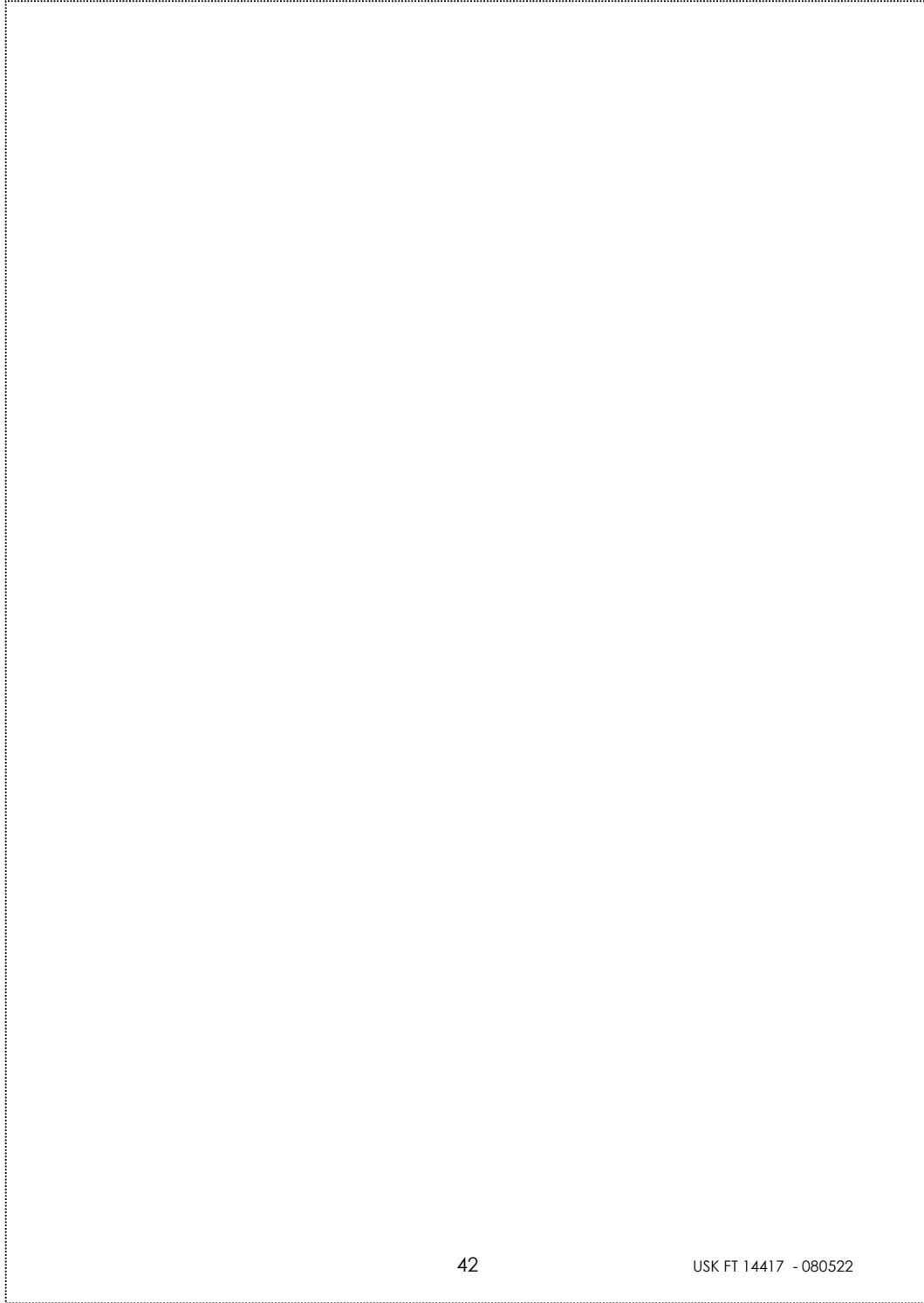
Caso tenha questões adicionais a colocar, por favor contacte o nosso Consumer Service Department, por favor veja informações abaixo indicadas, de segunda feira a sexta feira das 9:00am às 6:00pm (EST). Por favor anote que as horas podem alterar. Caso nos deseje escrever, por favor envie a correspondência para:

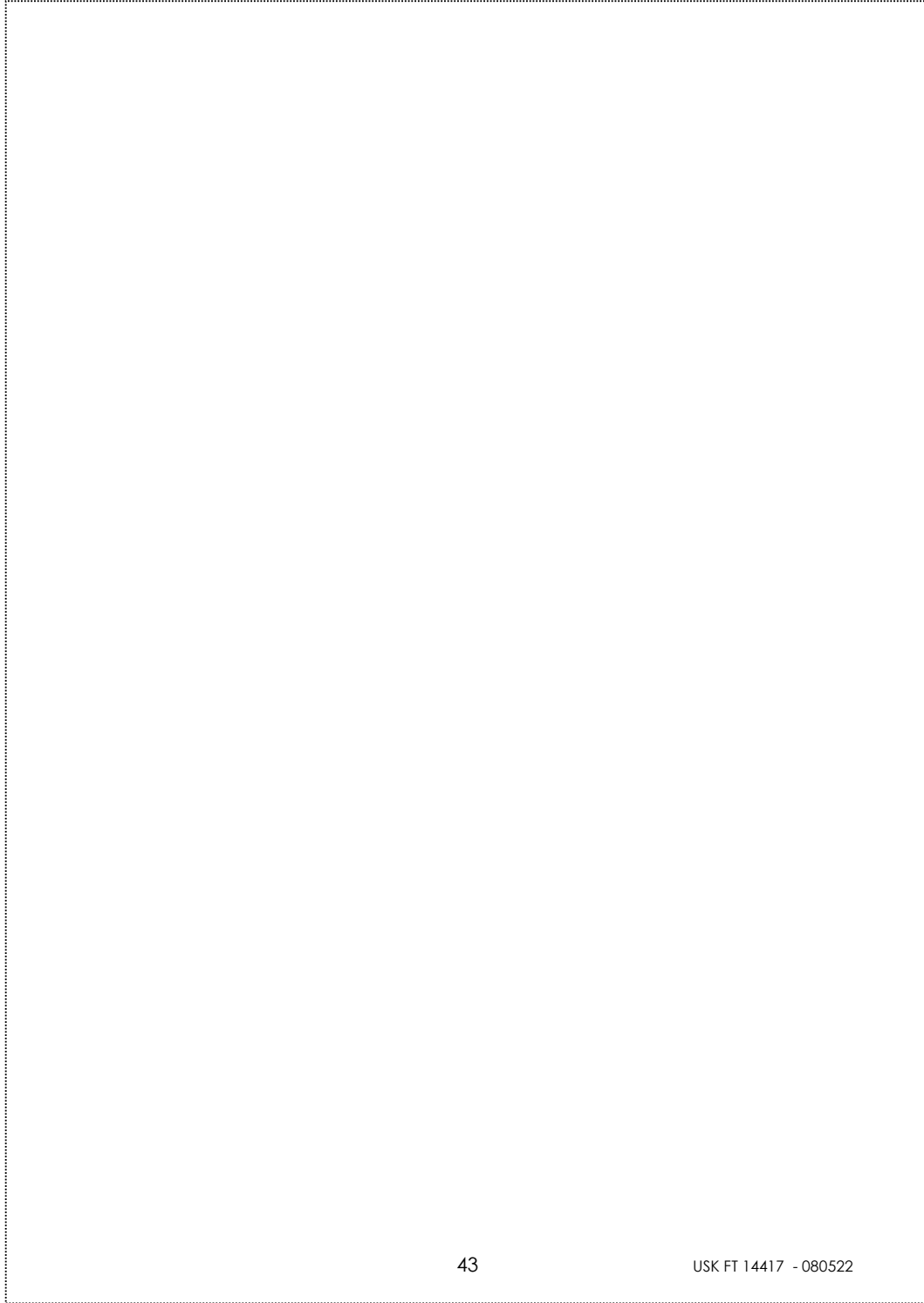
KALORIK Consumer Service department
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

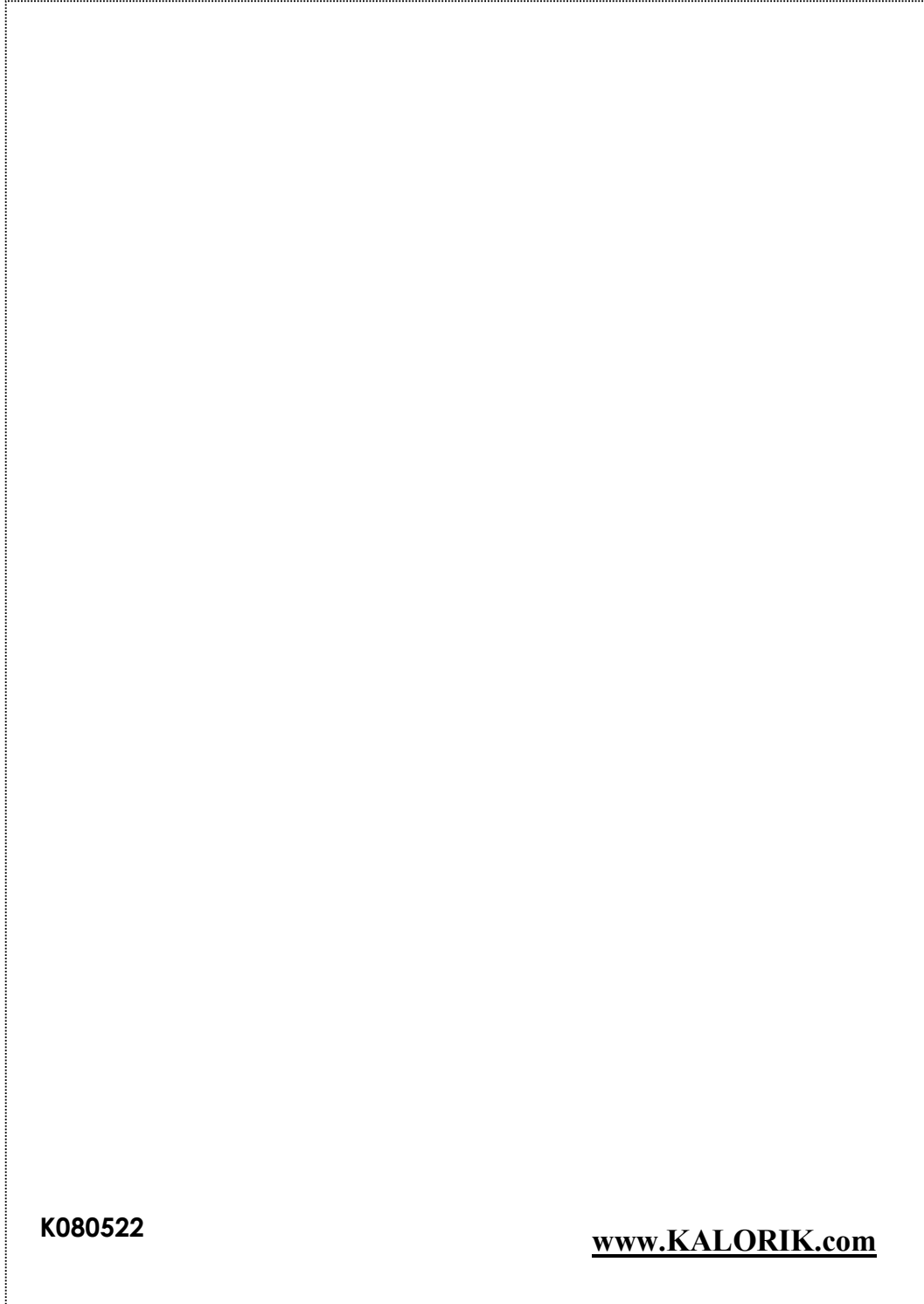
Ou contacte-nos por telefone :

Chamada grátis: +1 888-521-TEAM

**Toda a correspondência só é aceite na morada acima indicada.
Envelopes e caixas que não tenham número de reenvio autorizado
serão recusados.**







K080522

www.KALORIK.com



Back cover page (last page)

Assembly page 44/44

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>