

KALORIK®

Since 1930

HIGH-POWERED BLENDER

MÉLANGEUR HAUTE PUISSANCE

LICUADORA DE ALTA POTENCIA



EN.....4
ES22
FR.....42

BL 44440

120V~ 60Hz 1400 W (11.7A)



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

ENGLISH:

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1. Lid cap / measuring cup | 8. Motor unit |
| 2. Jar lid | 9. Speed controller |
| 3. Blending Jar | 10. Pulse switch |
| 4. 6 rotating blades | 11. Preset buttons |
| 5. Shock-absorbing sealing | 12. ON/OFF switch |
| 6. Motor running gear | 13. Tamper |
| 7. Safety switch bar | |

FRENCH:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Bouchon pour couvercle / tasse à mesurer | 7. Barre d'interrupteur de sécurité |
| 2. Couvercle du récipient | 8. Base avec moteur |
| 3. Récipient | 9. Régulateur de vitesse |
| 4. 6 lames rotatives | 10. Interrupteur pour pulsations |
| 5. Scellage absorbant des chocs | 11. Boutons des pré-réglages |
| 6. Engrenage moteur | 12. Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT |
| | 13. Pilon |

SPANISH :

- | | |
|--|--|
| 1. Tapón de la tapa / Vaso medidor | 7. Barra de interruptores de seguridad |
| 2. Tapa de la jarra | 8. Unidad motora |
| 3. Jarra | 9. Control de velocidad |
| 4. 6 cuchillas giratorias | 10. Interruptor de pulso |
| 5. Sellado de absorción contra impacto | 11. Botones para los pre-ajustes |
| 6. Engranaje del motor | 12. Interruptor de Encendido / Apagado |
| | 13. Apisonador |

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. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the base of the appliance in water or other liquid.
4. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug from outlet when not in use and before or during cleaning.
8. 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.
9. Keep your fingers away from moving parts or fitted tools. Do not place hands in the appliance while it is plugged in. Take special precautions when using this appliance, and do not leave unattended when plugged in.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors, household use only.
12. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place on a hot surface.

14. To disconnect, remove the plug from wall outlet by pulling on the plug, not the cord.
15. Do not use the appliance for anything other than intended use.
16. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
17. Avoid contact with moving parts.
18. Never operate the appliance when the container is empty and do not attempt to remove the container from the base before the blades come to a complete stop. Keep lid on while in use and turn appliance off when adding food or liquids to the container.
19. Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the machine. Do not remove container from its base until blades have come to a complete stop.
20. Do not exceed the maximum content indicated on the accessories.
21. Warning: misuse may cause serious injury. Care is needed when handling cutting blades, emptying the container and during cleaning.
22. Keep any utensils out of the container while blending to reduce the risk of damage to the blender and/or utensils. The blender should only be used with food and liquids. Use tamper if necessary, during blending process.
23. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Make sure surroundings are clear of any obstruction as the fans of the blender will emit air at high blending speeds.
24. When blending hot liquids, remove the clear plastic lid plug / measuring cup to allow steam to escape. Pay extreme caution to any escaping steam / hot liquids as they may cause burns and/or injury. Keep hands and face away from the hole in the lid to prevent scalding. **Do not fill to more than the maximum hot liquid capacity (3 cups / 0.7 L).**
25. If food gets clogged during blending process, **use tamper to push down food.** Do not attempt to place anything but food, liquids or the tamper inside the container while blender is on. If you are unable to properly unclog the appliance, turn appliance off and use tamper to redistribute food and liquids before resuming the blending process.
26. If appliance is running, **only use tamper when the main lid is in place** to avoid damaging it or the blades of the blender. Do not use any sharp or metal objects in the container as they may



damage it. Use plastic or wooden spatulas if necessary. Never place anything but provided accessories inside the blender while it is on.

27. Always place the appliance on a horizontal, level, and stable surface.

OVERHEAT PROTECTION:

- This appliance features a built-in overheat protection that monitors the temperature of the motor and signals incorrect operation. If the motor overheats, the device automatically turns off. If this occurs, turn the device "OFF" and unplug. Allow motor to cool down before plugging back in and resuming with blending operation.
- Frequent or multiple overheating may be the result of improper filling or use of the container. Attempt reducing the volume of solids or adding liquids to dilute. Do not overfill.

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. An extension cord may be used if care is exercised in its use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.



- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories. Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry with a paper towel. Check that the blades and container are clean and dry.
- Position the blender on a flat and level surface.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Fit the container onto the motor unit. This unit is equipped with micro sensors which will only let the blender function if the jar is properly in place.
2. Prepare your food by cutting into small pieces, about 1x1 inch.
3. Add in the desired level of water or liquid into the container. Next, add desired food or ice, according to the recipe or preparation you are making. Pay attention that all food and liquids do not exceed the max line (8 cups / 2 L).
4. Fit the lid onto the container and make sure it is locked in position. It is important that the lid is properly secured to avoid any spilling or splatter.
5. If necessary, place the lid cap / measuring cup in the middle part of the lid.
6. Plug the appliance in. Follow instructions below for the various modes and functions you can use.

This blender has 1 main knob and 2 switches as well as three presets to choose from. An ON/OFF switch, a Pulse switch, a manual speed control dial, and "Ice – Smoothie – Soup" modes.

ON/OFF

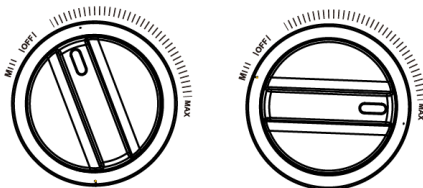


To turn on the blender, flip the ON/OFF switch to "ON". The blender is now ready for use in any function.

After use, flip the power switch to "OFF".

This blender will not work in any function unless this switch is turned on. You can also stop any functioning using this switch.

Speed controller

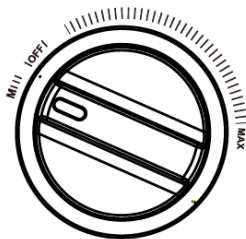


With the power switch flipped ON, turn the speed controller between its minimum and maximum level according to desired speed. It is generally recommended to start at slower speeds and gradually increase if using its maximum capacity.

Do not operate for more than 2 minutes at a time. Allow the motor to cool for 30 minutes before operating again.

Important: The device can only be operated if the central dial is initially turned to position "OFF" and then turned to desired speed.

Mode function (M)



Turn power switch to ON position. Then, turn the center dial to "M". The buttons "Ice – Smoothies – Soup" will start blinking to indicate Mode function has been selected. This will also turn on "Pulse" function.

Press down on the button for the desired mode. The button will illuminate to indicate it has been selected. Press the same button again to stop the function. The buttons will start blinking again.

Pulse

Pulse



Turn central dial to "M" mode. Press down to pulse. Press down in consecutively until desired consistency is reached.

NOTE: The pulse function should not be used continuously for more than 1 minute.

Ice function

The blender will start to pulse in repetition to crush ice. Keep mode selected until desired consistency has been reached.

NOTE: When crushing ice, ALWAYS add some liquid, as this will help the blending process. Fill the pitcher to about 2 cups with ice to allow room for the ice to move freely and achieve a more even consistency.

Smoothie function

The blender will start and gradually increase in speed automatically for a pre-set time. You may stop this function early or blend more in manual mode if desired consistency is not reached.

NOTE: If the system gets clogged while blending, use tamper to facilitate the blending process. You can also add more liquid if necessary.

Soup function

Your Kalorik blender will start automatically: Speed will increase until it reaches maximum speed and will stop by itself. The speed of the blades is enough to heat up cold liquids and foods, allowing for a soup preparation.

We suggest starting with cold or room temperature liquids to avoid going past the maximum limit on hot liquids and avoid excessive pressure build-up.

This function can raise the temperature of room-temperature ingredients by approximately 10-15°F per minute. A soup is generally considered ready once heavy steam issues from the hole in the lid, and that it reaches around 160°F.

Note: Temperature is for reference. Different foods and ingredients may heat up at different rates.

Always remove the lid cap / measuring cup from the main lid when using soup function and leave lid hole unobstructed.

Note: While using "SOUP" function, even though foods and liquids may be heated inside the container, it is preferable to pre-cook any foods (veggies, etc.) you wish to use.

SAFETY GUIDELINES WHEN BLENDING WITH HOT LIQUIDS:

Be careful when adding and mixing hot ingredients or removing the lid from the Blender Jar. Steam might escape unexpectedly. ALWAYS remove lid cap to prevent pressure build-up.

Never use this device to process boiling liquids. Liquids must be below 115°F and container cannot exceed HOT LIQUIDS maximum (3 cups/ 0.7 L). Do not increase speed to more than the medium speed setting and do not let run for more than 4 minutes at a time.

Allow the appliance to cool down for 30 minutes before using it again in between two uses. Do not operate while empty.

To use the tamper, place long end in the middle hole of the lid while lid is securely placed on the container. Use it to press down food and bring it back into the blades' reach and aid with circulation. Do not place tamper in the blender for more than 30 consecutive seconds to avoid the blender overheating.

1. Never open the lid when blades are still rotating. For extra caution, you can unplug the appliance before any removal.
2. To add liquid ingredients during processing, remove the measuring cup of the lid and pour liquid through the opening. If the results are not satisfactory, switch the appliance off and stir the ingredients using the provided tamper. Tamper should only be used while appliance is running through the hole in the lid while lid is securely fastened on. Do not use tamper for more than 30 consecutive seconds.
3. This appliance can reach high rotation speeds* which may result in heat being produced by the appliance. This appliance is equipped with special fans to cool down the appliance and prevent overheating. Should overheating occur, unplug the appliance, and allow it to cool for a few minutes before trying to restart the blending process.

*26000 RPM +/-15% while empty

Tips & Tricks:

- Try to maintain a one-to-one ratio of liquids to solids when blending frozen fruit. When blending fresh fruit and vegetables, use a 2:3 ratio of liquids to solids and gradually add liquid to achieve desired consistency.
- When blending hot foods, make sure that there is adequate steam release. Do NOT place under cabinets or place hands and face over appliance when using "SOUP" function. Do NOT place food or liquids hotter than 115°F into the container as the friction from the blades will increase the temperature as they blend.
- For best results, add liquids first, then powders, then solids, and then ice.
- If an air bubble occurs underneath the foods, simply use the provided tamper to get them within reach of the spinning blades. For thicker blending, such as for pastes or spreads, you can use the

tamper to push the food “down” onto the blades. This will facilitate blending and provide a smoother consistency. Thicker mixtures work best when blended at a low to medium setting for a longer time, as this helps incorporate air into the mixture for a creamier result.

- When blending harder items such as nuts, pre-soaking will facilitate the blending process.
- Always start at a low speed and gradually increase for smoother consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance before cleaning.
- Make sure to clean the appliance after each use. Clean the appliance before use if it has not been used in a while.
- Do not immerse the motor base in water. Clean the motor base with a wet cloth and dry with a dry paper towel or cloth.
- The blending container can be cleaned by filling it with soapy water about halfway and setting the blender on low speed, gradually increasing to max, and letting it run for 30 to 60 seconds. Turn appliance off and remove the container from its base and use a sponge or wet cloth to remove remaining food. Do not attempt to remove blades from the blender as this may cause injury and damage the blender. The blender jar is also dishwasher safe.
- All accessories and removable parts, except for the tamper tool, are dishwasher safe. To wash by hand, use warm, soapy water and rinse. Allow to air dry before storage.
- NEVER use abrasive cleansers as this may scratch the surface of the housing.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device and/or storing. This helps to avoid mold or mildew buildup.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
The operating buttons do not light up and device is not turning on.	• Ensure mixer container is properly placed on the base. • Check to see if device is plugged in. • Check that "ON/OFF" switch is turned "ON".
The operating buttons light up, but device does not work.	• Unplug the power cable from the socket. • Ensure the container is properly in place.
The device turns off after a long period of mixing.	• Device may be overheating causing the overheat protection to turn on, protecting the motor from damage. • Unplug the device and allow it to cool down for 15 to 30 minutes before reconnecting and turning back on.
The mixture is too thick.	• The device can be overloaded when using foods cut into too-large pieces. Cut food into smaller pieces and try again. Foods being processed should be cut into 1-inch cubes at most. • Try adding more liquid to the mixture to facilitate blending.
The ingredients stick to the sides of the container and do not reach the blades.	• Ingredients may be too large, causing them to stick to the sides of the container. Try again with smaller-cut pieces. • Use tamper to shove down food to reach the blades. • Add liquid and process at low speed; increase gradually.



The resulting mixture is too thin.	• Try mixing for a shorter period. • When approaching desired consistency, switch from manual or M modes into pulse to better control the mixing process.
Ice is not crushed enough	• Use "ICE" mode for easy operation. • Add a small amount of liquid to ice to facilitate mixing.

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

PROPER DISPOSAL



This product contains recyclable materials.

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must dispose the device at a respective place for recycling of electronic devices. With correct disposal and recycling you contribute to preserving the environment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronical equipment (WEEE).

RECIPES

Spinach Power Smoothie

Ingredients:

- 1 cup spinach leaves
- ½ cup frozen green grapes
- ½ cup frozen mixed berries
- 1 large banana, chopped and frozen
- 1 cup almond milk (can be substituted by milk or liquid of choice)

Place all ingredients in the jar, starting with the liquid and soft ingredients and adding the frozen or hard ingredients on top. Blend on "SMOOTHIE" setting until desired consistency is reached, or until preset time is up. Use the tamper to press the ingredients into the blades if necessary. Pour the smoothie in a large cup and enjoy! Note: For a higher protein option, add a scoop of your favorite vanilla protein powder.

Hummus

Ingredients:

- 1 can chickpeas
- 2 tablespoons olive oil
- ¼ cup tahini
- 3 tablespoons lemon juice, freshly squeezed
- 1 garlic clove, chopped
- 1/2 teaspoon cumin
- 1/3 cup chickpea water (aquafaba)
- ½ teaspoon salt

Drain the can of chickpeas, keeping the aquafaba (chickpea water) in a separate bowl. Place all ingredients in the jar, starting with the chickpea water. Process on low and gradually increase to a medium speed, using tamper if necessary, to push ingredients onto the blades. Once no more whole chickpeas are visible, reduce speed back to low and keep processing until you reach a creamy consistency, around 3 minutes. Add more liquids if necessary, ¼ cup at a time.



Roasted Potato and Veggie soup

Ingredients:

- 4 Yukon gold potatoes, peeled and cut into 1-inch cubes
- 3 carrots, peeled and cut into 1-inch cubes
- 3 celery sticks, chopped
- ½ small onion, diced
- 1 tbsp olive oil
- 3 cups vegetable broth (ROOM TEMP / CHILLED)
- Salt and pepper, to taste
- 2 sprigs of fresh parsley

Cover your vegetables in olive oil, salt, and pepper. Using your Kalorik Air Fryer Oven, roast the potatoes and carrots for 15 minutes, flipping halfway. Add celery and onion and roast an additional 5-7 minutes, until onions are no longer opaque and have become tender. Allow to cool for at least 10 minutes, or until the vegetables have cooled to 115 °F. You can also let the vegetables cool completely. Add vegetable broth to blender and place cooked vegetables on top. Place lid on with lid cap REMOVED and select "SOUP" mode. The blades will start spinning, increasing in speed until it reaches its maximum velocity. The friction of the blades will produce heat, which will in turn heat up the soup. Allow blender to blend until steam begins to issue from the top of the lid, which should take around 5 minutes of blending. If necessary, add more broth to thin out the soup, ¼ cup at a time, or use tamper to push food down onto the blades. The soup should be ready once it reaches about 160 °F. Add parsley and blend on low for 15 seconds, for an added tang. Serve hot.

Home-made Almond Butter

Ingredients:

- 10 oz Raw or Roasted almonds
- Salt, to taste
- Optional flavorings (see below)



Place the almonds in your Kalorik blender. Turn speed on low and blend. For crunchy almond butter, reserve some of the almond bits early on, which you will incorporate later. The almonds will first turn into a fine powder and gradually start to turn into a thicker paste. If the blender no longer seems to be reaching the almonds or is spinning without blending, turn it off and gently scrape the sides using a spatula or the provided tamper to push down the almond mixture onto the blades. This is not bringing them towards the center but rather within reach of the blades on the side. You may need to do this several times until desired consistency is reached. Fret not! Almond butter takes time, but you will begin to notice that slowly, as the paste thins out, the almond butter will seem to "churn" at a faster rate around the blades, an indication that it is almost ready. At this point, you can add salt, ¼ tsp at a time, to your liking and any other add ins you may like. Once the salt has been blended in, if you reserved some almond "crunch", this is the time to add them in, being careful not to process too much or using a wooden spoon or spatula to incorporate the almond bits. OPTIONAL: You can spice up your almond butter by adding things like honey, maple syrup, cinnamon, cocoa powder, or any spice that inspires you. Feel free to also play around with peanuts, sunflower seeds, or any type of nut. The possibilities are endless!

Easy Blender Lemon Curd

Ingredients:

- ½ cup lemon juice (from approximately 3-4 lemons)
- Zest from 1 lemon
- 5 eggs
- 1 cup of sugar
- 1/8 tsp kosher salt
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, at room temperature

Place all of the ingredients other than the butter into your Kalorik blender. Place lid on blender with lid cap removed. Start on low, gradually increasing to its highest setting and blend for 5 to 7 minutes, until moderately heavy steam starts to come out of the top. If the mixture is not thick enough, keep blending on high for one-minute intervals. The curd should start to thicken, to the point where you feel slight resistance coming from the mixture when stirring with a spoon. The mixture should reach 170°F to ensure the mixture is properly cooked



through. At this point, it should start to have a pale-yellow color and no more froth at the top. Once this is achieved, reduce the speed to medium and add butter, one tablespoon at a time with about 10 seconds in between each addition. Make sure the butter is nicely incorporated before adding another tablespoon. Once all the butter is added, blend for another 30 seconds to a minute. To test your lemon curd for doneness, dip a spoon in your mixture and run your finger on the back. If it leaves a clear path, your curd is ready! Place in fridge overnight to set, and use for filling, in pies, as a spread, or to add a touch of zesty sweetness to your crepes and waffles. Keep in fridge to preserve or freeze as needed.

Frozen Margaritas

Ingredients (for 2 margaritas):

- 1/3 cup tequila
- 1/4 cup Grand Marnier (can substitute for triple sec)
- 1/3 cup fresh lime juice
- 1 tbsp agave nectar
- 2 cups ice

Place all ingredients (with ice last) in the container and blend on medium until smooth, about 1 minute—you will no longer hear or see ice being crushed by the blades. Add more Agave nectar or lime juice to taste. Serve immediately.

Banana “Nice” Cream

Ingredients:

- 4-5 peeled bananas, chopped and frozen
- Splash of milk (plant-based or cow's) as needed

Place the chopped and peeled frozen bananas in the jar. Blend on low until smooth and creamy. If needed, add a splash of milk to help even out the consistency. Serve immediately in a bowl or on a cone for a soft serve, freeze for 30 minutes to an hour for a firmer ice cream.

Variations:

- Nut butter ice cream: Add 1 tbsp of peanut / almond butter
- Vanilla ice cream: Add 1/2 tsp vanilla extract

- Mocha ice cream: Add 2 tbsp cocoa powder and 1 tsp instant coffee
- Chocolate-banana ice cream: drizzle melted chocolate / chocolate syrup in your ice cream and mix with a spoon

GET MORE OUT OF YOUR BLENDER

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website **www.kalorik.com** to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes, and connect with us on social media for daily inspiration.



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.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. LISEZ TOUTS LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION!

2. Vérifiez que la tension dans votre maison correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si la base moteur de l'appareil est humide ou mouillée, débranchez-le immédiatement.
5. Gardez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Débranchez la prise de courant pendant que l'appareil n'est pas utilisé et avant/pendant son nettoyage.
8. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Gardez vos doigts loin des pièces mobiles ou des outils ajustés, ne placez jamais vos doigts dans le mécanisme de charnière. Ne placez pas les mains dans l'appareil lorsqu'il est branché. Prenez des précautions particulières lorsque vous utilisez cet appareil et ne le laissez pas sans surveillance lorsqu'il est branché.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

11. Ne pas utiliser à l'extérieur. Usage domestique uniquement.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
13. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé. Ne placez pas sur une surface chaude.
14. Pour débrancher, retirez la fiche de la prise murale en tirant sur la fiche et non sur le cordon.
15. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que son utilisation destinée.
16. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil: papier, carton, plastique, etc.
17. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
18. Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque le récipient est vide et n'essayez pas de retirer le récipient de la base avant que les lames ne s'arrêtent complètement. Gardez le couvercle pendant son utilisation et éteignez l'appareil lorsque vous ajoutez des aliments ou des liquides dans le récipient.
19. Attendez que les pièces mobiles cessent de fonctionner avant de retirer le couvercle de la machine. Ne retirez pas le récipient de sa base tant que les lames ne sont pas complètement arrêtées.
20. Ne dépassez pas le contenu maximum indiqué sur les accessoires.
21. Avertissement: une utilisation incorrecte peut provoquer des blessures graves. Il faut être prudent lors de la manipulation des lames coupantes, de la vidange du récipient et du nettoyage.
22. Gardez tous les ustensiles hors du récipient pendant le mélange pour réduire le risque d'endommager le mélangeur et/ou les ustensiles. Le mélangeur ne doit être utilisé qu'avec des aliments et des liquides. Utilisez le pilon si nécessaire pendant le processus de mélange.
23. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Assurez-vous que l'environnement n'est pas obstrué car les ventilateurs du mélangeur émettent de l'air à des vitesses de mélange élevées.
24. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez le bouchon du couvercle en plastique / tasse à mesurer pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites très attention à la vapeur et aux liquides chauds qui s'échappent, car ils peuvent provoquer des brûlures et / ou des blessures. Gardez les mains et le visage éloignés

du trou du couvercle pour éviter les brûlures. **Ne remplissez pas plus que la capacité maximale de liquide chaud (3 tasses / 0,7 L).**

25. Si les aliments se bouchent pendant le processus de mélange, **utilisez le pilon pour pousser les aliments vers le bas.** N'essayez pas de placer autre chose que de la nourriture, des liquides ou le pilon à l'intérieur du récipient lorsque le mélangeur est en marche. Si vous ne parvenez pas à déboucher correctement l'appareil, éteignez-le et utilisez le pilon ou une spatule pour redistribuer les aliments et les liquides avant de reprendre le processus de mélange.
26. Si l'appareil est en marche, **n'utilisez le pilon que lorsque le couvercle principal est en place** pour éviter de l'endommager ou d'endommager les lames du mélangeur. N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques dans le récipient car ils pourraient l'endommager. Utilisez des spatules en plastique ou en bois si nécessaire. Ne placez jamais autre chose que les accessoires fournis dans le mixeur lorsqu'il est allumé.
27. Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE:

- Cet appareil est doté d'une protection contre la surchauffe intégrée qui surveille la température du moteur et signale un fonctionnement incorrect. Si le moteur surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez le moteur refroidir avant de le rebrancher et de reprendre l'opération de mélange.
- Une surchauffe fréquente ou nombreuse peut être le résultat d'un remplissage ou d'une utilisation incorrecte du récipient. Essayez de réduire le volume d'aliments solides ou d'ajouter du liquide pour diluer. Ne remplissez pas trop.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR UNE FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans la prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise au début, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et compétent. **N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.**

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge peut être employé si un soin particulier est apporté à son utilisation.

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins celle de l'appareil. Si la puissance électrique de la rallonge est trop faible, elle pourrait surchauffer et brûler.
- Le cordon prolongé qui en résulte doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché.

DESCRIPTION DES PIÈCES

Voir les pages 2-3.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballiez l'appareil et ses accessoires. Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les avec une serviette en papier. Vérifiez que les lames et le récipient sont propres et secs.
- Positionnez le mélangeur sur une surface plane et de niveau.

MODE D'EMPLOI

1. Montez le récipient sur la base moteur. Cette unité est équipé d'un micro-interrupteur qui laissera seulement le mélangeur fonctionner si le récipient est correctement mis en place.
2. Préparez vos aliments en les coupant en petits morceaux d'environ 1 po X 1 po (2.5 cm X 2.5 cm).
3. Ajoutez le niveau d'eau ou de liquide souhaité dans le récipient. Ensuite, ajoutez les aliments et glaçons désirés, selon la recette suivie. Faites attention à ce que tous les aliments et liquides ne dépassent pas la ligne maximale (8 tasses / 2 L).
4. Placez le couvercle sur le récipient et assurez-vous qu'il est verrouillé en position. Il est important que le couvercle soit correctement fixé pour éviter tout déversement ou éclaboussure.
5. Si nécessaire, placez le bouchon du couvercle / la tasse à mesurer dans la partie centrale du couvercle.
6. Branchez l'appareil. Voir ci-dessous pour les modes et fonctions variés que vous pouvez employer.

Ce mélangeur dispose de 1 bouton et 2 interrupteurs principaux ainsi que de trois préréglages au choix. Un interrupteur MARCHE / ARRÊT, un interrupteur à pulsation, un cadran de commande de vitesse manuelle et les modes « Ice (Glace) - Smoothie - Soup (Soupe) ».

MARCHE/ARRÊT

ON



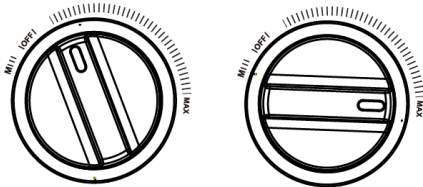
Pour allumer le mélangeur, placez l'interrupteur ON / OFF (MARCHE / ARRÊT) sur «ON» (MARCHE). Le mélangeur est maintenant prêt à être utilisé dans n'importe quelle fonction.

OFF

Après son utilisation, remettez l'interrupteur d'alimentation sur « OFF » (ARRÊT).

Le mélangeur ne fonctionnera en aucun mode à moins que cet interrupteur soit en position allumé. Vous pouvez également éteindre n'importe quel fonctionnement en utilisant cet interrupteur.

Régulateur de vitesse

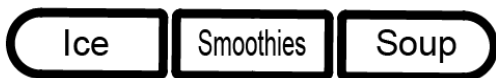
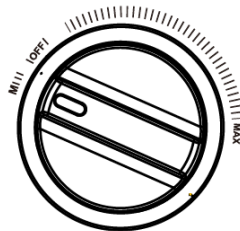


L'interrupteur d'alimentation étant en position ON, tournez le régulateur de vitesse entre son niveau minimum et maximum selon la vitesse souhaitée. Il est généralement recommandé de démarrer à des vitesses plus lentes et d'augmenter progressivement si vous utilisez sa capacité maximale.

Ne laissez pas fonctionner pendant plus de 2 minutes à la fois. Laissez refroidir le moteur pendant 30 minutes avant de réutiliser.

Important: L'appareil ne peut être utilisé que si le cadran central de vitesse est initialement réglé sur la position « OFF » et puis tourné à la vitesse souhaitée.

Fonction des Modes (M)



Mettez l'interrupteur d'alimentation en position ON (MARCHE). Tournez ensuite le cadran central sur «M». Les boutons «ICE - SMOOTHIES - SOUP» commenceront à clignoter pour indiquer que la fonction Mode a été sélectionnée. Ceci allumera également la fonction « Pulsation »

Appuyez sur le mode désiré. Le bouton s'allumera pour indiquer qu'il a été sélectionné. Appuyez à nouveau sur le même bouton pour arrêter la fonction. Les boutons recommenceront à clignoter.

Pulsation

Pulse



Réglez le cadran central au mode "M". Appuyer pour pulser. Appuyez de façon consécutive jusqu'à ce que vous ailliez atteint la consistance que vous désirez.

Remarque: La fonction "Pulsation" ne devrai pas être utilisé en continu pendant plus d'une minute.

Fonction "Ice" (Glace)

Le mélangeur commencera à pulser en répétition pour broyer la glace. Gardez le mode sélectionné jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.

REMARQUE: lors du broyage de la glace, TOUJOURS ajouter un peu de liquide, car cela facilitera le processus de mélange. Remplissez le récipient à environ 2 tasses de glace pour permettre à la glace de se déplacer librement et d'obtenir une consistance plus uniforme.

Fonction Smoothie

Le mélangeur démarre et augmente progressivement sa vitesse de façon automatique pendant une durée prédéfinie. Vous pouvez arrêter cette fonction plus tôt ou mélanger davantage en mode manuel si la consistance souhaitée n'est pas atteinte.

REMARQUE: Si le système est obstrué pendant le mélange, utilisez le pilon pour faciliter le processus de mélange. Vous pouvez également ajouter plus de liquide si nécessaire.

Fonction Soupe

Votre mélangeur Kalorik démarre automatiquement: la vitesse augmente jusqu'à ce qu'elle atteigne la vitesse maximale et s'arrête d'elle-même. La vitesse des lames et telle que les aliments et liquides froids chauffe, permettant la préparation d'une soupe.

Nous vous suggérons de commencer avec des liquides froids ou à température ambiante pour éviter de dépasser la limite maximale pour les liquides chaud et de même la suraccumulation de pression.

Cette fonction est capable de faire monter la température des aliments à température ambiante d'environ 10 à 15°F (5 à 8°C) par minute. Une soupe est généralement considérée prête une fois que de la forte vapeur s'émet du trou du couvercle, et quelle atteint environ 160°F (70°C).

Remarque : Les températures sont là pour référence. Des différents aliments peuvent chauffer à de différentes vitesses.

Retirez toujours le bouchon / tasse à mesurer du couvercle lorsque vous utilisez la fonction soupe, et ne laissez pas le trou du couvercle obstrué.

Remarque : Lors de l'utilisation de la fonction « SOUP » (SOUPE), même si les aliments chauffe dans le récipient, il est préférable de faire précuire tout aliments (légumes, etc.) que vous souhaitez utiliser.

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ LORS DU MÉLANGE AVEC DES LIQUIDES CHAUDS :

Soyez prudent lorsque vous ajoutez et mélangez des ingrédients chauds ou lorsque vous retirez le couvercle du récipient du mélangeur. De la vapeur pourrait s'échapper de façon inattendue. TOUJOURS retirer le bouchon en plastique / tasse à mesurer du couvercle pour éviter l'accumulation de pression.

N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger des liquides bouillants. Les liquides doivent être en dessous de 115 ° F (50°F) et le récipient ne peut pas dépasser le marquage « HOT LIQUIDS » (LIQUIDES CHAUDS) maximal de 3 tasses / 0.7 L. N'augmentez pas la vitesse à plus que la vitesse moyenne et ne laissez pas tourner plus de 4 minutes à la fois si les liquides utilisés sont déjà chauds.

Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le réutiliser entre deux utilisations. Ne pas faire fonctionner vide.

Pour utiliser le pilon, placez l'extrémité longue dans le trou central du couvercle pendant que le couvercle est solidement placé sur le récipient. Utilisez-le pour presser les aliments et les remettre à la portée des lames et faciliter la circulation. Ne placez pas le pilon dans le mélangeur pendant plus de 30 secondes consécutives pour éviter la surchauffe du mélangeur.

1. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque les lames tournent encore. Pour plus de prudence, vous pouvez débrancher l'appareil avant tout retrait.
2. Pour ajouter des ingrédients liquides pendant le processus de mélange, retirez le bouchon / tasse à mesurer du couvercle et versez le liquide à travers l'ouverture. Si les résultats ne sont pas satisfaisants, éteignez l'appareil et remuez les ingrédients en utilisant le pilon fourni. Le pilon ne doit être utilisée que lorsque l'appareil passe à travers le trou du couvercle tandis que le couvercle est solidement fixé. N'utilisez pas le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
3. Cet appareil peut atteindre des vitesses de rotation élevées qui peuvent entraîner la production de chaleur par l'appareil. Cet appareil est équipé de ventilateurs spéciaux pour refroidir l'appareil et éviter une surchauffe. En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant d'essayer de redémarrer le processus de mélange.

* 26000 tr / min +/- 15% à vide

Trucs & Astuces :

- Essayez de maintenir un rapport un à un entre les liquides et les solides lorsque vous mélangez des fruits surgelés. Lors du mélange de fruits et légumes frais, utilisez un rapport 2 à 3 de liquides aux solides et ajoutez progressivement du liquide pour obtenir la consistance souhaitée.
- Lorsque vous mélangez des aliments chauds, assurez-vous que la libération de vapeur est suffisante. NE PAS placer sous les armoires ni placer les mains et le visage sur l'appareil lorsque vous utilisez la fonction «**SOUPE**». NE placez PAS d'aliments ou de liquides à plus de 115 ° F (50°C) dans le récipient car le frottement des lames augmentera la température à mesure qu'ils se mélangent.

- Pour de meilleurs résultats, ajoutez d'abord des liquides, puis des poudres, puis des solides, puis des glaçons.
- Si une bulle d'air se produit sous les aliments, utilisez simplement le pilon fourni pour les mettre à portée des lames en rotation. Pour un mélange plus épais, comme pour les pâtes à tartiner, vous pouvez utiliser le pilon pour pousser les aliments « sur » les lames. Cela facilitera le mélange et fournira une consistance plus lisse. Les mélanges plus épais fonctionnent mieux lorsqu'ils sont mélangés à un réglage faible à moyen pendant une plus longue période, car cela permet d'incorporer de l'air dans le mélange pour un résultat plus crémeux.
- Lors du mélange d'aliments plus durs tels que les noix, le pré-trempage facilitera le processus de mélange
- Commencez toujours à une vitesse basse et augmentez graduellement pour des résultats plus lisses

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil avant utilisation s'il n'a pas été utilisé depuis un certain temps.
- N'immergez pas la base du moteur dans l'eau. Nettoyez la base du moteur avec un chiffon humide et séchez avec une serviette en papier ou un chiffon sec.
- Le récipient peut être nettoyé en le remplissant d'eau savonneuse à mi-capacité, en réglant le mélangeur à basse vitesse, et en augmentant progressivement au maximum et en le laissant fonctionner pendant 30 à 60 secondes. Éteignez l'appareil et retirez le récipient de sa base, et utilisez une éponge ou un chiffon humide pour retirer les aliments restants. N'essayez pas de retirer les lames du mélangeur car cela pourrait provoquer des blessures et endommager le mélangeur. Le récipient est également lavable au lave-vaisselle.
- Tous les accessoires et pièces amovibles, à l'exception du pilon, vont au lave-vaisselle. Pour laver à la main, utilisez de l'eau tiède savonneuse et rincez. Laissez sécher à l'air avant de le ranger.

- N'utilisez JAMAIS de nettoyeurs abrasifs car cela pourrait rayer la surface du boîtier.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil et / ou de le ranger. Cela permet d'éviter l'accumulation de moisissure.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Les boutons de commande ne s'allument pas et l'appareil ne s'allume pas.	• Assurez-vous que le récipient du mélangeur est correctement placé sur la base. • Vérifiez si l'appareil est branché. • Vérifiez que l'interrupteur «ON / OFF» (MARCHE / ARRÊT) est sur «ON» (MARCHE).
Les boutons de commande s'allument, mais l'appareil ne fonctionne pas.	• Débranchez le câble d'alimentation de la prise. • Assurez-vous que le récipient est correctement en place.
L'appareil s'éteint après une longue période de mélange.	• L'appareil peut surchauffer et activer la protection contre la surchauffe, protégeant ainsi le moteur des dommages. • Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le reconnecter et de le rallumer.
Le mélange est trop épais.	• L'appareil peut être surchargé lors de l'utilisation d'aliments coupés en trop gros morceaux. Coupez les aliments en plus petits morceaux et réessayez. Les aliments transformés doivent être coupés en cubes d'un pouce (2.5 cm) au maximum. • Essayez d'ajouter plus de liquide au mélange pour faciliter le mélange.

Les ingrédients collent aux côtés du récipient et n'atteignent pas les lames.	• Les ingrédients peuvent être trop gros, ce qui les fait coller aux côtés du récipient. Essayez à nouveau avec des morceaux plus petits. • Utilisez le pilon pour pousser les aliments pour atteindre les lames. • Ajouter du liquide et faites fonctionner à basse vitesse; augmenter progressivement.
Le mélange est trop liquide	• Essayez de mélanger pendant une période plus courte. • Lorsque vous approchez de la consistance souhaitée, passez des modes manuel ou M en « pulsation » pour mieux contrôler le processus de mélange.
La glace n'est pas assez broyée	• Utilisez le mode « ICE » (glace) pour une utilisation facile. • Ajoutez une petite quantité de liquide à la glace pour faciliter le mélange.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

ÉLIMINATION APPROPRIÉE

Ce produit contient des matériaux recyclables.

Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux résiduels. Veuillez contacter votre municipalité locale pour le point de collecte le plus proche.



Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin et sont conçus pour une longue durabilité. Un entretien et un nettoyage réguliers contribuent à prolonger la durabilité. Si l'appareil est défectueux et ne peut pas être réparé, il ne doit pas être éliminé à la maison.

Vous devez jeter l'appareil dans un endroit respectif pour le recyclage des appareils électroniques. Avec une élimination et un recyclage corrects, vous contribuez à préserver l'environnement.

Cet appareil est conforme à la directive DEEE 2002/96 / CE sur l'élimination des équipements électriques et électroniques (DEEE).

RECETTES

Smoothie de Vitalité aux Épinards

Ingrédients:

- 1 tasse de feuilles d'épinards
- ½ tasse de raisin verts congelés
- ½ tasse de mélange de baies congelées
- 1 grande banana, congelée et coupée
- 1 tasse de lait d'amandes (peut être remplacé par le lait ou liquide de votre choix)

Placez tous les ingrédients dans le récipient, en commençant par les ingrédients liquides et mous et en ajoutant les ingrédients surgelés ou durs sur le dessus. Mélangez sur le réglage «SMOOTHIE» jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte ou jusqu'à ce que le temps prédéfini soit écoulé. Utilisez le pilon pour presser les ingrédients dans les lames si nécessaire. Versez le smoothie dans une grande tasse et dégustez!

Facultatif: pour une option plus riche en protéines, ajoutez une cuillère de votre poudre de protéines à la vanille préférée.

Houmous

Ingrédients:

- 1 boîte de pois-chiches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ¼ tasse de tahini
- 3 cuillères à soupe de jus de citron frais
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1/3 tasse d'eau de pois chiches (aquafaba)
- ½ cuillère à café de sel

Égoutter la boîte de pois chiches, en gardant l'aquafaba (eau de pois chiches) dans un bol séparé. Placez tous les ingrédients dans le récipient, en commençant par l'eau de pois chiches. Mélangez à basse vitesse et augmentez graduellement à une vitesse moyenne, en utilisant un pilon si nécessaire pour pousser les ingrédients sur les lames.

Une fois que les pois chiches entiers ne sont plus visibles, réduisez à basse vitesse et continuez à mélanger jusqu'à ce que vous atteigniez une consistance crémeuse, environ 3 minutes. Ajoutez plus de liquides si nécessaire, 1/4 tasse à la fois.

Soupe de Pommes de Terre et Légumes Rôties

Ingrédients:

- 4 pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en cubes de 1 pouce
- 3 carottes, pelées et coupées en cubes de 1 pouce
- 3 bâtonnets de céleri, hachés
- 1/2 petit oignon, coupé en dés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 tasses de bouillon de légumes (TEMPÉRATURE AMBIANTE / RÉFRIGÉRÉ)
- Sel et poivre, au goût
- 2 brins de persil frais

Enduisez vos légumes d'huile d'olive, de sel et de poivre. À l'aide de votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik, faites rôtir les pommes de terre et les carottes pendant 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Ajoutez le céleri et l'oignon et faites rôtir encore 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les oignons ne soient plus opaques et soient devenus tendres. Laissez refroidir pendant au moins 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient refroidi à 115°F ou moins. Vous pouvez également les laisser refroidir complètement. Ajouter le bouillon de légumes au mélangeur et placer les légumes cuits sur le dessus. Placez le couvercle avec le bouchon enlevé et sélectionner le mode «**SOUPE**». Les lames commenceront à tourner, augmentant en vitesse jusqu'à ce qu'elle atteigne sa vitesse maximale. Le frottement des lames produira de la chaleur, qui à son tour fera chauffer la soupe. Laissez mélangeur mélanger jusqu'à ce que la vapeur commence à sortir du couvercle, ce qui devrait prendre environ 5 minutes de mélange continu. Si nécessaire, ajoutez plus de bouillon pour liquéfier la soupe, 1/4 tasse à la fois, ou utilisez le pilon pour pousser les aliments vers le bas, sur les lames. La soupe doit être prête une fois qu'elle atteint environ 160°F



(70°C). Ajouter le persil et mélanger à basse vitesse pendant 15 secondes, pour une saveur supplémentaire. Servir chaud.

Beurre d'Amande Fait-Maison

Ingrédients:

- 10 oz (280 g) d'amande crues ou grillées
- Sel, au goût
- Saveurs facultatives, voir ci-dessous

Placez les amandes dans votre mélangeur Kalorik. Réglez la vitesse sur faible et mélangez. Pour faire un beurre d'amande croquant, réservez tôt quelques morceaux d'amande, que vous incorporerez plus tard. Les amandes se transformeront d'abord en poudre fine et commenceront progressivement à se transformer en une pâte plus épaisse. Si le mélangeur ne semble plus atteindre les amandes ou tourne sans mélanger, éteignez-le et grattez doucement les côtés à l'aide d'une spatule ou du pilon fourni pour pousser le mélange d'amandes sur les lames. Cela ne les amène pas vers le centre mais plutôt à portée des lames. Vous devrez peut-être effectuer cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte. Ne vous inquiétez pas! Le beurre d'amande prend du temps, mais vous commencerez à remarquer que lentement, à mesure que la pâte s'amincit, le beurre d'amande semblera se «baratter» plus rapidement autour des lames, ce qui indique qu'il est presque prêt. À ce stade, vous pouvez ajouter du sel, ¼ cuillère à café à la fois, à votre guise, et tout autre saveurs que vous désirez. Une fois le sel mélangé, si vous avez réservé des morceaux d'amandes, c'est le moment de les ajouter, en faisant attention de ne pas trop les faire mélanger ou en utilisant une cuillère ou une spatule en bois pour incorporer les amandes.

FACULTATIF: Vous pouvez ajouter un peu plus de saveur à votre beurre d'amande en ajoutant des choses comme du miel, du sirop d'érable, de la cannelle, de la poudre de cacao, ou toute autre épice qui vous inspire. N'hésitez pas à jouer aussi avec des cacahouètes, des graines de tournesol ou tout autre type de noix. Les possibilités sont infinies!



Crème Pâtissière au Citron Facile

Ingrédients:

- ½ tasse de jus de citron (d'environ 3-4 citrons)
- Zeste d'un citron
- 5 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1/8 cuillère à café de sel casher
- ½ tasse (1 bâton) de beurre non salé, à température ambiante

Placez tous les ingrédients autres que le beurre dans votre mélangeur Kalorik. Mettez le couvercle sur le mélangeur avec le bouchon / tasse à mesurer retiré. Commencez à faible intensité, augmentant progressivement jusqu'à son réglage le plus élevé et mélangez pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'une vapeur modérément forte commence à sortir du haut. Si le mélange n'est pas assez épais, continuez à mélanger à haute intensité pendant des intervalles d'une minute. La crème devrait commencer à s'épaissir, au point que vous ressentiez une légère résistance provenant du mélange en remuant avec une cuillère. Le mélange doit atteindre 170 ° F pour s'assurer qu'il soit bien cuit. À ce stade, il devrait commencer à avoir une couleur jaune pâle et plus de mousse au-dessus. Une fois cela réalisé, réduisez la vitesse à moyenne et ajoutez le beurre, une cuillère à soupe à la fois, avec environ 10 secondes entre chaque ajout. Assurez-vous que le beurre est bien incorporé avant d'ajouter une autre cuillère à soupe. Une fois que tout le beurre est ajouté, mélanger pendant encore 30 secondes à une minute. Pour tester la cuisson de votre crème pâtissière, trempez une cuillère dans votre mélange et passez votre doigt sur le dos. S'il laisse une trace solide, votre crème est prête! Mettez au réfrigérateur pendant la nuit pour qu'elle prenne et utilisez autant que garniture à pâtisserie, dans les tartes, comme tartinade ou pour ajouter une touche de saveur de citron à vos crêpes et gaufres. Conservez au réfrigérateur pendant une semaine ou congeler au besoin.



Margarita Glacées

Ingrédients (pour 2 margaritas):

- 1/3 tasse de tequila
- 1/4 tasse de Grand Marnier (peut remplacer la triple sec)
- 1/3 tasse de jus de citron vert frais
- 1 cuillère à soupe de nectar d'agave
- 2 tasse de glaçons

Placez tous les ingrédients (avec la glace en dernier) dans le récipient et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse, environ 1 minute - vous n'entendrez ou ne verrez plus de glace se faire écrasée par les lames. Ajouter plus de nectar d'agave ou de jus de citron vert au goût. Servez immédiatement.

“Crème” Glacée à la Banane

Ingredients:

- 4-5 bananes pelées, hachées et congelées
- Une touche de lait (végétale ou de vache) au besoin

Placez les bananes surgelées hachées et pelées dans le pot. Mélanger à basse température jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Si nécessaire, ajoutez un peu de lait pour uniformiser la consistance. Servir immédiatement dans un bol ou sur un cône pour une portion molle, congeler de 30 minutes à une heure pour une glace plus ferme.

Variations:

- Crème glacée au beurre de noix: Ajouter 1 cuillère à soupe de beurre d'arachide / amande
- Glace à la vanille: ajoutez 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- Crème glacée au moka: ajoutez 2 cuillères à soupe de poudre de cacao et 1 cuillère à café de café instantané
- Glace chocolat-banane: versez un filet de chocolat fondu / sirop de chocolat dans votre glace et mélangez avec une cuillère

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

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



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 partir de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis et au Canada, 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 notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, postage prépayé), 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 (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

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 Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

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.



MEDIDAS IMPORTANTES DE PRECAUCIÓN

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**
2. Compruebe que el voltaje en su hogar corresponde al indicado en el electrodoméstico.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o la base del aparato en agua u otro líquido.
4. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo de inmediato.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. Como regla general, este aparato no está destinado para ser utilizado por niños.
6. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su uso les haya dado supervisión o instrucciones. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes / durante la limpieza.
8. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no haya funcionado correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles o herramientas instaladas, nunca coloque los dedos dentro de un mecanismo de bisagra. No coloque las manos en el aparato mientras está enchufado. Tome precauciones especiales al usar este aparato y no lo deje desatendido cuando esté enchufado.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No utilizar al aire libre; solo para uso doméstico.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente. Tampoco colocar sobre ninguna superficie caliente.
14. Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente tirando del enchufe, no del cable.
15. No utilice el aparato para nada que no sea el uso previsto.
16. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del aparato: papel, cartón, plástico y similares.
17. Evite el contacto con partes móviles.
18. Nunca opere el aparato cuando esté vacío y no intente retirar la jarra de la base antes de que las cuchillas se detengan por completo. Mantenga la tapa ajustada mientras esté en uso y apague el aparato cuando agregue alimentos o líquidos al recipiente.
Espere hasta que las piezas móviles dejen de funcionar antes de quitar la tapa de la máquina. No retire la jarra de su base hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo.
19. No exceda el contenido máximo indicado en los accesorios.
20. Advertencia: el mal uso puede causar lesiones graves. Se debe tener cuidado al manipular cuchillas de corte, vaciar la jarra y durante la limpieza.
21. Mantenga los utensilios fuera del recipiente mientras licúa para reducir el riesgo de daños a la licuadora. La licuadora solo debe usarse con alimentos y líquidos. Use el apisonador si es necesario durante el proceso de mezcla.
22. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Asegúrese de que los alrededores estén libres de obstrucciones ya que los ventiladores de la licuadora emitirán aire a altas velocidades durante la mezcla.
23. Al mezclar líquidos calientes, retire el tapón de plástico transparente / vaso medidor para permitir que escape el vapor. Tenga mucho cuidado con los vapores / líquidos calientes que salgan, ya que pueden causar quemaduras y / o lesiones. Mantenga las manos y la cara alejadas del orificio de la tapa para



evitar quemaduras. No sobrepase la capacidad máxima de líquido caliente (3 tazas / 0.7 L).

24. Al mezclar líquidos calientes, retire el tapón de la tapa / vaso medidor para permitir que escape el vapor. Tenga mucho cuidado con los vapores / líquidos calientes, ya que pueden causar quemaduras y / o lesiones. Mantenga las manos y la cara alejadas del orificio de la tapa para evitar escaldaduras. **No llene más de la capacidad máxima de líquido caliente (3 tazas / 0.7 L).**
25. Si los alimentos se obstruyen durante el proceso de licuado, **use el apisonador para empujar los alimentos.** No intente colocar nada más que comida o el apisonador dentro del recipiente mientras la licuadora esté encendida. Si no puede desatascar correctamente el electrodoméstico, apáguelo y use el apisonador para redistribuir alimentos y líquidos antes de reanudar el proceso de mezcla.
26. Si el electrodoméstico está funcionando, **solo use el apisonador cuando la tapa esté en su lugar** para evitar dañar el apisonador o las cuchillas de la licuadora. No utilice objetos afilados o metálicos en el recipiente, ya que pueden dañar el aparato. Use espátulas de plástico o madera si es necesario. Nunca coloque nada distinto a los accesorios provistos dentro de la licuadora mientras está encendida.
27. Coloque siempre el aparato en una superficie horizontal, nivelada y estable

PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALIENTAMIENTO:

- Este aparato cuenta con una protección incorporada contra el sobrecalentamiento que controla la temperatura del motor y señala si hay alguna falla en el funcionamiento del aparato. Si el motor se sobrecalienta, la unidad se apaga automáticamente. Si esto ocurre, apague el dispositivo y desconéctelo. Deje que el motor se enfríe antes de Volver a enchufarlo y continuar con la operación de mezcla.
- El sobrecalentamiento frecuente puede ser el resultado de un uso incorrecto del recipiente / jarra. Intente reducir el volumen de ingredientes o agregar líquidos para diluir. Recuerde no llenar demasiado el recipiente.



GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

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

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y sus accesorios. Lave los accesorios con agua valiente y jabón, y luego séquelos con una toalla de papel.
- Coloque la licuadora sobre una superficie plana y nivelada.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque la jarra sobre la unidad del motor. Esta unidad está equipada con microsensors que solo permitirán que la licuadora funcione si la jarra está colocada correctamente.
2. Prepare su comida cortando en trozos pequeños, aproximadamente 1 x 1 pulgada.
3. Agregue el nivel deseado de agua o mezcla líquida en la jarra. Luego, agregue la comida o el hielo que desee, de acuerdo con la receta o preparación que esté haciendo. Preste atención a que todos los alimentos y líquidos no excedan la línea máxima (8 tazas / 2 L).
4. Coloque la tapa en el recipiente y asegúrese de que esté ajustada en su posición. Es importante que la tapa esté bien asegurada para evitar derrames o salpicaduras.
5. Si es necesario, coloque la tapa de la tapa / vaso medidor en la parte media de la tapa principal.
6. Enchufe el aparato. Siga las instrucciones a continuación para conocer los distintos modos y funciones que puede utilizar.

Esta licuadora tiene 1 perilla principal, 2 interruptores, y tres pre-ajustes para elegir. Un interruptor de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO), un interruptor de pulso, un dial de control de velocidad manual, y los modos "Ice, Smoothie, y Soup" (Hielo, Batido, y Sopa)

ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

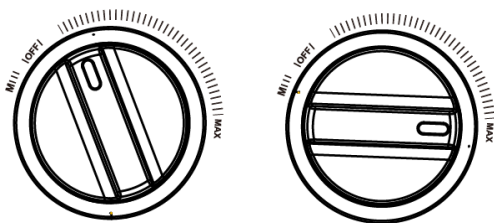


Para encender la licuadora, coloque el interruptor ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) en "ON" (ENCENDIDO). Una vez haga esto, la licuadora estará lista para ser usada en cualquier función.

Después del uso coloque el interruptor de encendido en "OFF" (APAGADO).

Esta licuadora no funcionara en ninguna función a menos que este interruptor este activado. También puede detener cualquier función con este mismo interruptor.

Control de Velocidad

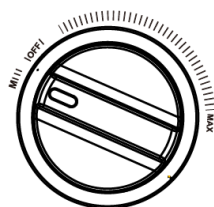


Con el interruptor de encendido en ON, gire el controlador de velocidad entre su nivel mínimo y máximo de acuerdo con la velocidad deseada. En general, se recomienda comenzar a velocidades más lentas y aumentar gradualmente si se está utilizando la capacidad máxima de la licuadora.

No opere por más de 2 minutos a la vez. Permita que el motor se enfríe durante 30 minutos antes de volver a operar.

Importante: El dispositivo solo se puede utilizar si el dial central se gira inicialmente a la posición OFF y después se gira a la velocidad deseada.

Funciones (M)



Gire el interruptor de encendido a la posición ON. Luego, gire el dial central a la izquierda hasta llegar al modo "M". Los botones "ICE, SMOOTHIES, y SOUP" comenzarán a parpadear para indicar que se ha seleccionado las funciones predeterminadas. Este modo también activará la función "Pulso".

Presione el botón del modo desee utilizar. Una vez hecho esto, el botón del modo seleccionado se iluminará para indicar que ha sido seleccionado. Presione el mismo botón nuevamente para detener la función y que los botones comiencen a parpadear de nuevo.

Pulse (Pulso)

Pulse



Gire el dial central al modo "M". Presione el interruptor de "PULSE" (PULSAR) hacia abajo para empezar a pulsar. Presione hacia abajo consecutivamente hasta alcanzar la consistencia deseada.

NOTA: La función de pulso no debe usarse continuamente durante más de 1 minuto.

Ice function (Función para Hielo)

La licuadora comenzará a pulsar repetidamente para triturar hielo. Mantenga el modo seleccionado hasta alcanzar la consistencia deseada.

NOTA: Al triturar hielo, SIEMPRE agregue un poco de líquido, ya que esto ayudará con el proceso de la mezcla. Llene la jarra hasta aproximadamente 2 tazas con hielo para dejar espacio suficiente para que el hielo se mueva libremente y logre una consistencia más uniforme.

Smoothie function (Función para Smoothie)

La licuadora iniciará y aumentará gradualmente su velocidad automáticamente durante un tiempo preestablecido. Puede detener esta función antes o mezclar más en modo manual si no se alcanza la consistencia deseada.

NOTA: Si el sistema se atasca durante la mezcla, use el apisonador para facilitar el proceso de mezcla. También puede agregar más líquido si es necesario.

Soup function (Función para Sopa)

Su licuadora Kalorik se iniciará automáticamente: la velocidad aumentará hasta alcanzar la velocidad máxima y eventualmente se detendrá por sí sola. La velocidad de las cuchillas será suficiente para calentar líquidos y alimentos fríos, permitiéndole preparar una sopa.

Sugerimos comenzar con líquidos fríos o a temperatura ambiente para evitar pasar el límite máximo de líquidos calientes y evitar una acumulación excesiva de presión.

Esta función es capaz de elevar la temperatura de los ingredientes a temperatura ambiente aproximadamente de 10-15 ° F por minuto. Una sopa generalmente se considera lista una vez que sale un vapor pesado del orificio de la tapa, y que alcanza una temperatura de alrededor de 160 ° F.

Nota: La temperatura es para referencia. Diferentes alimentos e ingredientes pueden calentarse a diferentes velocidades.

Siempre quite la tapa de la tapa / taza medidora de la tapa principal cuando use la función de sopa, y deje el orificio de la tapa principal sin obstrucciones.

Nota: Mientras usa la función "SOPA", aunque los alimentos y líquidos pueden calentarse dentro del recipiente, es preferible cocinar previamente cualquier alimento (verduras, etc.) que desee usar.

MEDIDAS DE SEGURIDAD AL MEZCLAR CON LÍQUIDOS CALIENTES:

Tenga cuidado al agregar y mezclar ingredientes calientes o al quitar la tapa de la Jarra. El vapor podría escapar inesperadamente. SIEMPRE retire la tapa de la tapa / taza medidora para evitar la acumulación de presión.

Nunca use este dispositivo para mezclar líquidos hirviendo. Los líquidos siempre deben estar por debajo de 115 ° F y el recipiente no puede exceder el máximo de LÍQUIDOS CALIENTES (3 tazas / 700 ml). No aumente la velocidad a más de la configuración de velocidad media y no deje correr más de 4 minutos a la vez.



Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de volver a usarlo por segunda vez.

Para usar el apisonador, coloque el extremo largo en el orificio central de la tapa principal mientras la tapa está asegurada en el recipiente. Úselo para presionar los alimentos y devolverlos al alcance de las cuchillas y para ayudar con la circulación. No coloque el apisonador en la licuadora durante más de 30 segundos consecutivos para evitar un sobrecalentamiento de la licuadora.

1. Nunca abra la tapa cuando las cuchillas estén girando. Para mayor precaución, puede desconectar el aparato antes de retirarla.
2. Para agregar ingredientes líquidos durante el proceso, retire la taza medidora de la tapa y vierta líquido a través de la abertura. Si los resultados no son satisfactorios, apague el aparato y revuelva los ingredientes con el apisonador provisto. El apisonador solo debe usarse mientras el electrodoméstico este encendido insertándolo en el orificio de la tapa principal, asegurándose que la tapa este bien cerrada. No use el apisonador durante más de 30 segundos consecutivos.
3. Este electrodoméstico puede alcanzar altas velocidades de rotación, lo que puede provocar que el electrodoméstico produzca calor. Este aparato está equipado con ventiladores especiales para enfriarlo y evitar el sobrecalentamiento. Si se produce un sobrecalentamiento, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante unos minutos antes de intentar reiniciar el proceso de mezcla.

*2600 rpm +/- 15% mientras está vacía

Consejos & Trucos:

- Intente mantener una proporción uno a uno de líquidos a sólidos al mezclar fruta congelada. Al mezclar frutas y verduras frescas, use una proporción de 2:3 de líquidos a sólidos y gradualmente agregue líquido para lograr la consistencia deseada.
- Al mezclar alimentos calientes, asegúrese de que haya una liberación de vapor adecuada. NO coloque la licuadora debajo



de los gabinetes ni coloque las manos o la cara sobre el electrodoméstico cuando use la función "SOUP". NO coloque alimentos o líquidos a más de 115 ° F dentro del recipiente ya que la fricción de las cuchillas aumentará la temperatura a medida que se mezclan.

- Para mejores resultados, agregue líquidos primero, luego polvos, luego sólidos y por último hielo.
- Si se produce una burbuja de aire debajo de los alimentos, simplemente use el apisonador provisto para empujarlos al alcance de las cuchillas. Para mezclas más espesas, como pastas o productos para untar, también puede usar el apisonador para empujar la comida "hacia abajo" sobre las cuchillas. Esto facilitará la mezcla y proporcionará una consistencia más suave. Las mezclas más espesas funcionan mejor cuando se mezclan en un ajuste bajo/medio durante más tiempo, ya que esto ayuda a incorporar aire en la mezcla y obtener un resultado más cremoso.
- Al mezclar ingredientes más duros como las nueces, un remojo previo facilitará el proceso de mezcla.
- Siempre comience a baja velocidad y aumente gradualmente para lograr una consistencia más suave.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso. Limpie el electrodoméstico antes de usarlo si no lo ha usado por un tiempo.
- No sumerja la base del motor en agua. Limpie la base del motor con un paño húmedo y séquelo con una toalla de papel o un paño seco.
- El Recipiente/Jarra se puede limpiar llenándolo/a con agua jabonosa hasta la mitad y ajustando la licuadora a baja velocidad, aumentando gradualmente hasta llegar a la máxima velocidad y dejándola funcionar durante 30-60 segundos. Apague el electrodoméstico y retire el recipiente de su base. Use una esponja o un paño húmedo para eliminar los alimentos restantes. No intente quitar las cuchillas de la licuadora, ya que esto puede causar lesiones y/o dañar la licuadora. La jarra también puede ser lavada en el lavavajillas. Deje secar al aire.



- Lave la tapa principal, el tapón de la tapa principal y el apisonador con agua jabonosa tibia. Enjuague con agua y seque con una toalla limpia.
- NUNCA use limpiadores abrasivos ya que esto puede rayar la superficie de la carcasa.
- Permita que las piezas se sequen completamente antes de volver a armar el dispositivo y / o almacenarlo. Esto ayuda a evitar la formación de moho o hongos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
Los botones no se iluminan y el dispositivo no se enciende.	• Asegúrese de que la jarra esté asegurada correctamente en la base. • Verifique si el dispositivo está enchufado. • Compruebe que el interruptor "ON / OFF" esté en "ON".
Los botones se iluminan, pero el dispositivo no funciona.	• Desenchufe el cable de alimentación de la toma. • Asegúrese de que el recipiente/jarra esté correctamente en su lugar.
El dispositivo se apaga después de un largo período de mezcla.	• El dispositivo puede haberse sobrecalentado y activado la protección contra sobrecalentamiento, protegiendo el motor contra daños. • Desenchufe el dispositivo y permita que se enfríe durante 15 a 30 minutos antes de volver a conectarlo y volver a encenderlo.
La mezcla es muy espesa.	• El dispositivo se puede sobrecargar cuando se usan alimentos cortados en trozos demasiado grandes. Corte la comida en trozos más pequeños e intente nuevamente. Los alimentos que se procesan deben cortarse en cubos de 1 pulgada como máximo. • Intente agregar más líquido a la mezcla para facilitar la mezcla.

Los ingredientes se adhieren a los lados del recipiente y no alcanzan las cuchillas.	• Los ingredientes pueden ser demasiado grandes y hacer que se peguen a los lados del recipiente. Intente nuevamente con piezas cortadas más pequeñas. • Use el apisonador para empujar los alimentos hacia las cuchillas. • Agregue líquido y mezcle a baja velocidad; aumentar gradualmente.
La mezcla resultante es demasiado líquida.	• Intente mezclar por un período más corto. • Cuando se acerque a la consistencia deseada, cambie de los modos manual o M a pulso para controlar mejor el proceso de mezcla.
El hielo no se tritura lo suficiente	• Utilice el modo "ICE" para una fácil operación. • Agregue una pequeña cantidad de líquido al hielo para facilitar la mezcla.

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

ELIMINACIÓN ADECUADA



Este producto contiene materiales reciclables.

No deseche este producto como basura municipal sin clasificar. Póngase en contacto con su municipio local para obtener el punto de recogida más cercano.

Nuestros productos se fabrican con el más alto grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

Debe desechar el dispositivo en un lugar provisto para el reciclaje de dispositivos electrónicos. Con una eliminación y un reciclaje adecuado, contribuye a preservar el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva WEEE 2002/96 / EC sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE).

RECETAS:

Licuada de Espinacas

Ingredientes:

- 1 taza de hojas de espinaca
- ½ taza de uvas verdes congeladas
- ½ taza de bayas mixtas congeladas
- 1 banano, picado y congelado
- 1 taza de leche de almendras (se puede sustituir por leche o líquido de elección)

Coloque todos los ingredientes en el recipiente, comenzando con los ingredientes líquidos y suaves y agregando los ingredientes congelados o duros en la parte superior.

Mezcle en la configuración "SMOOTHIE" hasta alcanzar la consistencia deseada, o hasta que se acabe el tiempo preestablecido. Use el apisonador para presionar los ingredientes contra las cuchillas si es necesario. ¡Vierta el batido en una taza grande y disfrute!

Nota: para una opción con mayor contenido de proteína, agregue una cucharada de su proteína en polvo de vainilla favorita.

Hummus

Ingredientes:

- 1 lata de garbanzos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de taza de tahini
- 3 cucharadas de jugo de limón, recién exprimido
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/3 taza de agua de garbanzos (aquafaba)
- ½ cucharadita de sal

Escorra la lata de garbanzos, manteniendo la aquafaba (agua de garbanzos) en un recipiente aparte. Coloque todos los ingredientes en la jarra, comenzando con el agua de garbanzos. Mezcle a velocidad baja y aumente gradualmente a una velocidad media, utilizando el



apisonador si es necesario para empujar los ingredientes contra las cuchillas. Una vez que no se vean más garbanzos enteros, reduzca la velocidad a baja y continúe licuando hasta que alcance una consistencia cremosa (alrededor de 3 minutos). Agregue más líquidos si es necesario, $\frac{1}{4}$ de taza a la vez.

Sopa de Papas Asadas y Vegetales

Ingredientes:

- 4 papas doradas Yukon, peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada
- 3 zanahorias, peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada
- 3 palitos de apio picados
- $\frac{1}{2}$ cebolla pequeña, cortada en cubitos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 tazas de caldo de verduras (TEMPERATURA AMBIENTE / FRIO)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 ramitas de perejil fresco

Cubra sus verduras con aceite de oliva, sal y pimienta. Usando el Horno Freidora de Aire Kalorik, ase las papas y las zanahorias por 15 minutos, volteándolas a la mitad del tiempo. Agregue el apio y la cebolla y ase unos 5-7 minutos adicionales, hasta que las cebollas ya no estén opacas y se hayan vuelto tiernas. Dejar enfriar durante al menos 10 minutos o hasta que las verduras se hayan enfriado a 115 ° F. También puede dejar que las verduras se enfríen por completo. Agregue el caldo de verduras a la licuadora y coloque las verduras cocidas encima. Coloque la tapa principal sin el tapón y seleccione el modo "SOPA". Las cuchillas comenzarán a girar, aumentando su velocidad hasta que alcancen su velocidad máxima. La fricción de las cuchillas producirá calor, lo que a su vez calentará la sopa. Deje que la licuadora mezcle hasta que comience a salir vapor desde la parte superior de la tapa (esto debería tomar alrededor de 5 minutos). Si es necesario, agregue más caldo para darle un toque más líquido a la sopa ($\frac{1}{4}$ de taza a la vez). De lo contrario, use el apisonador para empujar los alimentos hacia las cuchillas. La sopa debe estar lista una vez que alcance aproximadamente 160 ° F. Agregue el perejil y



mezcle en velocidad baja durante 15 segundos, para obtener una espiga adicional. Servir caliente.

Mantequilla de Almendras Casera

Ingredientes:

- o 10 oz de almendras crudas o tostadas
- o Sal, al gusto
- o Aromatizantes opcionales (ver más abajo)

Coloque las almendras en su licuadora Kalorik. Seleccione la velocidad baja y mezcle. Para la mantequilla crujiente de almendras, reserve algunos de los trozos de almendra al principio, serán incorporados más adelante. Las almendras primero se convertirán en un polvo fino y gradualmente comenzarán a convertirse en una pasta más espesa. Si la licuadora ya no parece estar llegando a las almendras o está girando sin mezclarse, apáguela y raspe suavemente los lados con una espátula o el apisonador provisto para empujar la mezcla de almendras hacia las cuchillas. Esto no lleva la mezcla hacia el centro, sino al alcance de las cuchillas en el costado. Es posible que deba hacer esto varias veces hasta alcanzar la consistencia deseada. ¡No tema! La mantequilla de almendras toma tiempo, pero comenzará a notar que lentamente, a medida que la pasta se vuelve más fina, la mantequilla de almendras parecerá "batirse" a un ritmo más rápido alrededor de las cuchillas, indicando que está casi lista. En este punto, puede agregar sal (1/4 cucharadita a la vez) a su gusto. Una vez que se haya mezclado la sal, si reservó un poco de "crujiente" de almendras, este es el momento de agregarlas. Tenga cuidado de no agregar demasiadas o use una cuchara de madera o una espátula para agregar los pedazos de almendra.

OPCIONAL: puede darle sabor a su mantequilla de almendras agregando ingredientes como miel, jarabe de arce, canela o cualquier especia que lo inspire. Siéntase libre de jugar también con maní, semillas de girasol o cualquier tipo de nuez. ¡Las posibilidades son infinitas!



Cuajada de Limón

Ingredientes:

- ½ taza de jugo de limón (aproximadamente 3-4 limones)
- Ralladura de 1 limón
- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1/8 cucharadita de sal kosher
- ½ taza (1 barra) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

Coloque todos los ingredientes que no sean la mantequilla en su licuadora Kalorik. Coloque la tapa en la licuadora con la abertura sin el tapón. Comience en velocidad baja, aumentando gradualmente a la configuración más alta y mezcle durante 5 -7 minutos, hasta que el vapor moderadamente pesado comience a salir por la parte superior. Si la mezcla no es lo suficientemente espesa, siga mezclando a velocidad alta en intervalos de un minuto. La cuajada debe comenzar a espesarse, hasta el punto en que sienta una ligera resistencia proveniente de la mezcla cuando se intente mezclar con una cuchara. La mezcla debe alcanzar los 170 ° F para asegurar que esté bien cocida. En este punto, la mezcla debería comenzar a mostrar un color amarillo pálido sin espuma en la parte superior. Una vez que esto se logre, reduzca la velocidad a media y agregue mantequilla, una cucharada a la vez con aproximadamente 10 segundos entre cada adición. Asegúrese de que la mantequilla esté bien mezclada antes de agregar otra cucharada. Una vez que haya agregado toda la mantequilla, mezcle de 30 segundos a un minuto más. Para probar que su cuajada de limón esté lista, sumerja una cuchara en su mezcla y pase el dedo por la parte posterior. Si deja un camino despejado, ¡tu cuajada está lista! Coloque en el refrigerador durante toda la noche. Use para rellenar, en pasteles, para untar, o para agregar un toque de dulzura picante a sus crepes y waffles. Mantener en el refrigerador o congelar según sea necesario.

Margaritas Congeladas

Ingredientes (para 2 margaritas):

- 1/3 taza de tequila
- ¼ de taza de Grand Marnier (puede sustituir a triple sec)
- 1/3 taza de jugo de lima fresco
- 1 cucharada de néctar de agave
- 2 tazas de hielo

Coloque todos los ingredientes (el hielo al final) en el recipiente y mezcle a velocidad media hasta que esté suave, aproximadamente por 1 minuto – dejará de escuchar y ver hielo siendo triturado por las cuchillas. Agregue más néctar de agave o jugo de lima al gusto. Servir inmediatamente.

Crema de Plátano "Agradable"

Ingredientes:

- 4-5 plátanos pelados, picados y congelados
- Salpicadura de leche (de origen vegetal o de vaca) según sea necesario

Coloque los plátanos congelados picados y pelados en la jarra. Licue en velocidad baja hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Si es necesario, agregue un poco de leche para ayudar a mejorar la consistencia. Sirva inmediatamente en un tazón o en un cono para una textura más suave, congele durante 30 minutos a una hora para obtener un helado más firme.

Variaciones:

- Helado de mantequilla de nuez: agregue 1 cucharada de mantequilla de maní / almendras
- Helado de vainilla: agregue ½ cucharadita de extracto de vainilla
- Helado de moca: agregue 2 cucharadas de cacao en polvo y 1 cucharadita de café instantáneo
- Helado de chocolate y plátano: rocíe chocolate derretido / jarabe de chocolate en su helado y mezcle con una cuchara

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Explore recetas creadas por chefs específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web **www.kalorik.com** para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y empezar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.



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. 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 remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de remplazo, 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 Cliente

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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







For questions please contact:
Pour toute question, veuillez contacter:

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

www.KALORIK.com



Ref BL 44440

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

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

KALORIK®
Since 1930

