



HOT STONE PIZZA OVEN

HORNO PARA PIZZA

FOUR À PIZZA



EN.....4

SP.....20

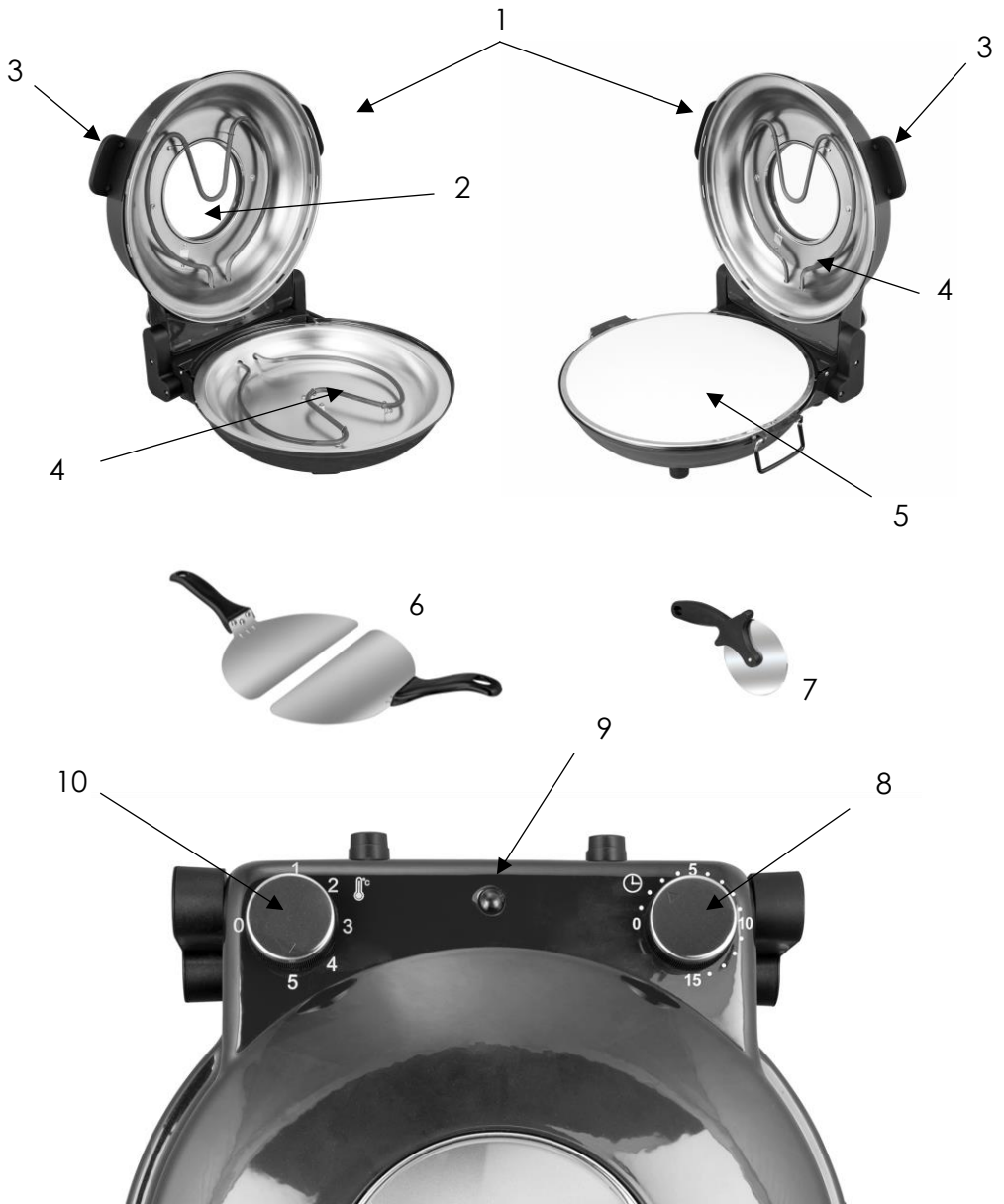
FR.....36

PZM 43618

120V~60Hz 1200W (10A)



PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

ENGLISH:

1. Lid
2. Viewing window
3. Handles
4. Heating element
5. Removable pizza stone
6. Pizza peels
7. Pizza cutter
8. Timer knob (15 minutes)
9. Indicator light
10. Thermostat knob

SPANISH:

1. Tapa
2. Ventana de visualización
3. Manijas
4. Elemento de calefacción
5. Piedra de pizza extraíble
6. Paleta de pizza
7. Cortador de pizza
8. Temporizador (15 minutos)
9. Luz indicadora
10. Pomo del termostato

FRENCH:

1. Couvercle
2. Hublot de contrôle
3. Poignées
4. Élément chauffant
5. Pierre à pizza amovible
6. Pelles à pizza
7. Coupe-pizza
8. Minuterie (15 minutes)
9. Voyant lumineux de fonctionnement
10. Thermostat réglable

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!**
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Please use oven mitts or gloves when opening the lid of the pizza maker.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "0" then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.

18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
19. Do not place any flammable materials in the appliance.
20. Do not leave unit unattended when in use.
21. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
22. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
23. Leave at least 8 inches (20 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.
24. Always operate the appliance on a stable, level, clean, and heat-resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface or other flammable materials.
25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
26. Do not lean or stand over the appliance when opening the lid as steam may be released.
27. Do not leave the lid open for extended periods of time.
28. Do not place hands inside the appliance during operation.
29. Do not insert oversized foods into the appliance as this may create risk of fire.
30. Caution should be exercised when cooking foods with high oil content.
- 31. DO NOT OPERATE THE PIZZA OVEN WITHOUT THE PIZZA STONE (or optional deep dish accessory) IN PLACE.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

KNOW YOUR PIZZA MAKER

Your new pizza maker features:

- A temperature up to 715°F (380°C), like in a brick oven
- A reversible pizza stone that retains heat and absorbs moisture, for a perfectly crispy crust
- A large glass window to monitor baking without opening the lid
- A 15-minute timer for easy monitoring

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (pizza stone, pizza peels, pizza cutter). Wash the pizza peel and pizza cutter in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the pizza stone with a soft damp cloth, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- There is no need to season the pizza stone before the first use.
- It is recommended to let your unit heat on the highest setting for about 10 minutes without any food in it and with the lid closed. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, clean, level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the pizza maker is also positioned at least 8 inches (20cm) away from any surrounding objects.
- Ensure that all controls are on the 0 position.

2. Using the appliance

- Insert the power plug into the power outlet. Turn the temperature knob to the desired setting to start preheating the unit. Preheat for 5 to 15 minutes.
- After about 5 minutes, the indicator light will turn off to indicate that the unit is pre-heated and ready for use.
- Turn the temperature control knob to the desired setting (see SETTINGS section). Place the uncooked pizza, frozen pizza or pizza dough onto floured pizza peels.
- If your pizza dough is fresh, gently prick the pizza dough with a fork and add the ingredients and toppings on top of the dough.
- Open the lid and quickly use the pizza paddles to slide your pizza directly onto the heated stone. Warning: the pizza stone and handles will be extremely hot, use gloves or oven mitts.

Note: If cooking a store-bought pizza, ensure that all packaging materials are removed before cooking.

- Carefully close the lid and adjust the timer to the desired cooking time. You can also monitor the cooking process with the large window.
- When the timer goes off and the pizza is cooked to the desired doneness, carefully open the lid using oven mitts.

WARNING: Do not lean or stand over the pizza oven when opening the lid as steam may be released. Danger of scalding!

- Remove the pizza using the pizza peels.

- If you are done using your pizza maker, turn all knobs to “0” and unplug the unit.
- To prevent smoking or burning, after the pizza stone has completely cooled off, scrape off hot melted cheese and ingredients that may have fallen onto the stone after each pizza has been cooked.

IMPORTANT: The timer doesn't have an auto shut off feature. To switch the unit off, turn the temperature dial to the minimum setting and switch the appliance off.

IMPORTANT: Never use the pizza cutter or a knife to cut the pizza directly on the stone, as this could damage the cooking surface. Remove the pizza from the stone prior to cutting.

NOTE: The pizza stone will darken in color with use. This is a normal part of the natural seasoning process.

HELPFUL TIP:

If the uncooked pizza is too soft to be transferred to the cooking stone, use the following alternative to the use of pizza peels.

- Place the fresh dough directly onto a square of parchment paper the size of the pizza stone. Prick the pizza base with a fork and add the ingredients onto the pizza.
- Transfer the pizza with parchment paper onto the pizza stone, keeping the parchment paper underneath the crust.
- Close the lid and cook for **2 minutes**. Open the lid, and with oven mitts, gently slide the parchment paper out from underneath the pizza crust, leaving the pizza inside the pizza oven.
- Close the lid and cook to desired cooking time.
- Do not leave the parchment paper for more than 2 minutes as if left in, it could char and cause the pizza maker to smoke.

IMPORTANT: Do not use wax paper as a replacement for parchment paper.

SETTINGS

Temperature settings:

Setting 1: 250 °F / 120 °C

Setting 2: 465 °F / 240 °C

Setting 3: 570 °F / 300 °C

Setting 4: 645 °F / 340 °C

Setting 5: 715 °F / 380 °C

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Unplug the appliance from outlet and switch the appliance off by putting the knobs into the 0 position.
- Let the stone cool down and scrape off any cheese or pizza ingredients that may have fallen onto the stone.
- Before cleaning more thoroughly, allow the unit to cool down completely.

Reversible stone:

The pizza stone can be used on both sides. To change side, start by scraping off any food remains from the side of the stone that was last used. See below for cleaning instructions. Once the stone is free of any food, remove it from the base, turn it upside down and replace it on the base.

IMPORTANT: Make sure the side that will be close to the lower heating element is free of any food remains.

Cleaning the reversible stone:

- Never use cooking oil or any types of detergents to clean the cooking stone.
- Never immerse the stone in water.
- Scrape off any excess food with the metal paddles or a stiff brush bristled brush and wipe clean with a paper towel or a clean dishcloth.

Pizza stones are porous and will absorb fats and oils. It is normal for pizza stones to accumulate stains from dripping cheese and fatty toppings. This will not affect the taste of the pizza or the performance of the stone. However, cooking residue may create excess smoke and odor to form.

How to remove stains:

- Small stains can be cleaned by scrubbing with a toothbrush and a paste made from equal parts of baking soda and water. Work in small circles until stains are removed. Wipe clean with a damp cloth and dry completely.
- To remove burnt on food, use a scouring pad or a scraper lightly over stubborn areas.
- If the accumulation is heavy, use a hard-abrasive paper like sand paper to clean the surface.
- Make sure to wipe the stone clean with a damp cloth and allow plenty of time for the stone to dry out completely before use.

IMPORTANT: DO NOT immerse the stone in water or use cleaning liquids or detergents. Immersing the pizza stone in water could cause it to crack. Cleaning liquids or detergents will absorb into the stone and transfer to the pizza during baking.

For a deep clean:

- Prepare a paste by mixing 1/3 cup of baking soda with 3 tablespoons of water. Apply the paste to the desired areas of the pizza stone and leave for 15-20 minutes. Scrape off excess paste and food from the surface of the pizza stone. Using a damp cloth, wipe off excess food and dry thoroughly.

Cleaning the viewing window:

- Always wait for the unit to cool down completely before cleaning the window.
- The viewing window will darken from cooking vapors with ongoing use.

- To clean, make a paste from 2 teaspoons baking soda, 1 teaspoon white vinegar and 1 teaspoon of water.
- Rub paste onto viewing window or rear vent area and wipe clean with a damp cloth.

Cleaning the outer body:

- After each use, wipe the outer body with a soft, damp cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of food residue and stains.
- Make sure all parts and surfaces are thoroughly dried before plugging the pizza maker in and using.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The top of the pizza is burnt	The temperature of the oven is too high	Lower the temperature by selecting a lower setting. Monitor the cooking process by looking through the viewing window, if the top of the pizza seems to cook faster than the bottom, open the lid and continue cooking for a few minutes, until the pizza is cooked through.
	The pizza is cooked for too long	Cook the pizza for a shorter amount of time. IMPORTANT: The timer doesn't have an auto shut off feature. If the pizza is left in the unit after the timer goes off, the unit will keep heating and the pizza will continue cooking until removed.
The bottom of the pizza is burnt.	The temperature of the oven is too high.	Make sure the oven has been pre-heated on setting 5. When the oven indicator light turns off, allow a couple minutes for the stone to rest before adding the pizza. When cooking one pizza after another, leave the lid open for a few minutes in between the pizzas with the setting back to 4.
	The pizza is cooked for too long	Cook the pizza for a shorter amount of time. IMPORTANT: The timer doesn't have an auto shut off feature. If the pizza is left in the unit after the timer goes off, the unit will keep heating and the pizza will continue cooking until removed.

PIZZA AND DOUGH TYPES

The Kalorik Hot Stone pizza maker allows you to prepare a variety of pizza types.

- Frozen pizza: cook frozen pizzas straight from the freezer. Select setting 1 and wait until the pizza maker preheats. Once the indicator light turns off, place the frozen pizza directly on the stone and close the lid. Cook on setting 1 for approximately 4 minutes to let the pizza defrost. Then, adjust the setting to 2 or 3 and cook for an additional 5 minutes.
- Fresh pizza: to make your own fresh pizza, prepare pizza dough using the recipe provided in "Recipes" or use pizza mix, fresh pre-made pizza dough or frozen pre-made pizza dough.
- Pitta pizza: use pitta bread instead of pizza dough as a base for your pizza. Simply add toppings on top of pitta bread and cook for 2-3 minutes.
- Calzone: for added variety, fold the crust over the toppings and seal the edges. Cook until golden.

You can also use your pizza maker to prepare delicious flatbreads or open-faced sandwiches.

RECIPES

Basic Pizza Dough

Ingredients:

- 0.25 ounces dry yeast
- 1 teaspoon caster sugar
- ½ teaspoon salt
- 2 cups bread flour
- 2 tablespoons olive oil
- ¾ cup warm water

1. Combine 3/4 cup warm water, yeast, sugar and salt in a jug. Whisk with a fork to dissolve. Cover with plastic wrap. Set aside in a warm place for 5 minutes or until bubbles appear on the surface.
2. Sift flour into a bowl. Add yeast mixture and oil. Mix to form a soft dough. Turn onto a lightly floured surface. Knead for 10 minutes or until elastic. Place in a lightly greased bowl. Cover with plastic wrap. Stand in a warm place for 25 to 30 minutes or until dough has doubled in size.
3. Use your fist to punch dough down. Knead on a lightly floured surface until smooth.

Margherita Pizza

Ingredients:

- 2 tablespoons tomato passata or tomato sauce
- 8-9 ounces mozzarella cheese
- 4-5 leaves of fresh basil
- Extra virgin olive oil

1. Preheat the pizza maker.
2. Place the pizza dough on the stone.
3. Spoon the tomato sauce or passata over the dough and add your desired amount of cheese as well as the basil leaves.
4. Close the lid and cook for 5 to 6 minutes on setting 2 or 3.
5. Once cooked, drizzle with extra virgin olive oil.

Pepperoni Pizza

Ingredients:

- 2 tablespoons tomato passata or tomato sauce
- 8-9 ounces mozzarella cheese
- 2 ounces pepperoni

1. Preheat the pizza maker.
2. Place the pizza dough on the stone.
3. Spoon the tomato sauce or passata over the dough and add your desired amount of cheese.

4. Add the pepperonis over the tomato sauce and cheese base.
5. Close the lid and cook for 3 to 4 minutes on setting 5.

Moroccan Lamb Pizza

Ingredients:

- 2/3 cup low-fat yogurt
- Juice of 1 lemon
- 2 tablespoons chopped mint
- 6.5 ounces lamb backstrap, roughly chopped
- 1 ½ teaspoon Moroccan seasoning (Ras el Hanout)
- 1 large garlic clove, chopped
- ½ red onion, chopped
- 1 tablespoon pine nuts
- 8 cherry tomatoes, halves
- 1 tablespoon chopped coriander

1. Preheat the pizza maker.
2. Combine the yogurt, 2 tablespoons of lemon juice and the chopped mint in a bowl. Season with salt. Chill until ready to serve.
3. Place the chopped lamb, Moroccan seasoning, garlic, red onion, sea salt and freshly ground pepper into a food processor and pulse until the mixture is coarsely minced.
4. Place the dough directly onto the stone, scatter the base with the lamb mixture, pine nuts and tomatoes.
5. Close the lid and cook for 3 to 4 minutes on setting 5.
6. Sprinkle with the chopped coriander and drizzle over remaining lemon juice.
7. Serve with the mint yoghurt.

Nutella and Caramelized Banana Pizza

Ingredients:

- ¼ cup of Nutella or hazelnut spread
 - 2 small bananas
 - 2 tablespoons brown sugar
 - Powdered sugar
1. Preheat the pizza maker.
 2. Place the dough on the stone.
 3. If necessary, warm the Nutella in the microwave for a few seconds and then spread evenly over the base.
 4. Top with sliced bananas.
 5. Sprinkle with brown sugar.
 6. Close the lid and cook for 3 to 4 minutes on setting 5.
 7. Dust with powdered sugar and serve with custard or vanilla ice cream.

Ortalana Pizza

Ingredients:

- Chargrilled vegetables (zucchinis, asparagus,...)
 - 5 slices fresh mozzarella
 - 3 tablespoons tomato passata or tomato sauce
 - Handful of Pecorino
 - Handful of baby spinach leaves
 - Extra virgin olive oil
1. Preheat the pizza maker on setting 5.
 2. Place the dough on the stone.
 3. Spread the tomato passata over the dough.
 4. Add the slices of mozzarella.
 5. Add the chargrilled vegetables and baby spinach leaves.
 6. Sprinkle with pecorino cheese.
 7. Close the lid and cook for 3 to 4 minutes on setting 5.
 8. Drizzle with olive oil.

Chicken and Arugula Pizza

Ingredients:

- 7 ounces chicken tenderloins, sliced
- 1 ½ tablespoon Tandoori paste
- 2 tablespoons yoghurt
- 3 tablespoons tomato sauce
- 1 handful of shredded mozzarella
- 1 handful of halved cherry tomatoes
- 1 handful arugula
- 2 tablespoons tzatziki sauce
- 2 tablespoons mango chutney

1. Preheat the pizza maker on setting 1.
2. Place the chicken, Tandoori paste and yoghurt in a bowl. Toss until the chicken is completely coated.
3. Place the dough on the heated stone, top with tomato sauce and mozzarella cheese.
4. Place the chicken and halves tomatoes over the base.
5. Close the lid and cook for 5 to 7 minutes on setting w or 3.
6. Top with arugula and drizzle with tzatziki.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 1. ¡LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**
2. Compruebe que la tensión corresponde a la indicada en el aparato.
3. No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas. Utilice guantes o guantes de cocina al abrir la tapa del horno para pizzas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, fuego o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
5. Se requiere supervisión cuando el dispositivo es utilizado por o cerca de niños. Por regla general, este aparato no está destinado a ser utilizado por niños.
6. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilice al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque la superficie caliente.
11. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, gire cualquier control a "0", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. Se puede producir un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, telones, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
16. No limpie con almohadillas para fregar metales. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las partes eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.
17. No intente retirar alimentos cuando el aparato esté enchufado.

18. No guarde ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este aparato cuando no esté en uso.
19. No coloque ningún material inflamable en el aparato.
20. No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.
21. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
22. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.
23. Deje al menos 8 pulgadas (20 cm) de espacio libre en la parte posterior, laterales y por encima del aparato.
24. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, nivelada, limpia y resistente al calor. No lo use sobre una superficie cubierta de tela u otros materiales inflamables.
25. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
26. No se apoye sobre el aparato al abrir la tapa, ya que puede liberarse vapor.
27. No deje la tapa abierta durante períodos prolongados de tiempo.
28. No coloque las manos dentro del aparato durante el funcionamiento.
29. No introduzca alimentos de gran tamaño en el aparato ya que esto puede crear riesgo de incendio.
30. Se debe tener cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de aceite.
31. **NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO DE PIZZA SIN LA PIEDRA PIZZA (o accesorio opcional de plato profundo) EN EL LUGAR.**

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.

PARTES

Vea la página 2-3.

CONOZCA SU HORNO PARA PIZZAS

Su nuevo horno para pizzas cuenta con:

- Una temperatura de hasta 715°F (380°C), como en un horno de ladrillo
- Una piedra de pizza reversible que retiene el calor y absorbe la humedad, para una corteza perfectamente crujiente
- Una gran ventana de vidrio para controlar el horneado sin abrir la tapa
- Un temporizador de 15 minutos para una fácil monitorización

ANTES DEL PRIMER USO

- Desempaque el aparato y sus accesorios (piedra de pizza, paleta de pizza, cortador de pizza). Lave la paleta de pizza y el cortador de pizza en agua caliente jabonosa y luego séquelos. Limpie la piedra de la pizza con un paño suave y húmedo, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de operar la unidad.

- No hay necesidad de sazonar la piedra de la pizza antes del primer uso.
- Se recomienda dejar que su unidad caliente en el ajuste más alto durante unos 10 minutos sin ningún alimento en ella y con la tapa cerrada. Esto ayuda a eliminar la grasa que puede haber adherido durante la fabricación, y para eliminar el "nuevo" olor de la aplicación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Preparación para el uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, limpia y nivelada. Asegúrese de que la superficie es resistente al calor y que el horno para pizzas también está situado a por lo menos 8 pulgadas (20 cm) de distancia de cualquier objeto circundante.
- Asegúrese de que todos los controles estén en la posición 0.

2. Uso del aparato

- Inserte el enchufe de alimentación en la toma de corriente. Gire la perilla de temperatura al ajuste deseado para iniciar el precalentamiento de la unidad.
- Después de unos 5 minutos, la luz indicadora se apagará para indicar que la unidad está precalentada y lista para su uso.
- Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección AJUSTES). Coloque la pizza cruda, la pizza congelada o la masa de pizza sobre la paleta de pizza enharinada.
- Si su masa de pizza es fresca, pinche suavemente la masa de pizza con un tenedor y añada los ingredientes y las coberturas en la parte superior de la masa.
- Abra la tapa y utilice rápidamente las paletas de pizza para deslizar su pizza directamente sobre la piedra caliente.
Advertencia: la piedra de la pizza y las manijas estarán extremadamente calientes, use guantes o guantes de cocina.

Nota: Si cocina una pizza comprada en la tienda, asegúrese de que todos los materiales de empaque sean retirados antes de cocinar.

- Cierre cuidadosamente la tapa y ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado. También puede controlar el proceso de cocción con la ventana grande.
- Cuando el temporizador se apaga y la pizza se cocina a la cocción deseada, abra la tapa cuidadosamente con guantes de cocina.

ADVERTENCIA: No se apoye sobre el horno de pizza cuando abra la tapa, ya que puede liberarse vapor. ¡Peligro de quemaduras!

- Retire la pizza usando las paletas de pizza.
- Si ha terminado de usar su horno para pizza, gire todos los mandos a "0" y desenchufe la unidad.
- Para evitar el humo o quemaduras, después de que la piedra de la pizza se haya enfriado por completo, raspe el queso fundido y los ingredientes que hayan caído sobre la piedra después de que cada pizza haya sido cocinada.

IMPORTANTE: El temporizador no tiene una función de apagado automático. Para apagar la unidad, gire el selector de temperatura a la posición mínima y apague el aparato.

IMPORTANTE: Nunca utilice el cortador de pizza o un cuchillo para cortar la pizza directamente sobre la piedra, ya que podría dañar la superficie de cocción. Retire la pizza de la piedra antes de cortar.

NOTA: La piedra de la pizza oscurecerá en color con uso. Esto es normal en su proceso natural.

CONSEJO ÚTIL:

Si la pizza no cocida es demasiado blanda para ser transferida a la piedra de cocción, haga lo siguiente usando las paletas de pizza.

- Coloque la masa fresca directamente sobre un cuadrado de papel pergamino del tamaño de la piedra de la pizza. Pinche la base de la pizza con un tenedor y añada los ingredientes en la pizza.
- Transfiera la pizza con el papel de pergamino sobre la piedra de la pizza, manteniendo el papel pergamino debajo de la corteza.
- Cierre la tapa y cocine durante **2 minutos**. Abra la tapa, y con guantes de cocina, deslice suavemente el papel pergamino fuera

de debajo de la corteza de la pizza, dejando la pizza dentro del horno de pizza.

- Cierre la tapa y cocine al tiempo de cocción deseado.
- No deje el papel de pergamino durante más de 2 minutos ya que podría carbonizarse y hacer que el horno para pizza echara humo.

IMPORTANTE: No utilice papel encerado como sustituto del papel pergamino.

AJUSTES

Ajustes de la perilla de temperatura:

Ajuste 1: 250 °F / 120 °C

Ajuste 2: 465 °F / 240 °C

Ajuste 3: 570 °F / 300 °C

Ajuste 4: 645 °F / 340 °C

Ajuste 5: 715 °F / 380 °C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso!
- Desconecte el aparato de la toma de corriente y apague el aparato colocando las perillas en la posición 0.
- Deje que la piedra se enfríe y raspe cualquier resto de queso o ingredientes de pizza que puedan haber caído sobre la piedra.
- Antes de limpiar más detenidamente, deje que la unidad se enfríe completamente.

Piedra reversible:

La piedra de la pizza se puede utilizar por ambos lados. Para cambiar de lado, empiece raspando cualquier resto de comida del lado de la piedra que se utilizó por última vez. Consulte las instrucciones de limpieza a continuación. Una vez que la piedra está libre de cualquier alimento, quítelo de la base, dele la vuelta y reemplácelo en la base.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el lado que estará cerca del elemento de calentamiento inferior esté libre de restos de comida.

Limpieza de la piedra reversible:

- Nunca utilice aceite de cocina ni ningún tipo de detergente para limpiar la piedra de cocción.
- Nunca sumerja la piedra en agua.
- Raspe cualquier exceso de alimento con las paletas de metal o un cepillo de cerdas duras y limpie con una toalla de papel o un paño de cocina limpio.

Las piedras de la pizza son porosas y absorberán las grasas y los aceites. Es normal que las piedras de pizza acumulen manchas de queso goteo y coberturas grasas. Esto no afectará el sabor de la pizza o el rendimiento de la piedra. Sin embargo, los restos de cocción pueden crear exceso de humo y olores.

Cómo eliminar manchas:

- Las pequeñas manchas se pueden limpiar frotando con un cepillo de dientes y una pasta hecha de partes iguales del bicarbonato de soda y del agua. Trabaje en pequeños círculos hasta que se retiren las manchas. Limpie con un paño húmedo y séquelo completamente.
- Para quitar los alimentos quemados, utilice una almohadilla de fregar o un rascador ligeramente sobre áreas difíciles.
- Si la acumulación es pesada, use un papel duro abrasivo como papel de lija para limpiar la superficie.
- Asegúrese de limpiar la piedra con un paño húmedo y deje tiempo suficiente para que la piedra se seque completamente antes de usarla.

IMPORTANTE: NO sumerja la piedra en agua ni utilice líquidos o detergentes de limpieza. La inmersión de la piedra de la pizza en el agua podría causar que se agriete. Los líquidos o detergentes de limpieza se absorberán en la piedra y se transferirán a la pizza durante la cocción.

Para una limpieza profunda:

- Prepare una pasta mezclando 1/3 taza de bicarbonato de sodio con 3 cucharadas de agua. Aplique la pasta a las áreas deseadas

de la piedra de la pizza y deje durante 15-20 minutos. Raspe el exceso de pasta y los alimentos de la superficie de la piedra de la pizza. Utilizando un paño húmedo, limpie el exceso de comida y seque completamente.

Limpieza de la ventana de visualización:

- Espere siempre que la unidad se enfríe completamente antes de limpiar la ventana.
- La ventana de visualización se oscurecerá por los vapores de cocción con el uso continuo.
- Para limpiar, haga una pasta de 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio, 1 cucharadita de vinagre blanco y 1 cucharadita de agua.
- Frote con la pasta la ventana de visualización o el área de ventilación trasera y limpie con un paño húmedo.

Limpieza del cuerpo exterior:

- Después de cada uso, limpie el cuerpo exterior con un paño suave y húmedo y seque completamente. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de residuos de alimentos y manchas.
- Asegúrese de que todas las partes y superficies estén bien secas antes de conectar el horno para pizzas y usarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La parte superior de la pizza se quema	La temperatura del horno es demasiado alta	Baje la temperatura seleccionando un ajuste inferior. Controle el proceso de cocción mirando a través de la ventana de visualización, si la parte superior de la pizza parece cocinarse más rápido que la parte inferior, abra la tapa y continúe cocinando por unos minutos hasta que la pizza esté cocida.
	La pizza se cocina demasiado tiempo	Cocine la pizza por un período más corto de tiempo. IMPORTANTE: El temporizador no tiene una función de apagado automático. Si la pizza se deja en la unidad después de que el temporizador se apague, la unidad mantendrá la calefacción y la pizza continuará cocinando hasta que sea retirada.
El fondo de la pizza está quemado.	La temperatura del horno es demasiado alta.	Asegúrese de que el horno ha sido precalentado en el ajuste 5. Cuando la luz indicadora del horno se apague, deje unos minutos para que la piedra se detenga antes de añadir la pizza. Cuando cocine una pizza después de otra, deje la tapa abierta durante unos minutos entre las pizzas con el ajuste de nuevo a 4.
	La pizza se cocina demasiado tiempo	Cocine la pizza por un período más corto de tiempo. IMPORTANTE: El temporizador no tiene una función de apagado automático. Si la pizza se deja en la unidad después de que el temporizador se apague, la unidad mantendrá la calefacción y la pizza continuará cocinando hasta que sea retirada.

TIPOS DE MASA Y PIZZA

El horno para pizzas Kalorik Hot Stone le permite preparar una variedad de tipos de pizza.

- Pizza congelada: cocinar las pizzas congeladas directamente desde el congelador. Seleccione el ajuste 1 y espere hasta que el horno para pizzas se precaliente. Una vez que se apague la luz indicadora, coloque la pizza congelada directamente sobre la piedra y cierre la tapa. Cocine en el ajuste 1 durante aproximadamente 4 minutos para dejar que la pizza se descongele. A continuación, ajuste el ajuste a 2 o 3 y cocine durante 5 minutos adicionales.
- Pizza fresca: para hacer su propia pizza fresca, prepare la masa de pizza usando la receta proporcionada en "Recetas" o use mezcla de pizza, masa de pizza prefabricada fresca o masa de pizza prefabricada congelada.
- Pizza de pitta: use pan de pitta en lugar de masa de pizza como base para su pizza. Simplemente añada los ingredientes en la parte superior del pan de pitta y cocinar durante 2-3 minutos.
- Calzone: para una variedad agregada, doble la corteza sobre las coberturas y selle los bordes. Cocine hasta que esté dorado.

También puede utilizar su horno para pizzas para preparar deliciosos panes o sándwiches de cara abierta.

RECETAS

Pasta de pizza básica

Ingredientes:

- 0,25 onzas de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 2 tazas de harina de pan
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¾ taza de agua tibia

1. Combine 3/4 taza de agua tibia, levadura, azúcar y sal en una jarra. Bata con un tenedor para disolver. Cubra con una envoltura de plástico. Ponga a un lado en un lugar tibio durante 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.
2. Tamice la harina en un recipiente. Agregue la mezcla de levadura y el aceite. Mezcle para formar una masa suave. Dé vuelta a una superficie ligeramente enharinada. Amase durante 10 minutos o hasta que quede elástica. Coloque en un tazón ligeramente engrasado. Cubra con una envoltura de plástico. Coloque en un lugar cálido durante 25 a 30 minutos o hasta que la masa haya doblado su tamaño.
3. Use su puño para golpear la masa. Amase sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que esté suave.

Pizza Margarita

Ingredientes:

- 2 cucharadas de tomate passata o salsa de tomate
 - 8-9 onzas de queso mozzarella
 - 4-5 hojas de albahaca fresca
 - Aceite de oliva virgen extra
1. Precaliente el horno para pizzas.
 2. Coloque la masa de pizza sobre la piedra.
 3. Eche con una cuchara la salsa de tomate o passata sobre la masa y agregue la cantidad deseada de queso, así como las hojas de albahaca.
 4. Cierre la tapa y cocine durante 5 a 6 minutos en el ajuste 2 o 3.
 5. Una vez cocido, rocíe con aceite de oliva virgen extra.

Pizza de peperoni

Ingredientes:

- 2 cucharadas de tomate passata o salsa de tomate
 - 8-9 onzas de queso mozzarella
 - 2 onzas de peperoni
1. Precaliente el horno para pizzas.
 2. Coloque la masa de pizza sobre la piedra.
 3. Eche con una cuchara la salsa de tomate o passata sobre la masa y agregue la cantidad deseada de queso.
 4. Añada el pepperoni sobre la salsa de tomate y la base de queso.
 5. Cierre la tapa y cocine durante 3 a 4 minutos en el ajuste 5.

Pizza marroquí de cordero

Ingredientes:

- 2/3 taza de yogurt bajo en grasa
 - Jugo de 1 limón
 - 2 cucharadas de menta picada
 - 6,5 onzas de lomo de cordero picado de forma gruesa
 - 1 ½ cucharadita de condimento marroquí (Ras el Hanout)
 - 1 diente de ajo grande picado
 - ½ cebolla roja picada
 - 1 cucharada de piñones
 - 8 tomates cherry cortados en mitades
 - 1 cucharada de cilantro picado
1. Precaliente el horno para pizzas.
 2. Combine el yogur, 2 cucharadas de jugo de limón y la menta picada en un recipiente. Sazone con sal. Enfríe hasta que esté listo para servir.
 3. Coloque el cordero picado, el condimento marroquí, el ajo, la cebolla roja, la sal marina y la pimienta recién molida en un procesador de alimentos y pulse hasta que la mezcla quede picada de forma gruesa.

4. Coloque la masa directamente sobre la piedra y disperse la base con la mezcla de cordero, piñones y tomates.
5. Cierre la tapa y cocine durante 3 a 4 minutos en el ajuste 5.
6. Espolvoree con el cilantro picado y riegue con el jugo de limón restante.
7. Sirva con el yogur de menta.

Pizza de Nutella y plátano caramelizado

Ingredientes:

- ¼ de taza de Nutella o avellana
- 2 plátanos pequeños
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- Azúcar en polvo

1. Precaliente el horno para pizzas.
2. Coloque la masa sobre la piedra.
3. Si es necesario, caliente la Nutella en el microondas durante unos segundos y luego extienda uniformemente sobre la base.
4. Cubra con los plátanos en rodajas.
5. Espolvoree con azúcar moreno.
6. Cierre la tapa y cocine durante 3 a 4 minutos en el ajuste 5.
7. Espolvoree con azúcar en polvo y sirva con crema o helado de vainilla.

Pizza Ortalana

Ingredientes:

- Vegetales a la brasa (zucchini, espárragos...)
- 5 rodajas de mozzarella fresca
- 3 cucharadas de tomate passata o salsa de tomate
- Puñado de pecorino
- Puñado de hojas de espinaca
- Aceite de oliva virgen extra

1. Precaliente el horno para pizzas en el ajuste 5.
2. Coloque la masa sobre la piedra.

3. Extienda el tomate passata sobre la masa.
4. Añada las rodajas de mozzarella.
5. Agregue las verduras y las hojas de espinacas.
6. Espolvoree con queso pecorino.
7. Cierre la tapa y cocine durante 3 a 4 minutos en el ajuste 5.
8. Rocíe con aceite de oliva.

Pizza de pollo y arugula

Ingredientes:

- 7 onzas de filetes de pollo en tiras
- 1 ½ cucharada de pasta Tandoori
- 2 cucharadas de yogur
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 puñado de mozzarella rallada
- 1 puñado de tomates cherry cortados en mitades
- 1 puñado de rúcula
- 2 cucharadas de salsa tzatziki
- 2 cucharadas de chutney de mango

1. Precaliente el horno para pizzas en el ajuste 1.
2. Coloque el pollo, la pasta Tandoori y el yogur en un recipiente. Mezcle hasta que el pollo esté completamente cubierto.
3. Coloque la masa sobre la piedra caliente, cubra con salsa de tomate y queso mozzarella.
4. Coloque el pollo y los tomates cortados en mitades sobre la base.
5. Cierre la tapa y cocine durante 5 a 7 minutos con el ajuste w o 3.
6. Cubra con rúcula y rocíe con tzatziki.

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 reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

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

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

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

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

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

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de toute utilisation d'appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires sont à respecter, telles que :

- 1. LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT TOUTE UTILISATION !**
2. Vérifiez que le voltage indiqué sur la fiche de l'appareil correspond à celui de votre installation électrique.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des gants isolants ou de cuisine pour ouvrir le couvercle du four à pizza.
4. Pour éviter tout choc électrique, départ de feu ou blessure, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Il convient de surveiller les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil ou lorsqu'ils sont à proximité. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des enfants.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever une pièce.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa prise sont endommagés, s'il présente une défaillance ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service de réparation le plus proche pour tout examen, réparation ou ajustement.
8. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage.
9. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du haut d'une table ou d'un comptoir ou être en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique chaude, ni à l'intérieur d'un four chaud.
12. Si vous devez déplacer l'appareil alors qu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud, faites-le avec d'extrêmes précautions.
13. Pour éteindre l'appareil, positionnez chaque bouton sur « 0 », puis débranchez la prise.
14. N'employez jamais l'appareil pour d'autres utilisations que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Si l'appareil est en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draps, des murs, etc., alors qu'il est allumé, cela peut provoquer un départ de feu. Ne placez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.

16. Ne nettoyez pas l'appareil avec un tampon à récurer en métal. Des pièces peuvent se détacher du bloc de l'appareil et entrer en contact avec les pièces électriques, provoquant un risque de choc électrique.
17. N'essayez pas de retirer la nourriture tant que l'appareil est branché.
18. Ne rangez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il est inutilisé.
19. Ne placez pas de matériaux inflammables sur l'appareil.
20. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
21. Si vous remarquez de la fumée noire s'échappant de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée cesse avant de retirer le plat de l'appareil.
22. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
23. Laissez au minimum 20 cm d'espace libre de chaque côté de l'appareil.
24. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, plane, propre et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe ou de tout autre matériau inflammable.
25. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande non fournie.
26. Ne vous appuyez pas ou ne vous placez pas devant l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur peut s'échapper.
27. Ne laissez pas le couvercle ouvert pendant de longues périodes.
28. Ne placez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
29. Ne placez pas d'aliments trop gros dans l'appareil, car cela peut entraîner un départ de feu.
30. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile chaude, faites toujours très attention.
31. **N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR À PIZZA SANS LA PIERRE À PIZZA** (ou le plat creux fourni en option).

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Voir page 2-3.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR À PIZZA

Caractéristiques de votre nouvel appareil :

- Une température pouvant aller jusqu'à plus de 380 °C (715°F), comme dans un four à pizza en brique
- Une pierre à pizza réversible qui retient la chaleur et absorbe l'humidité, pour une croûte parfaitement croustillante
- Un grand hublot pour surveiller la cuisson sans ouvrir le couvercle
- Une minuterie pouvant aller jusqu'à 15 minutes, pour une surveillance plus facile

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires (pierre à pizza, pelles à pizza, coupe-pizza). Lavez la pelle à pizza et le coupe-pizza avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-les. Lavez la pierre à pizza avec un chiffon doux humide, puis séchez-la à l'aide d'une serviette en papier. Assurez-vous que la cavité est sèche avant de mettre l'appareil sous tension.
- Vous n'avez pas besoin de faire chauffer la pierre à pizza avant la première utilisation.
- Laissez votre appareil chauffer en sélectionnant la température la plus chaude pendant environ 10 minutes, sans placer de nourriture à l'intérieur et en laissant le couvercle fermé. Cela aide à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré au cours de la fabrication et l'odeur de « neuf ».

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Préparation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, propre et plane. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et que le four à pizza est positionné à 20 cm au minimum des objets l'entourant.
- Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont positionnés sur 0.

2. Utilisation de l'appareil

- Branchez la prise électrique. Tournez le bouton de température jusqu'au réglage désiré pour commencer le préchauffage de l'appareil.
- Après environ 5 minutes, le voyant lumineux de fonctionnement s'éteint pour indiquer que l'appareil est préchauffé et prêt à l'utilisation.
- Tournez le bouton de contrôle de température selon le réglage désiré (voir le chapitre RÉGLAGES). Placez la pizza crue, congelée ou la pâte à pizza sur la plaque à pizza farinée.

- Si votre pâte à pizza est fraîche, piquez-la doucement avec une fourchette et ajoutez-y les ingrédients et garnitures que vous souhaitez.
- Ouvrez le couvercle et utilisez rapidement la pelle à pizza pour glisser votre pizza directement sur la pierre chaude. Attention : la pierre à pizza et les poignées peuvent être extrêmement chaudes, utilisez des gants isolants ou des gants de cuisine.

Remarque : si vous cuisinez une pizza déjà préparée, assurez-vous que tous les emballages aient été retirés avant la cuisson.

- Fermez précautionneusement le couvercle et réglez la minuterie selon le temps de cuisson nécessaire. Vous pouvez surveiller la cuisson grâce au grand hublot.
- Lorsque la minuterie sonne et que la pizza est cuite comme souhaité, ouvrez précautionneusement le couvercle avec des gants isolants.

ATTENTION : Ne vous penchez pas au-dessus ou ne vous placez pas devant l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur peut s'échapper. Risques de brûlures !

- Retirez la pizza en utilisant la pelle à pizza.
- Si vous avez terminé d'utiliser votre four à pizza, placez tous les boutons sur « 0 » et débranchez l'appareil.
- Après la cuisson de chaque pizza, attendez le refroidissement complet de la pierre à pizza et grattez toute trace de fromage fondu et d'ingrédients qui pourraient avoir coulé sur la pierre afin d'éviter la production de fumée ou un départ de feu.

IMPORTANT : La minuterie ne s'éteint pas automatiquement. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de température au minimum et éteignez l'appareil.

IMPORTANT : Ne coupez jamais la pizza directement sur la pierre, car cela pourrait l'endommager. Retirez la pizza de la pierre avant de la couper.

REMARQUE : La pierre à pizza noircit à force d'utilisation. C'est un processus tout à fait normal dû à la chaleur.

ASTUCE :

Si la pizza crue est trop molle pour être transférée sur la pierre à pizza, essayez l'une des alternatives suivantes à l'utilisation des pelles à pizza.

- Placez la pâte fraîche directement sur une feuille de papier sulfurisé de la taille de la pierre à pizza. Piquez la base de la pizza à l'aide d'une fourchette puis ajoutez les ingrédients sur votre pizza.
- Transférez la pizza avec le papier sulfurisé sur la pierre à pizza en laissant le papier sulfurisé sous la croûte.
- Fermez le couvercle et laissez cuire pendant **2 minutes**. Ouvrez le couvercle et, à l'aide de gants de cuisine, faites doucement glisser le papier sulfurisé pour l'enlever en laissant la pizza dans le four à pizza.
- Fermez le couvercle et finissez la cuisson.
- Ne laissez pas le papier sulfurisé pendant plus de 2 minutes car il pourrait griller et provoquer une production de fumée.

IMPORTANT : N'utilisez pas de papier ciré à la place du papier sulfurisé.

RÉGLAGES

Réglages des boutons de température :

Réglage 1 : 120 °C / 250 °F

Réglage 2 : 240 °C / 465 °F

Réglage 3 : 300 °C / 570 °F

Réglage 4 : 340 °C / 645 °F

Réglage 5 : 380 °C / 715 °F

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation !
- Éteignez l'appareil en positionnant tous les boutons sur la position 0 et débranchez-le.
- Laissez la pierre refroidir et grattez toute trace de fromage ou d'ingrédients qui auraient pu couler sur la pierre.
- Avant de nettoyer l'appareil plus en profondeur, laissez-le refroidir complètement.

Pierre réversible :

Vous pouvez utiliser la pierre à pizza des deux côtés. Pour changer de côté, commencez par retirer toute trace de nourriture du côté que vous avez utilisé en dernier. Voir ci-dessous pour les instructions de nettoyage. Une fois que la pierre est nettoyée de toute trace de nourriture, retirez-la de la base, retournez-la et replacez-la sur la base.

IMPORTANT : Assurez-vous que le côté qui va être positionné face aux éléments chauffants soit propre.

Nettoyage de la pierre réversible :

- N'utilisez jamais d'huile de cuisson ou de détergents pour nettoyer la pierre à pizza.
- N'immergez jamais la pierre dans l'eau.
- Grattez toute nourriture avec les pelles en métal ou un pinceau à poil dur et essuyez la pierre avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

La pierre réfractaire est poreuse et absorbe les graisses et l'huile. Il est normal qu'une pierre à pizza accumule les taches venant du fromage fondu et d'ingrédients gras. Cela n'affectera pas le goût de votre pizza ni la performance de la pierre. Cependant, les résidus de nourriture peuvent provoquer un excès de fumée et une odeur résiduelle.

Pour retirer les taches, procédez comme suit :

- Vous pouvez nettoyer les petites taches en les frottant avec une brosse à dents et une pâte fabriquée à partir de bicarbonate de soude alimentaire et d'eau en quantités égales. Frottez en faisant des petits cercles jusqu'à ce que les taches soient retirées. Nettoyez avec un chiffon humide et séchez complètement.
- Pour retirer la nourriture brûlée, frottez très légèrement les zones concernées avec un tampon à récurer.
- Si l'accumulation est difficile à enlever, utilisez un papier abrasif tel qu'un papier de verre pour nettoyer la surface.
- Assurez-vous d'avoir bien nettoyé la surface avec un chiffon humide et laissez à la pierre le temps de sécher complètement avant de l'utiliser.

IMPORTANT : N'immergez PAS la pierre dans l'eau et n'utilisez PAS de liquide vaisselle ni de détergents. L'immersion de la pierre à pizza dans l'eau pourrait la casser. La pierre absorbe le liquide vaisselle et les détergents et les transfère à la pizza au cours de la cuisson.

Pour un nettoyage plus en profondeur :

- Préparez une pâte en mélangeant 1/3 de cuillère de bicarbonate de soude avec 3 cuillères à café d'eau. Appliquez la pâte sur la surface à nettoyer de la pierre à pizza et laissez agir pendant 15 à 20 minutes. Grattez l'excès de pâte et de nourriture de la surface de la pierre à pizza. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez l'excès de nourriture et séchez complètement.

Nettoyage du hublot de contrôle :

- Patientez toujours jusqu'au refroidissement de l'appareil avant de nettoyer le hublot.
- Le hublot noircit à force d'utilisation et à cause des vapeurs de cuisson.
- Pour le nettoyer, préparez une pâte avec 2 cuillères à café de bicarbonate de soude, 1 cuillère à café de vinaigre blanc et 1 cuillère à café d'eau.
- Étalez la pâte sur le hublot de contrôle ou sur la ventilation arrière et nettoyez à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage de la surface extérieure :

- Après chaque utilisation, nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux humide et séchez complètement. Vous pouvez également utiliser un liquide de nettoyage non abrasif pour éviter l'accumulation de résidus de nourritures et de taches.
- Assurez-vous que chaque partie et chaque surface de l'appareil sont complètement sèches avant de brancher le four à pizza et de l'utiliser.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le dessus de la pizza est brûlé	La température du four est trop élevée	Baissez la température en sélectionnant un réglage plus faible. Surveillez la cuisson en regardant par le hublot de contrôle. Si le dessus de la pizza semble cuire plus rapidement que le dessous, ouvrez le couvercle et continuez la cuisson pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la pizza soit entièrement cuite.
	La pizza a cuit trop longtemps	Réduisez un peu le temps de cuisson de la pizza. IMPORTANT : La minuterie ne s'éteint pas automatiquement. Si vous laissez la pizza dans l'appareil après que la minuterie ait sonné, l'appareil continuera de chauffer et la pizza continuera de cuire jusqu'à ce que vous l'enleviez.
Le dessus de la pizza est brûlé.	La température du four est trop élevée.	Assurez-vous que vous avez préchauffé le four en sélectionnant le réglage 5. Lorsque le voyant lumineux du four s'éteint, attendez quelques minutes avant de placer votre pizza dans le four, de manière à ce que la pierre à pizza repose. Si vous souhaitez cuire une deuxième pizza après la première, laissez le couvercle ouvert pendant quelques minutes après la cuisson de la première pizza en sélectionnant le réglage 4.
	La pizza a cuit trop longtemps	Réduisez un peu le temps de cuisson de la pizza. IMPORTANT : La minuterie ne s'éteint pas automatiquement. Si vous laissez la pizza dans l'appareil après que la minuterie ait sonné, l'appareil continuera de chauffer et la pizza continuera de cuire jusqu'à ce que vous l'enleviez.

TYPES DE PIZZAS ET DE PÂTES

Grâce au four à pizza Kalorik, vous pourrez préparer un large choix de variétés de pizzas.

- Pizza congelée : cuisez votre pizza directement sortie du congélateur. Sélectionnez le réglage 1 et attendez que le four à pizza préchauffe. Une fois que le voyant lumineux s'éteint, placez la pizza congelée directement sur la pierre et fermez le couvercle. Cuisez la pizza avec le réglage 1 pendant environ 4 minutes afin de laisser la pizza se décongeler. Ensuite, sélectionnez le réglage 2 ou 3 et laissez cuire pendant encore environ 5 minutes de plus.
- Pizza à pâte fraîche : pour faire votre propre pizza fraîche, préparez la pâte à pizza grâce aux recettes fournies dans le chapitre « Recettes » ou utilisez un mélange à pizza, une pâte à pizza fraîche déjà préparée, ou une pâte à pizza congelée.
- Pizza pita : Utilisez du pain pita à la place de la pâte à pizza comme base de votre pizza. Ajoutez simplement votre garniture sur votre pain pita et cuisez pendant environ 2 à 3 minutes.
- Calzone : pour varier un peu, après avoir garni votre pizza, repliez la pâte sur elle-même pour fermer la calzone, puis joignez les bords. Cuisez jusqu'à ce que la calzone prenne une couleur dorée.

Vous pouvez également utiliser votre four à pizza pour préparer de délicieux wraps ou sandwiches.

RECETTES

Pâte à pizza classique

Ingrédients :

- 7 grammes de levure sèche
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- ½ cuillère à café de sel
- 2 tasses de farine à pain
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ¾ de tasse d'eau tiède

1. Versez l'eau tiède, la levure, le sucre et le sel dans un verre mesureur. Mélangez avec une fourchette jusqu'à ce que le tout soit bien dissout. Couvrez avec un film alimentaire. Réservez dans un endroit chaud pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface.
2. Tamisez la farine dans un bol. Ajoutez-y le mélange avec la levure ainsi que l'huile d'olive. Mélangez jusqu'à former une pâte molle. Placez-la sur une surface légèrement farinée. Pétrissez pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne élastique. Placez la pâte ainsi obtenue dans un bol légèrement graissé. Couvrez avec un film alimentaire. Laissez la pâte dans un endroit chaud pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3. Avec le poing, dégonflez la pâte. Pétrissez-la sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle soit souple.

Pizza Margherita

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de coulis de tomates ou de sauce tomate
 - 230 à 250 grammes de fromage mozzarella
 - 4 à 5 feuilles de basilic frais
 - Huile d'olive extra vierge
1. Préchauffez le four à pizza.
 2. Placez la pâte à pizza sur la pierre.
 3. Étalez la sauce tomate ou le coulis de tomates sur la pâte et ajoutez la quantité que vous souhaitez de fromage et de feuilles de basilic.
 4. Fermez le couvercle et cuisez pendant 5 à 6 minutes avec le réglage 2 ou 3.
 5. Une fois la pizza cuite, arrosez-la d'huile d'olive extra vierge.

Pizza peppéroni

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de coulis de tomates ou de sauce tomate
 - 230 à 250 grammes de fromage mozzarella
 - 56 grammes de peppéroni
1. Préchauffez le four à pizza.
 2. Placez la pâte à pizza sur la pierre.
 3. Étalez la sauce tomate ou le coulis de tomates sur la pâte et ajoutez la quantité de fromage que vous souhaitez.
 4. Ajoutez le peppéroni sur la base de sauce tomate et de fromage.
 5. Fermez le couvercle et cuisez pendant 3 à 4 minutes avec le réglage 5.

Pizza marocaine à l'agneau

Ingrédients :

- 2 à 3 tasses de yaourt faible en matière grasse
 - Le jus d'un citron
 - 2 cuillères à soupe de menthe hachée
 - 170 grammes de dos d'agneau, grossièrement haché
 - 1 ½ cuillère à café d'épices marocaines (Ras el-Hanout)
 - 1 grosse gousse d'ail hachée
 - ½ oignon rouge haché
 - 1 cuillère à soupe de pignons de pin
 - 8 tomates cerises coupées en deux
 - 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
-
1. Préchauffez le four à pizza.
 2. Versez dans un bol le yaourt, 2 cuillères à soupe de jus de citron et la menthe hachée. Salez. Réfrigérez jusqu'au moment de passer à table.
 3. Dans un robot, placez l'agneau, les épices marocaines, l'ail, l'oignon rouge, du sel et du poivre fraîchement moulu et mixez jusqu'à ce que le mélange soit haché grossièrement.
 4. Placez la pâte directement sur la pierre, puis dispersez le mélange avec l'agneau, les pignons de pin et les tomates sur la base.
 5. Fermez le couvercle et cuisez pendant 3 à 4 minutes avec le réglage 5.
 6. Saupoudrez avec la coriandre hachée et arrosez avec le reste du jus de citron.
 7. Servez avec le yaourt à la menthe.

Pizza au Nutella et à la banane caramélisée

Ingrédients :

- ¼ tasse de Nutella ou de pâte à tartiner à la noisette
 - 2 petites bananes
 - 2 cuillères à soupe de sucre roux
 - Sucre en poudre
1. Préchauffez le four à pizza.
 2. Placez la pâte à pizza sur la pierre.
 3. Si besoin, chauffez le Nutella au micro-ondes pendant quelques secondes, puis étalez-le uniformément sur la base.
 4. Rajoutez les bananes coupées en tranches.
 5. Saupoudrez de sucre roux.
 6. Fermez le couvercle et cuisez pendant 3 à 4 minutes avec le réglage 5.
 7. Saupoudrez de sucre en poudre et servez avec de la crème anglaise ou de la glace à la vanille.

Pizza Ortolana

Ingrédients :

- Légumes braisés (courgettes, asperges, etc.)
 - 5 tranches de mozzarella fraîche
 - 3 cuillères à soupe de coulis de tomates ou de sauce tomate
 - Une poignée de pecorino
 - Une poignée de jeunes pousses d'épinard
 - Huile d'olive extra vierge
1. Préchauffez le four à pizza avec le réglage 5.
 2. Placez la pâte à pizza sur la pierre.
 3. Étalez le coulis de tomates sur la pâte.
 4. Ajoutez les tranches de mozzarella.
 5. Ajoutez les légumes braisés et les jeunes pousses d'épinard.
 6. Saupoudrez de fromage Pecorino.
 7. Fermez le couvercle et cuisez pendant 3 à 4 minutes avec le réglage 5.
 8. Arrosez d'huile d'olive.

Pizza au poulet et à la roquette

Ingrédients :

- 200 grammes de filet de poulet émincé
 - 1 ½ cuillère à soupe de pâte tandoori
 - 2 cuillères à soupe de yaourt
 - 3 cuillères à soupe de sauce tomate
 - 1 poignée de mozzarella râpée
 - 1 poignée de tomates cerises coupées en deux
 - 1 poignée de roquette
 - 2 cuillères à soupe de sauce tzatziki
 - 2 cuillères à soupe de chutney de mangue
1. Préchauffez le four à pizza avec le réglage 1.
 2. Placez le poulet, la pâte tandoori et le yaourt dans un bol. Mélangez jusqu'à ce que le poulet soit entièrement recouvert de yaourt.
 3. Placez la pâte à pizza sur la pierre chaude, ajoutez la sauce tomate et la mozzarella.
 4. Disposez le poulet et les tomates sur la base.
 5. Fermez le couvercle et cuisez pendant 5 à 7 minutes avec le réglage 2 ou 3.
 6. Ajoutez la roquette et arrosez de tzatziki.

GARANTIE

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

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, 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 original 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, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (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.

1400 N.W 159th Street, Suite 102

Miami Gardens, FL 33169 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.

NOTES :

NOTES :

NOTES :

For questions please contact:

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

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

www.KALORIK.com



Model PZM 43618

