

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



EN: 2
ES: 33

AIR FRYER OVEN HORNO FREIDORA DE AIRE

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer Oven. We hope you're delighted with your MAXX. If you are, we'd love it if you'd shout it from the rooftops, tell your friends or leave us a review. We'd love to hear about what you've been cooking, so tag @kalorik on social media with your culinary masterpieces.

REGISTER YOUR PURCHASE

To register your product, simply complete the included form, visit Kalorik.com/register or scan the QR code below.



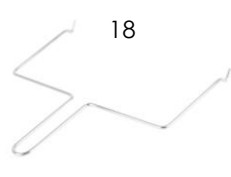
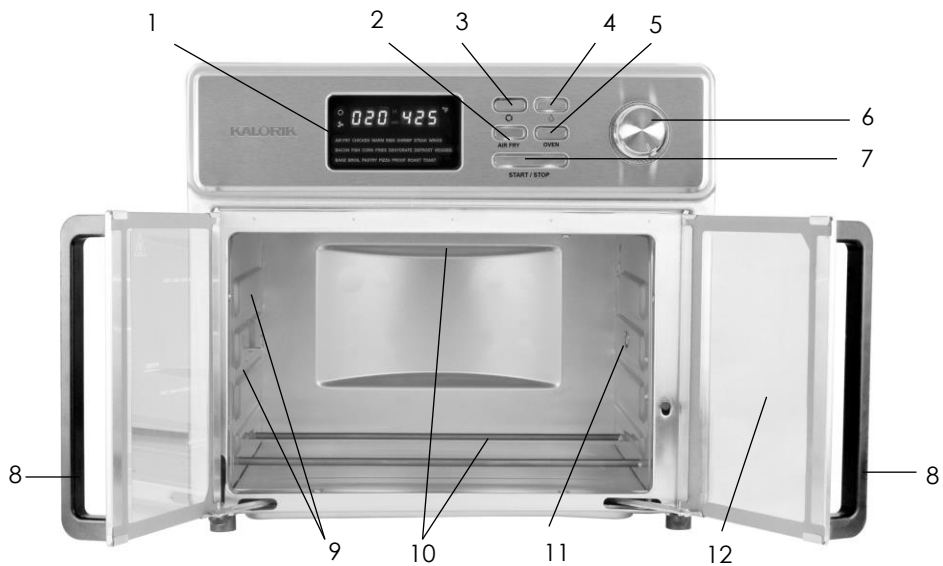
TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Model | Voltage | Wattage | Capacity |
|--------------|----------------|----------------|-----------------|
| AFO 46045 SS | 120V, 60Hz | 1700W | 26QT |

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| PARTS | 4 |
| PARTS DESCRIPTIONS | 5 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS | 6 |
| SAFETY TIPS | 8 |
| 3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS | 8 |
| SHORT CORD INSTRUCTIONS | 8 |
| KNOW YOUR AIR FRYER OVEN | 9 |
| BEFORE THE FIRST USE | 9 |
| CONTROL PANEL | 10 |
| OPERATION | 11 |
| ACCESSORIES | 13 |
| Accessory Positioning Diagrams | 13 |
| Using the Rotisserie Spit | 16 |
| FUNCTIONS | 17 |
| AIR FRYER..... | 17 |
| OVEN | 19 |
| COOKING GUIDE: | 22 |
| GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT | 27 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 27 |
| Inside cleaning | 28 |
| Housing cleaning | 28 |
| Replacing the inner lamp | 28 |
| TROUBLESHOOTING | 30 |
| WARRANTY | 31 |

PARTS



PARTS DESCRIPTIONS

1. LED display
 2. Air Fry function button
 3. Rotisserie function button
 4. Inner oven light button
 5. Oven function button
 6. Selector dial
 7. Start/Stop button
 8. French door handles
 9. Rails / Racks and basket slots
 10. Heating elements (top and bottom)
 11. Rotisserie spit insert
 12. Glass French door
 13. Baking / Drip tray
 14. Air frying basket
 15. Air rack
 16. Crumb tray
 17. Rotisserie spit and forks
 18. Rotisserie handle
 19. Rack handle
 20. *2-in-1 Dehydrator and steak tray
 21. *Bacon tray
- *Varies by model

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
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 where it could touch another heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving the appliance. Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
13. When in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and take extreme caution when removing the accessories from the appliance. Failure to do so may lead to burns and/or injury.
14. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
15. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
16. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, debris, etc.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance or parts containing hot oil or other hot liquids.

18. Do not use the appliance for other than intended use.
19. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
20. A fire may occur if the Air Fryer Oven 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.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
22. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
23. Do not store any materials in this oven when not in use.
24. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
25. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes overheating of the oven.
26. Do not leave unit unattended, especially when toasting or broiling.
27. Use extreme caution when disposing of hot grease.
28. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
29. To disconnect, press the Start/Stop for 3 seconds to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.
30. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury.
31. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat may result in fire or burns.
32. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

1. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven, or when handling accessories.
2. To reduce risk of fire, keep oven interior clean and free of food, oil, grease, and any other combustible materials.
3. Do not use metal utensils such as knives to remove food residue from the heating elements as this can damage the appliance as well as lead to electrocution.
4. Do not store any materials in the oven when not in use.

3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

For your personal safety, this appliance must be grounded. This appliance is equipped with a power supply cord having a 3-prong grounding plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3 prong, grounding type, wall receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition and all local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded, 3-prong, wall receptacle installed by a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

Discover the new generation of air fryer ovens! The Kalorik 26 Quart Digital Maxx Air Fryer Oven combines multiple appliances into one. It functions as an air fryer, roaster, broiler, rotisserie, dehydrator, oven, toaster, pizza oven, and more. The Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven uses special Turbo Maxx technology to cook food faster than ever. Customized upper and lower heating elements provide even heat distribution for perfectly cooked results. An optimized airflow system and high-performance turbo fan are engineered for maximum air circulation, delivering the same crispy texture and rich flavor of deep-fried food, with little to no oil. This reduces fat and calories for healthier meals. The rotisserie setting rotates the included spit accessory during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor. The Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven reaches up to 500°F, perfect for searing meat or vegetables to caramelized perfection. The oven can fit a large chicken, 12" pizza, or up to 9 slices of toast in its cavity.

Modern and multifunctional, the Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven features glass French doors with single hand automatic opening to prevent dripping or scalding.

A built-in auto-shutoff safety feature automatically stops operation when the doors are open.

An easy-to-use digital LED display contains 21 presets for foolproof cooking.

Accessories include an air frying basket, baking tray, air rack, crumb tray, *bacon tray, *2-in-1 steak and dehydration tray, rotisserie spit, rack handle and rotisserie handle.

BEFORE THE FIRST USE

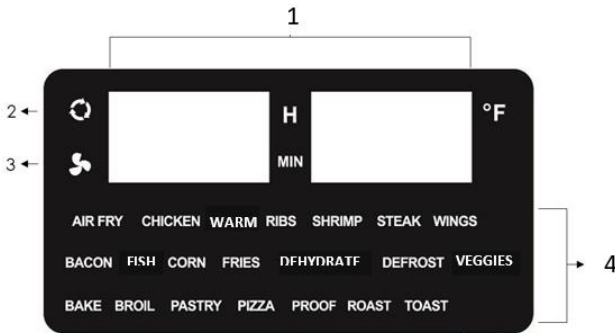
- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the crumb tray inside on the bottom of the unit, underneath the bottom heating elements. Make sure unit is clean and everything has been taken out of the oven.

- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on steak function, putting the thermostat on its maximum temperature setting (500 °F).
- Once you plug in the unit, the Start/Stop button will turn on for one minute to indicate it is plugged in and then turn off.

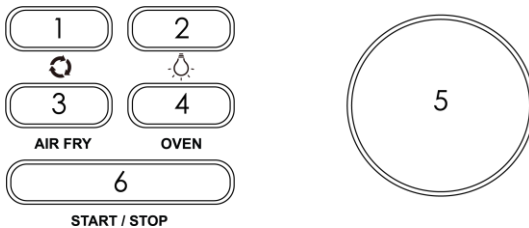
CONTROL PANEL

LED Screen

The LED screen displays the Countdown Timer and Temperature (1), Rotisserie signal symbol (2), Air fry signal symbol (3), and Presets (4).



Buttons & Selector Dial



1. **Rotate:** Use when cooking with the rotisserie spit. Press the Rotate button to turn on the rotisserie mode and make the accessory rotate to achieve an evenly crispy outcome. Press again to turn off the rotisserie function. The Rotisserie function can be activated/inactivated at any time during the cooking process. The rotate button and icon will turn on when activated.
2. **Light:** Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking if the unit is on. The light turns off automatically after one minute.
3. **Air Fry:** Press the Air Fry button to select the air frying function. There are 14 presets are available for use with this mode. Use the selector dial to select your desired preset.
4. **Oven:** Press the Oven button to use the unit as a conventional oven. 7 cooking modes are available when using the Oven function. Use the selector dial to select your desired cooking mode.
5. **Selector dial:** Use the dial to select your desired preset. Press the dial to adjust cooking time and temperature.
6. **Start/Stop:** Press Start/Stop to turn the unit on, begin, or end the cooking cycle. Long press 3 seconds to switch off the machine directly.

OPERATION

Press Start/Stop to select Standby mode. From here, select "Air Fry" or "Oven" and get to cooking in the mode of your choice.

Press "Air Fry" to directly select air frying mode. Use the selector dial to choose between 14 air frying presets or select "Air Fry" to choose the time and temperature of your choice.

Press "Oven" to directly select oven mode. Use the selector dial to choose between 7 oven presets or select "Bake" to choose the time and temperature of your choice.

Once your Kalorik MAXX Air Fryer oven is on and ready for use, the selector dial allows you to scroll through the various presets available to you to facilitate your cooking needs. The preset will blink and show the time and temperature associated with it as you scroll through it.

To select a preset simply press the knob. The 1st press will cause time setting to blink, indicating that you are able to change the time settings if you wish.

Turn the selector dial clockwise to add time and counterclockwise to remove time. Once you have the desired time set, you can press the selector dial once more. The 2nd press will cause the temperature setting to blink. If you wish to change the temperature setting, simply turn clockwise to increase temperature and counterclockwise to decrease temperature, both possible by increments of 5°F. If you wish to select a different preset, press a 3rd time to go back to preset selection.

Got your time and temp set? **Press Start/Stop** to begin the cooking process. The selected program will blink to indicate the unit is preheating under the chosen programming. The preset light will blink until the chosen temperature has been reached, and then remain steady to indicate the unit is ready. The fan icon will turn on as well if the program you have selected uses a fan for its cooking process.

Need to adjust? Change time or temperature settings with ease at any point during the cooking process. All you need to do is press the selector dial once (1) for time adjustments and twice (2) for temperature adjustments. Press again a 3rd time to confirm, or unit will automatically adjust to new time and/or temperature after 3 seconds.

All done? MAXX is equipped with both an automatic and manual stopping function.

In automatic stop, once the cooking time has elapsed (0:00), MAXX will beep three (3) times and enter "Off" mode (display will show "OFF OFF"). The inner fan will continue to work for 3 minutes to help the unit cool down if the selected mode used the fan (AIR FRY), and all lights other than "START/STOP" will turn off. The side cooling fans will turn in all modes to assist with the cooling process.

To turn off MAXX manually, press the Start/Stop button once and the machine will enter "Off" mode as described above.

If the unit is in the process of entering "Off" mode in either way, you can re-enter Standby mode during the 3 minutes of cooling process by pressing Start/Stop. After three minutes, the unit will emit a single beep to tell you the cooling process is finished.

Notes:

- MAXX will turn off automatically if the French Doors are open for longer than 10 minutes during a cooking process.

- Unless it is in a cooking mode, the unit will turn off after 2 minutes without operation.
- The inner light turns on automatically and stays on if the French doors are opened.
- Pressing the Start/Stop button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.

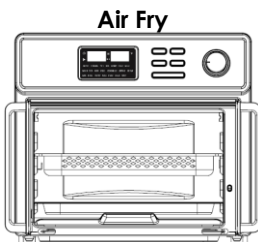
ACCESSORIES

Use the markings on the door for recommended accessory positions.



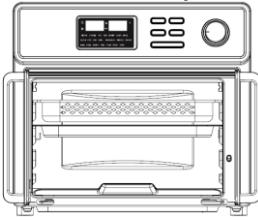
Accessory Positioning Diagrams

Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.



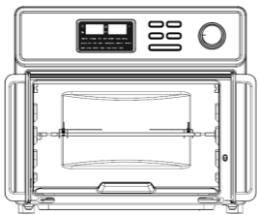
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

Fast Air Fry



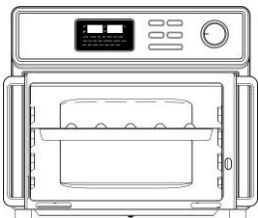
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

Rotisserie



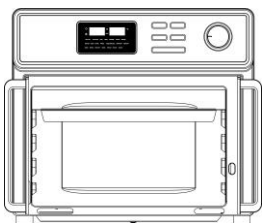
- Use the rotisserie spit and its handle to cook whole chickens and roast all types of food.
- Press the “Rotate” button to allow the rotisserie spit to rotate during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor.
- Rotisserie automatically turns on under the Chicken preset, for all other presets button must be pressed.
- This setting can be turned on and used during the air fry, bake, and roast cooking functions.

Bacon



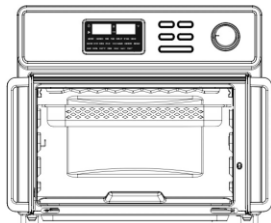
- Cook bacon to perfection with the bacon tray.
- **Important:** Place the accessory on the baking/drip pan.
- The wave design keeps bacon up and away from draining grease.
- Accommodates multiple slices at once.
- Use the bacon air fry function when cooking bacon.

Steak Tray



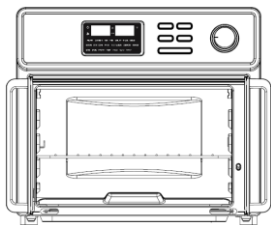
- Use the steak tray to sear and caramelize your foods to perfection.
- **Important:** Place the accessory on the baking/drip pan.
- Slotted design allows excess fat to drain into the drip pan.
- Place steak tray on the top slot to obtain perfect searing.
- Use the steak air fry function when cooking steaks, chops, chicken, seafood and veggies.

Dehydration



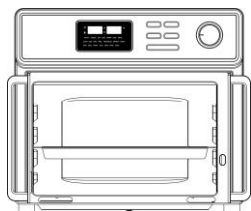
- Dehydrate all types of foods with the dehydration function. Select the Dehydrate function. Adjust time and temperature as needed.
- Use the 2-in-1 steak and dehydrator tray. Flip the steak tray upside down and slide it in the dehydrator slot (top). Place your food in the air fryer basket and slide it in the fast air fry slot. Press the Start/Stop button to begin.
- The built-in fan and low heat are used to create a flow of warm air that reduces the water content found in fresh foods.
- Place food in a single layer with no overlap.
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables and prevent browning.
- Use to dehydrate fruits and vegetables, or to make beef jerky, and more.

Air rack



- The baking rack can be used for both air frying and the oven functions.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- When baking with bakeware for foods like a loaf, quick bread, cake, and muffin pan, place on the bottom (BAKE 1) rack.
- Anything that needs to be cooked well from the bottom, like a pie, should also be on the BAKE 1 level. Rule of thumb is, if you're using a pan or tin to bake, use the bottom level and the baking rack.
- When using the oven function, we recommend rotating your rack 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

Baking tray



- Used for baking oven function.
- Ideal for smaller food bits.
- Doubles as a drip tray to catch grease during cooking when slid into the bottom level.
- When using as a baking sheet for foods like cookies or grilled cheese, or other baking functions like roasting smaller cuts of food (like chicken breasts, corn dogs, ...), then place on 2nd (BAKE 2) level.
- When using the oven function, we recommend rotating your pan 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

Tips

- When setting up the Maxx Air fryer oven, always make sure the sliding crumb tray is inserted prior to starting your cooking process. Rinse and clean the sliding crumb tray after every use.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking/drip pan on the lowest slot. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.

Using the Rotisserie Spit

- Insert the rotisserie spit through the center of the food lengthwise.
- Slide the forks onto each side of the spit and secure them in place by tightening the screws provided. Make sure the forks are securely inserted and food is centered on the spit.
- Use the rotisserie handle to lift the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod. Make sure the long end of the rod is on the right side of the handle, and the short-indented side is on the left side of the handle.
- Open the oven doors. Slide the accessory in the cavity. Insert the right side (long end) of the rod in the rotisserie spit support. Then, place the left side (short, indented end of the rod) on the left hook inside the cavity.

CAUTION: Rotisserie accessories are very sharp and will likely get very hot during the cooking process. Be careful and use oven mitts to avoid personal injury.

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

FUNCTIONS

AIR FRYER

Air frying can be used as a healthy alternative style of cooking, requiring little to no oil and using rapid hot air to cook meals faster.

- Place your food on or inside the appropriate rack, tray, or basket and position it inside the oven.
- Press start, select the Air Fryer function. and use the selector dial to scroll through the presets, the presets will flash as you go by each one.
- If you wish to change either the temperature or the time from your preset, press the selector dial once to change the time and once again to change the temperature. Turn it clockwise to increase and counterclockwise to lower.
- Once you have found the preset you desire to use, press the Start/Stop key to begin. The appliance will turn on and the unit will start the cooking process, you will see the timer countdown. The selected preset will blink until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time.
- Tip: Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
- When the countdown timer reaches 0:00, the unit will beep 3 times, and the heating elements will turn off. Please note that after cooking time is done, the fan will remain on for 3 minutes for cooling purposes. "OFF OFF" will start blinking in the display until cooling process is finished.
- Once the cooling process is done the unit will beep and turn off right after.
- Carefully take out your food with oven mitts and using the tray handle.
- Note: the cooking process can be cancelled at any time by pressing the Start/Stop button.

Notes:

- Although oil is not necessary, a small portion of oil can be sprayed on or brushed on food before air frying. Make sure to distribute oil evenly on food.

- Some foods release water or oil when cooking. When cooking large quantities for an extended period, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.
- Use the baking pan to catch water or oil when dripping.

Air frying presets:

| Food | Default Temperature (°F) | Default Time | Adjustable Temperature (°F) | Adjustable Time |
|-----------|--------------------------|--------------|-----------------------------|------------------|
| Air Fry | 425°F | 15 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| *Chicken | 435°F | 40 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Warm | 280°F | 6 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Ribs | 400°F | 25 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Shrimp | 375°F | 10 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| *Steak | 500°F | 13 mins | 140-500°F | 1-90 min |
| Wings | 450°F | 15 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| *Bacon | 425°F | 9 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Fish | 375°F | 10 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Corn | 440°F | 15 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Fries | 450°F | 15 mins | 140-450°F | 1-90 min |
| Dehydrate | 130°F | 3 hours | 80-155°F | 1 min – 9h59 min |
| Defrost | 80°F | 40 mins | 80-140°F | 1-90 min |
| Veggies | 400°F | 10 mins | 140-450°F | 1-90 min |

Times and temperature are indicative, and results can vary on food or quantity

***Steak (medium rare)**

- Insert steak tray on the baking tray and place inside the oven.
- Preheat for 5 minutes.
- Using oven mitts and the tray handle, carefully pull out the tray and place your steak on top. Place the steak tray back inside the unit for 4 minutes.
- Flip your steak over and continue to cook for another 4 minutes.

***Bacon**

- Place bacon tray right on top of baking pan and place bacon on the bacon tray.

***Chicken**

-Use the Chicken preset when cooking a whole chicken. This preset will automatically turn on the rotisserie function.

If cooking chicken breasts, chicken cutlets or single chicken pieces, use the Air Fry preset and adjust cooking time and temperature as needed. Chicken is done when internal temperature reaches 165°F.

OVEN

This mode is for use of the bake, broil, pastry, pizza, proof, roast, and toast functions. Place the baking tray or rack with food inside the oven. Use the selector dial to scroll through the presets, when desired preset is flashing, press the Start/Stop button to confirm the preset and start cooking. As with any traditional oven, the bake functions generate more heat in the back than in the front, near the doors. To ensure more even results, we suggest rotating your baked goods 180° halfway through the cooking time when using oven functions. You can do this by simply rotating the baking pan or rack with the food inside. Another alternative for certain foods is to use the Air frying functions which circulates air and allows more even heat distribution and faster results. It is recommended to adjust for 5-10 minutes faster cooking times and/or a 10-25°F decrease in cooking temperature when air frying baked foods for the first time.

- Place the baking / drip tray underneath the air rack or basket as there is a chance food may drip during the cooking process. The baking pan will help catch any grease or crumbs.
- Baking refers to a wide variety of cooking modes, which is why there are 2 baking levels ideal for different types of baking. All bakeware baking (cakes, loaves, muffins) should preferably be done on the level 1, indicated by BAKE 1 on the door, placed on the baking rack. Baking free-form loaves, cookies, sandwiches, and roasting should be done on the baking pan on the 2nd level, indicated by BAKE 2 on the door, which allows for a gentler heat distribution on flat baking pans.
- Press start/stop to select the Oven mode and use the selector dial to choose the desired preset you wish to use.
- Press the Start/Stop button for confirmation. Once started, the selected preset will blink until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!

- Temperature and time can be adjusted by pressing the knob when the preset is flashing. Press it once to change time and twice to change temperature. Turn it clockwise to increase and anti-clockwise to lower. When done, press the Start/Stop button to confirm.
- Time can be adjusted from 1 to 90 minutes and temperature from 140°F to 450°F (can vary depending on the selected preset).
- Press the rotisserie function if needed for your cooking operation.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep. The heating elements will turn off and the display panel will show "OFF OFF". Please note, although the unit has powered off, the fan will take an additional 3 minutes to cool down before coming to a complete stop and beeping one last time.
- Bake function is best for foods that require rising like cakes, quick breads and loaves, soufflés, and the like.

CAUTION: Carefully take out your food with oven mitts and using the tray handle.

Notes:

- Cooking process can be cancelled at any time before the timer finishes counting down by pressing the Start/Stop button.
- Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook.

| Function | Description | Info |
|----------|---|---|
| Bake | Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven. | <ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals. • For best results, preheat the oven at least 5 minutes at the desired temperature. • Recommended accessories: baking rack and/or backing tray. |
| Broil | Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins. | <ul style="list-style-type: none"> • Preheat the oven for 5 minutes. • For best results, use the top slot. • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. |

| | | |
|--------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings. CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. |
| Pastry | Use this function to cook any kind of dough that is used to make baked goods. | <ul style="list-style-type: none"> Preheat oven for 10 minutes. Donuts, cinnamon rolls and pies work great with this function. |
| Pizza | Recommended for fresh or frozen pizza. | <ul style="list-style-type: none"> Preheat oven for 10 minutes. Recommended accessory: air rack on level 2 position for even cooking Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results. |
| Proof | Proofing can be used to prepare bread or pizza dough. | <ul style="list-style-type: none"> Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking. Allow dough to complete at least one rise at room temperature. Recommended accessory: air rack with proofing dish on top. |
| Roast | Roasting can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside. | <ul style="list-style-type: none"> Preheat oven for 10 minutes. Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended. Used for larger meats and vegetables. Recommended accessory: baking tray. |
| Toast | Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside. | <ul style="list-style-type: none"> Preheat oven for 10 minutes. For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly. If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial. Recommended accessory: air rack on level 2 |

| Mode | Default Temperature (°F) | Default Time (min) | Adjustable Temperature (°F) | Adjustable Time (min) |
|--------|--------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Bake | 375°F | 25 | 140—450°F | 1-90 |
| Broil | 450°F | 15 | 140—450°F | 1-90 |
| Pastry | 400°F | 30 | 140—450°F | 1-90 |
| Pizza* | 400°F | 20 | 140—450°F | 1-90 |
| Proof | 100°F | 60 | 80-140°F | 1-90 |
| Roast | 425°F | 35 | 140-450°F | 1-90 |
| Toast | 400°F | 5 | 140—450°F | 1-90 |

Times and temperature are indicative, and results can vary on food or quantity

*Frozen regular or rising-crust pizza

COOKING GUIDE:

| Food | internal temp* | Quantity | Accessory | Level | Setting | Temp (°F) | Time |
|--------------------------|----------------|--------------------------|-------------------|---------------------------|---------|-----------|------------|
| Chicken breast | 165°F | 8-10 oz | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 400°F | 15-20 mins |
| Chicken tenderloins | 165°F | 3-5 oz | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 380°F | 10-15 mins |
| Chicken thighs (bone-in) | 165°F | 7-8 oz | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 450°F | 15-20 mins |
| Chicken wings (fresh) | 165°F | 7-8 wings, 1.5 lbs total | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 400°F | 10-15 mins |
| Fish | 135°F | 6 oz filet | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 375°F | 8-12 mins |
| Tofu | 165°F | 1-inch thick | Air frying basket | 3 rd (AIR FRY) | Air Fry | 425°F | 15-20 mins |

| | | | | | | | |
|----------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------|-------|------------|
| Pork loin | 145°F | 20-25 oz | Air Frying Basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 425°F | 20-25 mins |
| Meatloaf* (Beef) | 165°F | 1.5 lb meatloaf | Baking tray / air Rack | 1st (BAKE) | Air Fry or Bake | 400°F | 35-40 mins |
| Mac and cheese** (baked) | 160°F | 4 portions | Air rack | 1st (BAKE) | Air Fry | 400°F | 10-25 mins |
| Baked potato | Soft center* | 5.5 oz | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 400°F | 30-35 mins |
| Grilled cheese | Melty cheese* | 4 sandwiches | Baking tray | 2 nd (TOAST) | TOAST | 400°F | 5-7 mins |
| Frozen pizza (thin crust) | Melty cheese* | Thin crust | Air rack | 2 nd (PIZZA) | Bake (PIZZA) | 400°F | 10 mins |
| Frozen pizza (thick crust) | Melty cheese* | Thick crust | Air rack | 2 nd (PIZZA) | Bake (PIZZA) | 400°F | 20 mins |
| Frozen fish sticks | 165°F | 1/2 lb (10 sticks) | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 425°F | 10-12 mins |
| Frozen chicken nuggets | 165°F | 20 nuggets | Air frying basket | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 360°F | 6-7 mins |
| Frozen mozzarella sticks | 165°F | 10 sticks | Baking tray | 3rd (AIR FRY) | Air Fry | 425°F | 6-7 mins |
| Chocolate chip cookies | Browned edges* | 4-6 cookies | Baking tray (turned upside down) | 2nd (BAKE 2) | Bake | 375°F | 10 mins |
| Cake** | Toothpick test* | 1 cake (9-inch round pan) | Tin placed on air rack | 1 st (BAKE 1) | Bake | 350°F | 25 mins |

| | | | | | | | |
|---------------|-------------------------------|-------------------|------------------------|--------------------------|---------|-------|------------|
| Quick bread** | Tooth-pick test* | 1 loaf (9 x 5 in) | Tin placed on air rack | 1 st (BAKE 1) | Bake | 375°F | 35 mins |
| Muffins | Tooth-pick test* | 6-12 muffins | Tin placed on air rack | 1 st (BAKE 1) | Bake | 375°F | 12 mins |
| Pie** | Bottom crust starts to brown* | Two-crust pie | Tin placed on air rack | 1 st (BAKE 1) | Air Fry | 375°F | 15-20 mins |

Cooking times will vary with different conditions such as size, quantity, initial temperature, and preparation used. These are meant to serve as basic cooking guidelines to help you get the most out of your Kalorik MAXX air fryer oven. Additional notes for each food are found on the next page. Most recipes, unless otherwise indicated, require either to rotate, flip, or turn food halfway through the cooking process to provide more even results.

*Internal temperatures as recommended by FDA; other doneness standards are indicative only.

**When in doubt, use BAKE at the recommended time and temperature provided by your recipe when baking loaves, pies, cakes, and other larger foods that require thorough internal cooking.

See additional cooking notes on the next page.

| Food | Notes: |
|--------------------------|---|
| Chicken breast | Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Spray air frying basket with cooking oil before placing breasts. Maximum recommended capacity is 3 10 oz breasts. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz/breast. Remember to flip halfway through the cooking process. |
| Chicken tenderloins | Place baking / drip tray on the lowest level to catch any falling juices or breading (if marinated). Spray air frying basket with cooking oil before placing tenderloins on the basket. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs. Flip halfway through the cooking process. |
| Chicken thighs (bone-in) | Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs (no drumstick attached). Flip halfway through the cooking process. |
| Chicken wings (fresh) | Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Can place last few minutes, or an additional 2 minutes, on 4th (FAST AIR FRY) level if planning to glaze and get crispy wings. Max recommended amount is 8 whole wings. |
| Fish | Recommended to spray basket with non-stick cooking spray. Fish should be opaque once cooked through. |
| Pork loin | Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 2-3 minutes for each additional oz. |
| Tofu | For drained, extra-firm tofu. Drain overnight if necessary, to ensure the crispiest results. Flip halfway through cooking time. |
| Meatloaf (Beef)** | For a freeform loaf: Recommended to wrap loosely in tinfoil to avoid excessive browning in Air Fry function. For a loaf in a pan: recommended bake function. You can cover the pan loosely in tinfoil to avoid excessive browning and uncover in the last 5-10 minutes to help crisp up the top. Recipes will vary. |
| Baked potato | No need to wrap with foil, but poking holes with a fork will provide best results, as well as covering outside with a little bit of oil to help skin crisp up. |
| Mac and cheese (baked) | Assumes cooked macaroni, only used for finishing off the recipe as in a baked mac and cheese recipe. This is good for adding a nice broil to your mac and cheese and help the cheese melt. For less browning, cover tightly with foil. |

| | |
|----------------------------|--|
| Grilled cheese | Butter outside of the bread and flip halfway through cooking time. Try to avoid going near the sides of the baking pan as it may lead to unwanted marks on the bread. |
| Frozen pizza (thin crust) | Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm. |
| Frozen pizza (thick crust) | Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm. |
| Frozen fish sticks | Shake the fish sticks halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary. |
| Frozen chicken nuggets | Shake the nuggets halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary. |
| Frozen mozzarella sticks | Shake the mozzarella sticks halfway through cooking time to ensure maximum crispiness. Use baking pan to prevent cheese drippings. Careful not to overcook, as it may cause cheese to leak. |
| Chocolate chip cookies | Rotate baking pan 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Turning the pan upside down and placing it on a higher level helps to give the cookies a little more distance from the heating element to ensure a more uniform heating. |
| Cake | Bake until a toothpick inserted comes out clean. Different pan materials and sizes will yield different results. Check doneness 5 minutes before the end of the minimum recommended for your recipe and add time as needed. Preheat oven for 5 minutes. |
| Quick bread | Rotate the loaf pan 180° halfway through cooking. Insert toothpick to check for doneness. Baking times will vary based on size of loaf and type of pan used. Preheat 5 minutes. |
| Muffins | Rotate the baking rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Muffins should be done once an inserted toothpick comes out cleanly. Preheat 5 mins. |
| Pie | Cover the pie loosely with foil if it starts to brown too much. Air Fry works best for a crispier pie and Bake for a softer pie. Preheat oven for 5 minutes. |

Dehydration*:

| Food | Thickness | Accessory | Level | Setting | Temperature |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------|--|-----------|-------------|
| Apples | 1/16"-1/8" | Dehydration tray + Air Frying Basket | 5 th (DEHYDRATOR) + 3rd (AIR FRY) | Dehydrate | 135°F |
| Pineapple | 1/8"-1/4" | Dehydration tray + Air Frying Basket | 5 th (DEHYDRATOR) + 3rd (AIR FRY) | Dehydrate | 135°F |
| Jerky | 1/4" (GROUND TURKEY/ BEEF) | Dehydration tray + Air Frying Basket | 5 th (DEHYDRATOR) + 3rd (AIR FRY) | Dehydrate | 155°F |

To use your MAXX as a dehydrator: Slide the 2-in-1 dehydrator/steak tray into the top level. Place the Air frying basket in the 3rd level for best air flow. Additional time will lead to crispier results. Times will vary depending on initial thickness. We recommend checking the doneness of your dehydrated foods at the initial cooking time indicated and adding afterwards as needed when dehydrating a type of food for the first time.

*Accessories vary by model.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- Do not immerse the unit in water or wash under running water.
- All accessories, except the sliding crumb tray, are dishwasher safe. All can be washed in hot soapy water.

- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.

Inside cleaning

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray from the Air Fryer Oven. Wipe clean and place back inside before using the appliance.
- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with absorbent paper toweling or a soft cloth.
- Clean the inside of the glass doors with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.
- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates the appliance except the cavity.

Make sure no water comes on the oven doors when the latter are still hot.

Housing cleaning

1. Wipe clean with a damp sponge. Wipe dry
2. NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

Replacing the inner lamp

A replacement bulb is available to you should the original stop working. If this is the case, you can call customer service at the address listed in the “WARRANTY” section to get a replacement bulb. Be sure to perform the following steps carefully as they comprise of manipulating small glass parts.

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. With a screwdriver, unscrew the screw holding the metal clamp against the glass cover.
3. Using a tool such as a flat-ended screwdriver, carefully remove the glass to gain access to the lightbulb.

4. Remove the lamp by shifting it upwards and ejecting the bi-pin end from its place. To replace with new bulb, align the two pins with the small holes in the original bulb base and plug back in, ensuring the new lamp is securely in place.
5. Place the glass cover back into a secure position, ensuring it fits neatly, and screw the metal clamp back into its original position to prevent glass cover from falling off.

Do not immerse the OVEN in water or any other liquid.

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

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Solution |
|-----------------------------------|--|---|
| The unit does not work | <ol style="list-style-type: none"> 1. Appliance is not plugged in. 2. You have not pressed the start/stop button. 3. The oven doors are not properly closed. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Plug power cord into wall socket. 2. Make sure you have selected a function and pressed the start button. 3. Make sure both doors are securely shut. |
| Food not cooked | <ol style="list-style-type: none"> 1. Too much food is placed into the oven. 2. The temperature is set too low. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Use smaller batches for more even frying. 2. Raise temperature and continue cooking. |
| Food is not fried evenly | Some foods need to be turned or shaken during the cooking process. | Flip or shake your food halfway into the cooking process and continue cooking. |
| White smoke coming from the unit | <ol style="list-style-type: none"> 1. There is oil residue in the oven. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking. 3. Oil is dripping on heating element. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use. 3. Place baking pan underneath air rack or basket. |
| French fries are not fried evenly | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Use fresh, firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch. |

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. 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, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, 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.

Extended warranty may be available on your product, please contact Customer Service for more information.

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.**

GRACIAS

Gracias por elegir el horno freidora de aire Kalorik MAXX.

Esperamos que esté encantado con su MAXX. Si es así, nos encantaría que lo gritara desde los tejados, se lo dijera a sus amigos o nos dejara una reseña. Nos encantaría saber qué ha estado cocinando, así que etiquete a @kalorik en las redes sociales con sus obras maestras culinarias.

REGISTRE SU COMPRA

Para registrar su producto, simplemente complete el formulario incluido, visite Kalorik.com/register o escanee el código QR a continuación



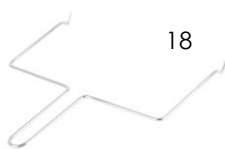
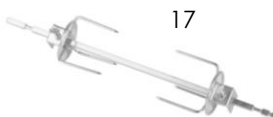
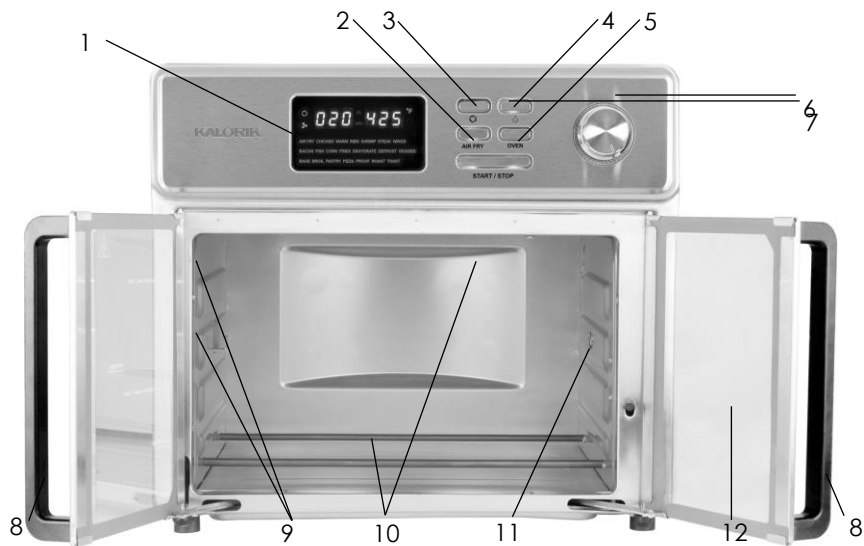
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Modelo | Voltaje | Potencia | Capacidad |
|--------------|------------|----------|-----------|
| AFO 46045 SS | 120V, 60Hz | 1700W | 26 QT |

CONTENTS

| | |
|--|-----------|
| PARTES | 35 |
| DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS | 36 |
| MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD | 37 |
| CONSEJOS DE SEGURIDAD | 39 |
| INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS | 39 |
| INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO | 39 |
| CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE | 40 |
| ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ | 41 |
| PANEL DE CONTROL | 41 |
| Pantalla LED | 41 |
| Botones y botón selector | 42 |
| OPERACIÓN | 43 |
| ACCESORIOS | 45 |
| Diagramas de ubicación de los accesorios | 45 |
| Cómo utilizar el espetón para Rostizar | 49 |
| FUNCIONES | 49 |
| FREIDORA CON AIRE | 49 |
| HORNO | 52 |
| GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN | 56 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 61 |
| Limpieza interna | 61 |
| Limpieza de la carcasa | 62 |
| Reemplazo de la lámpara interna..... | 62 |
| DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 63 |
| GARANTÍA | 64 |

PARTES



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pantalla LED
 2. Botón de la función de freír con aire.
 3. Botón de la función de Rostizador
 4. Botón de la luz interna del horno
 5. Botón de la función de horno
 6. Botón selector
 7. Botón de iniciar/detener
 8. Manijas de la puerta estilo francés
 9. Ranuras/Rejillas para accesorios
 10. Elementos térmicos (superiores e inferiores)
 11. Ranura para el rostizadior
 12. Puerta de vidrio estilo francés
 13. Bandeja para hornear/bandeja de goteo
 14. Canasta de fritura de aire
 15. Rejilla para hornear
 16. Bandeja para migas
 17. Espetón y tenedores para el rostizador
 18. Asa para el espiedo
 19. Asa para bandeja
 20. *1 bandeja deshidratadora y para carnes 2 en 1
 21. *Bandeja para tocino
- *Varía según el modelo

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, siempre deberá cumplir con las precauciones de seguridad básicas, que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Revise que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en su electrodoméstico.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad en agua u otros líquidos.
5. Si la unidad es utilizada o está cerca de un niño, se deberá realizar una supervisión minuciosa.
6. Desenchufe la unidad cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocarle o quitarle las piezas.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas, o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios adicionales a los recomendados por el fabricante puede originar lesiones.
9. No utilice al aire libre. Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
10. No deje el cable colgando en el borde de la mesa o de la cubierta ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de hornillas eléctricas o a gas calientes, o donde podría estar en contacto con otro horno caliente.
12. Debe tener extremo cuidado al mover el aparato. Déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
13. Cuando esté funcionando, el aire caliente saldrá por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las salidas de aire y tenga extremo cuidado al extraer los accesorios del aparato. Si no lo hace podrían originarse quemaduras o lesiones.
14. Cuando opere el horno de alrededor de 10 cm de espacio en todos los laterales del horno para que haya una adecuada circulación de aire.
15. Siempre haga funcionar el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No lo utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
16. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté funcionando. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos; etc.

17. Se debe tener extremo cuidado al mover el aparato o las piezas que contienen aceite u otros líquidos calientes.
18. No use el aparato para otro fin no previsto.
19. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos en el horno freidora de aire, dado que pueden generar un incendio o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
20. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora de aire está cubierto o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o algo similar, cuando está funcionando. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté funcionando.
21. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y este entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
22. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
23. No almacene ningún material en este horno cuando no lo esté utilizando.
24. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, etcétera.
25. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto genera un sobrecalentamiento del horno.
26. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
27. Tenga extremo cuidado al desechar la grasa caliente.
28. Utilice siempre guantes para horno térmicos al colocar o extraer elementos calientes del horno.
29. Para desconectarlo, presione encendido/apagado durante 3 segundos para asegurarse de que la máquina esté apagada, luego retire el enchufe del tomacorriente.
30. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto porque eso puede provocar quemaduras o lesiones.
31. No cubra ni bloquee las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando. Hacer eso evitará una cocción pareja y puede dañar el aparato o hacer que se recaliente, lo cual puede originar incendios o lesiones.
32. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Cuando lo esté utilizando, utilice siempre guantes de cocina toque cualquier superficie externa o interna del horno, o cuando manipule los accesorios.
2. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga limpio el interior del horno y libre de alimentos, aceite, grasa o cualquier material combustible.
3. No utilice utensilios metálicos tales como cuchillos para quitar los residuos de comida de los elementos térmicos ya que puede dañar el aparato y corre el riesgo de electrocutarse.
4. No almacene ningún material en el horno cuando no lo esté utilizando.

INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable debe estar enchufado en un receptáculo de pared de tres clavijas con conexión a tierra, conectado a tierra de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 y todos los códigos y ordenanzas locales. Si no se dispone de un receptáculo de pared de acoplamiento, es responsabilidad y obligación personal del cliente que un electricista calificado instale un receptáculo de pared de 3 clavijas con conexión a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros que pueden resultar por enredarse o tropezarse con un cable largo. Se pueden utilizar extensiones si se tiene cuidado al usarlas.

- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse con el fin de que no se superponga con la cubierta o la mesa porque podría ser tirado por niños o causar tropiezos.

CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE

Descubra la nueva generación de hornos freidores de aire. El Horno Digital Freidora De Aire Maxx Kalorik combina varios aparatos en uno. Funciona como freidora de aire, rostizadora, asador, espiedo, deshidratadora, horno, tostadora, horno para pizza y olla de cocción lenta.

El Horno Digital Freidora De Aire Maxx Kalorik utiliza tecnología Turbo Maxx para cocinar los alimentos más rápido que nunca. Los elementos térmicos inferiores y superiores personalizados proporcionan una distribución pareja del calor para resultados de cocción perfectos. Un sistema de flujo de aire optimizado y un ventilador turbo de alto rendimiento diseñados para una circulación de aire máxima, proporcionan la misma textura crujiente y sabor intenso de los alimentos fritos en abundante aceite, con poca cantidad de aceite o sin aceite. Esto reduce la grasa y las calorías para obtener comidas más saludables.

El sistema para rostizar hace girar el accesorio de espetón incluido durante la cocción, lo cual permite que la carne se rostice de manera pareja en sus propios jugos y alcance un nivel de sabor máximo.

El Horno Digital Freidora De Aire Maxx Kalorik alcanza una temperatura de 500°F, perfecta para sellar carnes o verduras y para alcanzar un resultado caramelizado perfecto. El horno tiene capacidad para un pollo grande, una pizza de 30,50 cm y hasta 9 rebanadas de pan.

Moderno y funcional, el Horno Digital Freidora De Aire Maxx Kalorik cuenta con puertas de vidrio de estilo francés con una apertura automática sencilla que evita el goteo y las quemaduras.

Una función de seguridad integrada de apagado automático detiene el funcionamiento cuando se abren las puertas.

Una pantalla LED digital fácil de usar contiene 21 configuraciones predeterminadas para cocinar sin margen de error.

Los accesorios incluyen una canasta para freír con aire, una bandeja para hornear, una rejilla para hornear, una bandeja para migas, *una bandeja para tocino, *una bandeja para carnes y para deshidratación 2-en-1, un espetón para rostizar, un asa para la bandeja y un asa para el sistema de rostizado.

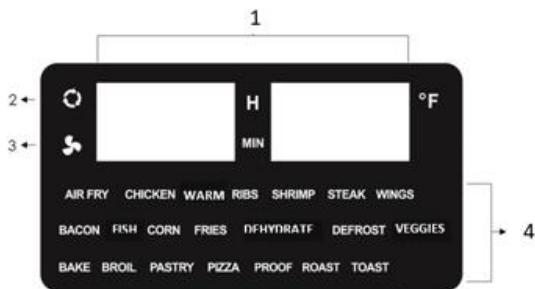
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páselos un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de hacerlo funcionar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que esté ubicada también al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Coloque la bandeja para migas deslizable en la parte inferior del aparato, por debajo de la parte inferior de los elementos térmicos. Asegúrese de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del horno.
- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier película de aceite de protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos hacer funcionar el aparato durante 20 minutos en la función *Steak (Filete)*, colocando el termostato en su temperatura máxima 500°F.
- Una vez que conecte la unidad, el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) se encenderá durante un minuto para indicar que está enchufado y luego se apagará.

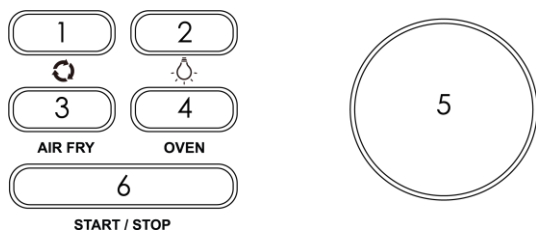
PANEL DE CONTROL

Pantalla LED

La pantalla LED muestra el temporizador de conteo y la temperatura (1), el símbolo de la función de rostizar (2), el símbolo de la función de freír con aire (3) y las configuraciones predeterminadas (4).



Botones y botón selector



1. **Girar:** Utilizar cuando cocine con la función para rostizar. Presione este botón para activar el modo rostizador y que el accesorio gire para lograr un resultado crujiente y uniforme. Presione nuevamente para desactivar la función.
2. **Luz:** Presione este botón para encender o apagar la luz del horno. La luz se puede encender en cualquier momento para ayudar a supervisar los alimentos mientras se cocinan. La luz se apaga automáticamente luego de un minuto.
3. **Air Fry (Freír con Aire):** Presione este botón para seleccionar la función Freír con aire. Hay 14 configuraciones predeterminadas disponibles para usar con esta función. Use el botón selector para seleccionar su configuración predeterminada deseada.
4. **Oven (Horno):** Presione este botón para usar el aparato como horno convencional. Hay 7 modos de cocción disponibles cuando se utiliza esta función. Use el botón selector para seleccionar su modo de cocción deseado.
5. **Botón selector:** Use el botón selector para seleccionar su configuración predeterminada deseada. Presione el botón selector sobre su configuración predeterminada deseada para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.

6. **Start/Stop (Iniciar/Detener):** Presione este botón para encender el aparato, comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la máquina completamente.

OPERACIÓN

Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para seleccionar el modo de espera. Desde aquí, puede seleccionar "Air Fry" (Freír) u "Oven" (Horno) y comenzar a cocinar en el modo que prefiera.

Presione "Air Fry" (Freír) para seleccionar directamente el modo de fritura de aire. Use el botón selector para elegir entre 14 preajustes para freír al aire o seleccione "Freír con aire" para elegir el tiempo y la temperatura que prefiera.

Presione "Oven" (Horno) para seleccionar directamente el modo de horno. Use el botón selector para elegir entre 7 preajustes de horno, o seleccione "Bake" (Hornear) para elegir el tiempo y la temperatura de su elección.

Una vez que el Horno freidor de aire esté encendido y listo para usar, el botón selector le permite desplazarse por los diversos ajustes preestablecidos disponibles para facilitar sus necesidades de cocción. El preajuste parpadeará y mostrará el tiempo y la temperatura asociados con él a medida que se desplace por él.

Para seleccionar un preajuste simplemente presione la perilla. La primera pulsación hará que la configuración de la hora parpadee, lo que indica que puede cambiar la configuración de la hora si lo desea. Gire el botón selector hacia la derecha para agregar tiempo y hacia la izquierda para eliminar el tiempo. Una vez que haya configurado el tiempo deseado, puede presionar el botón selector una vez más. La segunda pulsación hará que el ajuste de temperatura parpadee. Si desea cambiar la configuración de temperatura, simplemente gire en sentido horario para aumentar la temperatura y en sentido antihorario para disminuirla, ambos posibles en incrementos de 5 grados. Si desea seleccionar un preajuste diferente, presione una tercera vez para volver a la selección de preajustes.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar el proceso de cocción.

El programa seleccionado parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando según la programación elegida. La luz preestablecida parpadeará hasta que se haya alcanzado la temperatura elegida, y luego permanecerá estable para indicar que la unidad está lista. El ícono del ventilador también se encenderá si el programa que ha seleccionado utiliza un ventilador para su proceso de cocción.

¿Necesitas adaptarte? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar el botón selector una vez (1) para ajustes de tiempo y dos veces (2) para ajustes de temperatura. Presione nuevamente una tercera vez para confirmar, o la unidad se ajustará automáticamente a la nueva hora y / o temperatura después de 3 segundos.

¿Todo listo? MAXX está equipado con una función de parada automática y manual.

En la parada automática, una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción (0:00), MAXX emitirá un pitido tres (3) veces y entrará en modo "OFF" (Apagado) (la pantalla mostrará "OFF OFF"). El ventilador interno continuará funcionando durante 3 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe si el modo seleccionado usó el ventilador, y todas las luces que no sean "START/STOP" (Iniciar/Detener) se apagarán. Los ventiladores de enfriamiento laterales se encenderán en todos los modos para ayudar con el proceso de enfriamiento.

Para apagar MAXX manualmente, presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) una vez y la máquina ingresará al modo "OFF" (Apagado) como se describe arriba.

Si la unidad está en proceso de ingresar al modo "OFF" (Apagado) de cualquier manera, puede volver a ingresar al modo de espera durante los 3 minutos de proceso de enfriamiento presionando Start/Stop (Iniciar/Detener). Después de tres minutos, la unidad emitirá un solo pitido para indicarle que el proceso de enfriamiento ha finalizado.

Notas:

El horno Kalorik MAXX Air Fryer se apagará automáticamente si las puertas francesas están abiertas durante más de 10 minutos durante un proceso de cocción.

A menos que esté en modo de cocción, la unidad se apagará después de 2 minutos sin funcionar.

La luz interior se enciende automáticamente y permanece encendida si se abren las puertas francesas.

Al presionar el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) durante tres (3) segundos consecutivos se apagará la máquina.

ACCESORIOS

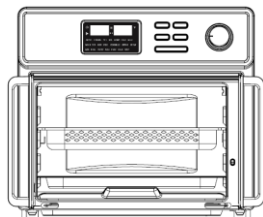
Utilice las marcas en la puerta para las posiciones de accesorios recomendadas.



Diagramas de ubicación de los accesorios

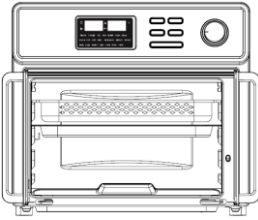
Siga los diagramas a continuación para utilizar su horno al máximo y lograr resultados constantes y profesionales.

FRÉIR CON AIRE



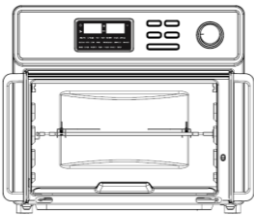
- Esta función se utiliza para freír alimentos con aire como alternativa saludable a freír con abundante aceite.
- Para obtener mejores resultados, utilice la canasta de fritura de aire provista.
- Dé vuelta o mueva la comida un poco durante el proceso de cocción para cocinar los alimentos de manera pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Sin embargo, se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.


FRÉIR CON AIRE RAPIDO



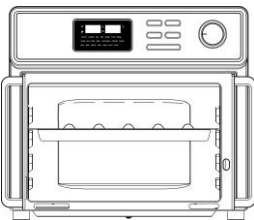
- Cocine los alimentos todavía más rápido colocando la canasta en la rejilla superior.
- Reduzca el tiempo de cocción y mueva un poco la comida para asegurarse de obtener una cocción pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.

ROSTIZAR



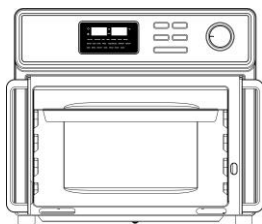
- Use el espetón para el rostizador y su asa para cocinar pollos enteros y rostizar todo tipo de alimentos.
- Presione el botón "Girar" () para permitir que el espetón gire durante la cocción, permitiendo que la carne se rostice de manera pareja en sus propios jugos y que alcance un nivel de sabor máximo.
- La función para rostizar se enciende automáticamente en la configuración predeterminada "Chicken" (Pollo), para todas las demás configuraciones predeterminadas se debe presionar el botón.
- Esta configuración se puede activar y utilizar con las funciones de freír con aire, hornear y rostizar.

TOCINO



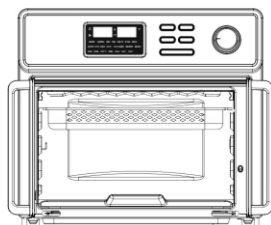
- Cocine el tocino a la perfección con la bandeja para tocino.
- **Importante:** Coloque el accesorio sobre la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- El diseño de onda mantiene al tocino hacia arriba y fuera de la grasa que se escurre.
- Caben varias rebanadas a la vez.
- La configuración predeterminada Bacon (Tocino) la encuentra dentro de la función Air Fry (Freír Con Aire).

BANDEJA PARA FILETE



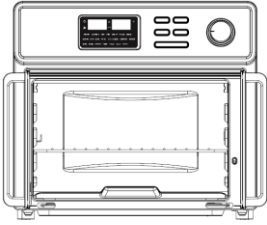
- Use la bandeja para bistec para sellar y caramelizar sus alimentos a la perfección.
- **Importante:** Coloque el accesorio sobre la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- El diseño con ranuras permite que el exceso de grasa se escurra en la bandeja de goteo.
- Coloque la bandeja para carnes en la ranura superior para obtener un sellado perfecto.
- La configuración predeterminada Steak (Filete) la encuentra dentro de la función Air Fry (Freír Con Aire).

DESHIDRATAR



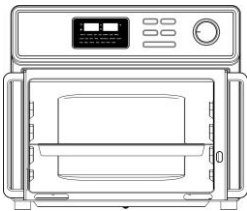
- Deshidrate todo tipo de comidas con la función de Deshidratación. Seleccione la función de Deshidratación. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.
- Use la bandeja deshidratadora y para carnes 2 en 1. De vuelta a la bandeja y deslícela en la ranura de la deshidratadora (parte superior). Coloque el alimento en la canasta de la freidora con aire y deslícelo en la ranura Fast Air Fry (Freír Con Aire Rápido). Presione el botón Start/Stop para comenzar.
- El ventilador integrado y el calor bajo se utilizan para crear un flujo de aire cálido que reduzca el contenido de agua hallada en los alimentos frescos.
- Coloque una sola capa del alimento sin que se superponga.
- Se puede usar jugo de limón para tratar previamente las frutas y verduras y evitar que se pongan de color marrón.
- Úselo para deshidratar frutas y verduras, o para secar un filete de carne.

REJILLA PARA HORNEAR



- La rejilla para hornear se puede usar para freír con aire como para las funciones de horno.
- Este accesorio se puede usar para una variedad de alimentos, incluida la pizza o cuando se cocina con moldes para pasteles para colocar encima.
- Cuando hornee con utensilios para hornear alimentos como pan, pan rápido, pastel y moldes para muffins, colóquelos en la rejilla inferior BAKE 1 (Bandeja para hornear). Cualquier cosa que deba cocinarse bien desde el fondo, como un pastel, también debe estar en el nivel BAKE 1 (Bandeja para hornear). La regla general es que, si está utilizando una fuente o molde para hornear, use el nivel inferior y la rejilla para hornear.

BANDEJA PARA HORNEAR



- Utilizado para la función de horno de cocción.
- Es ideal para pequeñas cantidades de comida.
- Es óptima también para acumular la grasa o aceite que gotee durante el proceso de cocción
- Cuando lo use como una bandeja para hornear para alimentos como galletas o queso asado, u otras funciones de horneado como asar cortes más pequeños de alimentos (como pechugas de pollo, perros de maíz...) coloque en el segundo nivel BAKE 2 (Rejilla para hornear).
- Cuando utilice la función de horno, le recomendamos girar su sartén 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar resultados uniformes.

Consejos

- Cuando arme el horno freidora de aire Maxx, siempre asegúrese de que la bandeja deslizante para migas esté colocada antes de comenzar el proceso de cocción. Enjuague y limpie la bandeja luego de cada uso.

- Cuando cocine alimentos que pueden gotear o desprender migas durante el proceso de cocción, asegúrese de colocar la bandeja para hornear/bandeja de goteo en la ranura más baja. Esto ayudará a que el aparato esté lo más limpio posible y protegerá los elementos térmicos.

Cómo utilizar el espetón para Rostizar

- Inserte el espetón en el centro y a lo largo del alimento que va a rostizar.
- Deslice los tenedores a cada lado del espetón y asegúrelos en su lugar ajustando los tornillos. Asegúrese de que los tenedores estén bien insertados y que el alimento esté centrado en el espetón.
- Use la manija del rostizador para levantar su alimento. Los ganchos en la manija del rostizador deben colocarse debajo de las ranuras en ambos lados de la varilla. Asegúrese de que el extremo largo de la varilla esté del lado derecho de la manija, y el lado corto (endentado) esté del lado izquierdo de la manija.
- Abra las puertas del horno. Deslice el accesorio en la cavidad. Inserte el lado derecho (extremo largo) de la varilla en la ranura para rostizar. Luego, coloque el lado izquierdo (extremo corto endentado de la varilla) en el gancho ubicado en el lado opuesto.

PRECAUCIÓN: Los accesorios para rostizar son muy filosos y es probable que se calienten mucho durante el proceso de cocción. Tenga cuidado y utilice guantes de cocina para evitar lesiones personales.

ADVERTENCIA: Asegúrese de ubicar todos los ingredientes sobre los accesorios proporcionados, insertándolos de manera adecuada en las ranuras/rejillas para los accesorios, con el fin de evitar cualquier contacto con los elementos térmicos del aparato. No lo llene en exceso.

FUNCIONES

FREIDORA CON AIRE

El freír con aire puede utilizarse como un estilo alternativo saludable de cocinar, que requiere de poco o nada de aceite y que utiliza aire caliente a rápidas velocidades para cocinar los alimentos en menos tiempo.

- Coloque los alimentos sobre el accesorio adecuado y ubíquelos dentro del horno, asegurándose de insertar el accesorio en la ranura (altura) adecuada.
- Seleccione la función Air Fry (freír con aire) y use el botón selector para moverse por las diferentes configuraciones predeterminadas. Estas se iluminarán a medida que vaya pasando por cada una de ellas.
- Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de la configuración predeterminada, presione el botón selector una vez para cambiar el tiempo y una vez más para cambiar la temperatura. Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
- Una vez que haya encontrado la configuración predeterminada que desea usar, presione la tecla iniciar/detener para comenzar. El aparato se encenderá y comenzará el proceso de cocción, mostrándole la cuenta regresiva del temporizador.
- Consejo: Dar vuelta o mover un poco la comida en el proceso de cocción asegura que la comida se cocine de manera uniforme.
- Cuando la cuenta regresiva llegue a 0:00, el aparato emitirá una señal sonora 3 veces, y los elementos térmicos se desactivarán. Mantenga en cuenta que, una vez finalizado el tiempo de cocción, el ventilador permanecerá encendido durante 3 minutos con el fin de enfriar el aparato. "OFF OFF" ("APAGADO APAGADO") comenzará a parpadear en la pantalla hasta que finalice el proceso de enfriamiento.
- Una vez que termine el proceso de enfriamiento el aparato emitirá una señal sonora más y se apagará de inmediato.
- Retire cuidadosamente la comida con los guantes de cocina para horno o use el asa de la bandeja para hornear.
- Nota: el proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón iniciar/detener.

Notas:

- Si bien agregar aceite no es necesario, se puede rociar una pequeña cantidad sobre la comida antes de freír con aire. Si lo hace, asegúrese de distribuir el aceite uniformemente sobre su alimento.
- Algunas comidas expulsan más agua o aceite al cocinarse. Por esto, cuando cocine grandes cantidades de este tipo de comidas por un período extendido, es posible que el vapor se condense y genere humedad en la cubierta del horno.
- Use la bandeja para hornear/bandeja de goteo para contener el agua o aceite que gotee

Configuraciones predeterminadas de la freidora con aire:

| Alimento | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado (min.) | Temperatura regulable | Tiempo regulable (min.) |
|--------------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Air Fry (Freír con aire) | 415°F | 15 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| *Chicken (Pollo) | 435°F | 40 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Warm (Calentar) | 280°F | 6 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Ribs (Chuletas) | 400°F | 25 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Shrimp (Camarones) | 375°F | 10 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| *Steak (Filete) | 500°F | 13 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Wings (Alitas) | 450°F | 15 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| *Bacon (Tocino) | 425°F | 9 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Fish (Pescado) | 375°F | 10 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Corn (Elotes) | 440°F | 15 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Fries (Papas Francesas) | 450°F | 15 minutos | 140-450 °F | 1-90 |
| Dehydrate (Deshidratar) | 130°F | 3 horas | 80-155 °F | 1 minuto-9h59 mins |
| Defrost (Descongelar) | 80°F | 40 minutos | 80-155 °F | 1-90 |
| Veggies (Vegetales) | 400°F | 10 minutos | 140-450 °F | 1-90 |

Los tiempos y la temperatura son indicativos y los resultados pueden variar según el alimento o la cantidad

*Filete (Termino medio)

-Inserte la bandeja para bistec sobre la bandeja para hornear y colóquela dentro del horno.

-Precaliente el horno durante 5 minutos.

- Con guantes de cocina y usando la manija de la bandeja, extraiga cuidadosamente la bandeja y coloque el filete de carne sobre la bandeja.

Usando el asa de la bandeja, vuelca a colocar la bandeja para carnes dentro del aparato durante otros 4 minutos.

- Dé vuelta al filete y siga cocinando durante 4 minutos más.


*Tocino

- Inserte la bandeja para tocino en la bandeja para hornear y coloque el tocino en la bandeja.

HORNO

Este modo es para usar las funciones de bake (hornear), broil (asar), pastry (pastelería), pizza, proof (sellar), roast (rostar) y toast (tostar). Coloque la bandeja o rejilla para hornear con comida dentro del horno. Use el botón selector para desplazarse por las configuraciones predeterminadas. Cuando la configuración predeterminada que desee se ilumine, presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para confirmar la configuración y comenzar el proceso de cocción.

- Coloque la bandeja para hornear/bandeja de goteo debajo de la canasta para freír con aire o la rejilla para hornear ya que es posible que la comida gotee durante el proceso de cocción. La bandeja para hornear ayudará a contener la grasa y/o las migas.
- La cocción se refiere a una amplia variedad de modos de cocción, por lo que hay 2 niveles de cocción. Todos los utensilios para hornear (pasteles, hogazas, muffins) se deben hacer preferiblemente en el nivel inferior, indicado por BAKE 1 (Bandeja para hornear) en la puerta, colocado en la rejilla para hornear.
- Se deben hornear panes de forma libre, galletas, sándwiches y asar en la bandeja para hornear en el segundo nivel, indicado por BAKE 2 (Rejilla para hornear) en la puerta, lo que permite una distribución de calor más suave en las bandejas planas.
- Presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) seleccione el botón Oven (Horno) y utilice el botón selector para elegir la configuración predeterminada que desee. Presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar.
- La temperatura y el tiempo se pueden ajustar presionando el botón selector cuando la configuración predeterminada esté iluminada. Presione una vez para cambiar el tiempo y dos veces para cambiar la temperatura. Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir. Cuando finalice, presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar.

- El tiempo puede ajustarse de 1 a 90 minutos y la temperatura entre 140°F a 450°F (puede variar dependiendo de la configuración predeterminada seleccionada).
- Presione la función para cocinar rostizar () si la necesita para cocinar su alimento.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato comenzará a emitir una señal sonora. Los elementos térmicos se apagarán y el panel de la pantalla mostrará "OFF OFF" ("APAGADO APAGADO"). Si bien el aparato se ha apagado, el ventilador demorará unos 3 minutos más en enfriarse antes de detenerse por completo. Al acabar el proceso de enfriamiento el aparato emitirá una señal sonora una vez más.

PRECAUCIÓN: Retire cuidadosamente la comida con los guantes de cocina para horno o use las manijas de la bandeja.

Notas:

- El proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento antes de que el temporizador termine de contar, presionando el botón Start/Stop (Iniciar/Detener).
- Los alimentos se cocinan rápidamente al usar la función de Broil (asar), monitoree los alimentos constantemente para evitar que se cocinen en exceso.

| Función | Descripción | Información |
|------------|--|---|
| Hornear | Recomendado para alimentos que normalmente se preparan en un horno convencional. | <ul style="list-style-type: none"> • Funciona con comidas congeladas preenvasadas. • Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante al menos 10 minutos a la temperatura deseada. • Accesorios recomendados: rejilla para hornear o bandeja para hornear. |
| Asar | Se utiliza para carnes tales como carne de res, pollo o cerdo. También se utiliza para dorar la parte superior y/o gratén. | <ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 5 minutos. • Para obtener mejores resultados, utilice la ranura superior (Fast air fry). • Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto. • Los alimentos se cocinan rápidamente durante la función de asar así que es mejor observar los alimentos para que no se cocinen en exceso. • No utilice bandejas de vidrio para asar. • Accesorios recomendados; rejilla para hornear en la ranura superior (Fast air fry) y bandeja para hornear en la ranura inferior (Bake/Proofing) para contener las gotas de grasa. • PRECAUCIÓN: No se recomienda usar papel de aluminio para cubrir la rejilla. Si se cubre se impedirá que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie del papel y puede prenderse en fuego. |
| Pastelería | Use esta función para cocinar cualquier tipo de masa que se utilice para cocinar pasteles. | <ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 10 minutos. • Las rosquillas, los rollos de canela y los pasteles van bien con esta función. |
| Pizza | Se recomienda para la pizza fresca o congelada. | <ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 5 minutos. • Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura de posición media para una cocción pareja. |
| Sellar | Esta función puede usarse para preparar masa para pan o pizza. | <ul style="list-style-type: none"> • La masa generalmente está lista cuando duplica su tamaño. Revise regularmente la masa al cocinarla. • Deje que la masa suba al menos una vez a temperatura ambiente. • Accesorio recomendado: rejilla para hornear para elevar masa. |

| | | |
|----------|--|---|
| Rostizar | Se puede usar la función Asar para mejorar el sabor caramelizando y dorar la superficie, dejando los alimentos húmedos y jugosos internamente. | <ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 10 minutos. • El rostizado se puede realizar en pocos minutos por lo que se sugiere revisar el alimento antes de que finalice el tiempo. • Se utiliza para carnes y verduras más grandes. • Accesorio recomendado: bandeja para hornear. |
| Tostar | Use la función Tostar para tostar pan a la perfección: crujiente por fuera y blando por dentro. | <ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 10 minutos. • Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en el centro de la rejilla para hornear, separados de manera uniforme. • Si el tostado es menor a lo deseado, vuelva a colocar el alimento dentro del horno y agregue más tiempo utilizando el botón selector. • Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura media. |

| Modo | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado (min.) | Temperatura regulable | Tiempo regulable (min.) |
|---------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Bake (Hornear) | 375°F | 25 | 140—450°F | 1-90 |
| Broil (Asar) | 450°F | 15 | 140—450°F | 1-90 |
| Pastry (Pastelería) | 400°F | 30 | 140—450°F | 1-90 |
| Pizza | 400°F | 20 | 140—450°F | 1-90 |
| Proof (Sellar) | 100°F | 60 | 80-140°F | 1-90 |
| Roast (Rostizar) | 425°F | 35 | 140-450°F | 1-90 |
| Toast (Tostar) | 400°F | 5 | 140—450°F | 1-90 |

Los tiempos y la temperatura son indicativos y los resultados pueden variar según el alimento o la cantidad

GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN

| Tipo de comida | Temp interna (°C) | Cantidad | Accesorio | Nivel en el horno | Preajuste | Temp (°C) | Hora de cocinar |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------|-----------------|
| Pechuga de pollo | 165°F | 8-10 oz | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 400°F | 15-20 mins |
| Tiras de pollo | 165°F | 3-5 oz | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 380°F | 10-15 mins |
| Muslos de pollo (con hueso) | 165°F | 7-8 oz | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 450°F | 15-20 mins |
| Alas de pollo | 165°F | 7-8 alas, .68 kgs in total. | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 400°F | 10-15 mins |
| Pescado | 135°F | 6 oz filet | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 375°F | 8-12 mins |
| Tofu | 165°F | 1-inch grueso | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 425°F | 15-20 mins |
| Carne de Cerdo | 145°F | 20-25 oz | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 425°F | 20-25 mins |
| Pastel de carne | 165°F | 1.5 lb | Bandeja/Rejilla para hornear | Bake 1/Bandeja para hornear | Freír con aire o Hornear | 400°F | 35-40 mins |
| Macarrones con queso (horneados) | 160°F | 4 porciones | Bandeja para hornear | Bake 1/Bandeja para hornear | Freír con aire | 400°F | 10-25 mins |
| Papa horneada | Centro suave* | 5.5 oz | La canasta | Freír con aire | Freír con aire | 400°F | 30-35 mins |
| Queso asado | Queso fundido* | 4 sándwiches | Bandeja para hornear | Tostar | Tostar | 400°F | 5-7 mins |
| Pizza congelada (corteza delgada) | Queso fundido* | Pizza de corteza delgada | Rejilla para hornear | Bake 2/Rejilla para hornear | Pizza | 400°F | 10 mins |
| Pizza congelada (corteza gruesa) | Queso fundido* | Pizza de corteza gruesa | Rejilla para hornear | Bake 2/Rejilla para hornear | Pizza | 400°F | 20 mins |
| Palitos de pescado congelado | 165°F | 1/2 lb (10 palitos) | La canasta | 3ro/Freír con aire) | Freír con aire | 425°F | 10-12 mins |
| Nuggets de pollo congelado | 165°F | 20 nuggets | La canasta | 3ro/Freír con aire) | Freír con aire | 360°F | 6-7 mins |
| Palitos de mozzarella congelados | 165°F | 10 palitos | Bandeja para hornear | 3ro/Freír con aire) | Freír con aire | 425°F | 6-7 mins |

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|----------------------|--|-----------------------------|----------------|-------|------------|
| Galletas con chispas de chocolate | Bordes dorados | 4-6 galletas | Bandeja de horno (al revés) | Bake 2/Rejilla para hornear | Hornear | 375°F | 10 mins |
| Pastel** | Prueba de palillo de dientes* | 1 pastel | Bandeja colocada en la rejilla de respaldo | Bake 1/Bandeja para hornear | Hornear | 350°F | 25 mins |
| Pan rapido** | Prueba de palillo de dientes* | 1 pan (9 x 5 in) | Bandeja colocada en la rejilla de respaldo | Bake 1/Bandeja para hornear | Hornear | 375°F | 35 mins |
| Magdalenas | Prueba de palillo de dientes* | 6-12 magdalenas | Bandeja colocada en la rejilla de respaldo | Bake 1/Bandeja para hornear | Hornear | 375°F | 12 mins |
| Tarta** | La corteza inferior comienza a dorarse | Tarta de dos costras | Bandeja colocada en la rejilla de respaldo | Bake 1/Bandeja para hornear | Freir con aire | 375°F | 15-20 mins |

Los tiempos de cocción variarán según las diferentes condiciones, como el tamaño, la cantidad, la temperatura inicial y la preparación utilizada. Estos están destinados a servir como pautas básicas de cocción para ayudarlo a aprovechar al máximo su horno de freidora de aire Kalorik MAXX. Notas adicionales para cada comida se encuentran en la página siguiente. La mayoría de las recetas, a menos que se indique lo contrario, requieren rotar, voltear o girar los alimentos a la mitad del proceso de cocción para proporcionar resultados más uniformes.

*Temperaturas internas según lo recomendado por la FDA, otros estándares de cocción son solo indicativos.

**En caso de duda, use BAKE (Hornear) a la hora y temperatura recomendadas por su receta al hornear panes, pasteles, tortas y otros alimentos más grandes que requieren una cocción interna completa. Ver notas de cocina adicionales en la página siguiente.

| Tipo de comida | Notas: |
|-----------------------------|---|
| Pechuga de pollo | Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar las pechugas. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 oz. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz / pechuga adicional. Recuerde voltear a la mitad del proceso de cocción. |
| Tiras de pollo | Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar cualquier jugo que caiga o empanado (si está marinado). Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar los solomillos en la cesta. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso. Voltear a la mitad del proceso de cocción. |
| Muslos de pollo (con hueso) | Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso (sin baquetas). Voltear a la mitad del proceso de cocción. |
| Alas de pollo | Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Puede colocar los últimos minutos, o 2 minutos adicionales, en el 4to nivel (FAST AIR FRY) si planea glasear y obtener alas crujientes. La cantidad máxima recomendada es de 8 alas enteras. |
| Pez | Recomendado para rociar la canasta con spray antiadherente para cocinar. El pescado debe ser opaco una vez cocinado. |
| Tofu | Para tofu extra firme y escurrido. Drene durante la noche si es necesario, para garantizar los resultados más crujientes. Voltear a la mitad del tiempo de cocción. |
| Carne de Cerdo | Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada oz adicional. |
| Pastel de carne | Para un pan de forma libre: se recomienda envolver sin apretar en papel de aluminio para evitar el dorado excesivo en la función Air Fry. Para un pan en una sartén: función de horneado recomendada. Puede cubrir la sartén sin apretar con papel de aluminio para evitar el dorado excesivo y destapar en los últimos 5-10 minutos para ayudar a que la parte superior quede crujiente. Las recetas variarán. |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Macarrones con queso (horneados) | No es necesario envolver con papel de aluminio, pero hacer agujeros con un tenedor proporcionará los mejores resultados, así como cubrir el exterior con un poco de aceite para ayudar a que la piel se vuelva crujiente. |
| Papa horneada | Asume macarrones cocidos, solo se usa para terminar la receta como en una receta de macarrones con queso al horno. Esto es bueno para agregar un buen asado a tus macarrones con queso y ayudar a que el queso se derrita. Para un menor dorado, cubra bien con papel de aluminio. |
| Queso asado | Mantequilla fuera del pan y voltear a la mitad del tiempo de cocción. Trate de evitar acercarse a los lados de la bandeja para hornear, ya que puede provocar marcas no deseadas en el pan. |
| Pizza congelada (corteza delgada) | Gire la rejilla para hornear 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia. |
| Pizza congelada (corteza gruesa) | Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia. |
| Palitos de pescado congelado | Agite los palitos de pescado a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar. |
| Nuggets de pollo congelado | Agite las pechitas a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar. |
| Palitos de mozzarella congelados | Agite los palitos de mozzarella a la mitad del tiempo de cocción para garantizar la máxima crujiente. Use un molde para hornear para evitar el goteo de queso. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que puede causar fugas de queso. |
| Galletas con chispas de chocolate | Gire la bandeja para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Poner la sartén al revés y colocarla en un nivel más alto ayuda a que las galletas estén un poco más lejos del elemento calefactor para garantizar un calentamiento más uniforme. |
| Pastel | Hornee hasta que un palillo insertado salga limpio. Diferentes materiales y tamaños de sartenes producirán resultados diferentes. Verifique la cocción 5 minutos antes del final del mínimo recomendado para su receta y agregue tiempo según sea necesario. Precaliente el horno por 5 minutos. |

| | |
|------------|---|
| Pan rápido | Gire la bandeja de pan 180 ° a la mitad de la cocción. Inserte un palillo de dientes para verificar que esté listo. Los tiempos de horneado variarán según el tamaño del pan y el tipo de bandeja utilizada. Precalentar 5 minutos. |
| Magdalenas | Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Los panecillos se deben hacer una vez que un palillo insertado sale limpio. Precalentar 5 minutos. |
| Tarta | Cubra el pastel sin apretar con papel de aluminio si comienza a dorarse demasiado. Air Fry funciona mejor para un pastel más crujiente y hornear para un pastel más suave. Precaliente el horno por 5 minutos. |

Deshidratación*:

| Tipo de comida | Grosor | Accesorio | Nivel en el horno | Preajuste | Temp | Tiempo |
|----------------|----------------------------|--|---|------------|--------|-----------------------|
| Manzanas | 1/16"- 1/8" | Bandeja de deshidratación + la canasta | superior (deshidratador) + 3° (freidor) | Deshidrate | 135 °F | 3 ½ horas + 2-4 horas |
| Piña | 1/8"- 1/4" | Bandeja de deshidratación + la canasta | superior (deshidratador) + 3° (freir) | Deshidrate | 135 °F | 4 horas +2-4 horas |
| Carne Seca | 1/4" (Pavo o Carne de res) | Bandeja de deshidratación + la canasta | superior (deshidratador) + 3° (frei) | Deshidrate | 155 °F | 4-6 horas |

Para usar su MAXX como deshidratador: Deslice la bandeja deshidratadora / filete 2 en 1 hasta el nivel superior. Coloque la cesta de freír con aire en el 3er nivel para obtener el mejor flujo de aire. El tiempo adicional conducirá a resultados más nítidos. Los tiempos variarán según el grosor inicial.

Recomendamos verificar el estado de cocción de los alimentos deshidratados en el tiempo de cocción inicial indicado y agregarlos luego, según sea necesario, cuando deshidrate un tipo de alimento por primera vez.

* Los accesorios varían según el modelo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato luego de cada uso! Limpiarlo regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
- No lo sumerja en agua ni lo lave bajo el agua corriente.
- Todos los accesorios, excepto la bandeja para migas deslizable, son aptos para lavavajillas. Todo se puede lavar en agua jabonosa caliente.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque minuciosamente luego de realizar la limpieza.

Limpieza interna

- Para retirar las migas, extraiga la bandeja para migas deslizable del horno freidora de aire. Pásele un paño húmedo y vuelva a colocarla adentro antes de usar el aparato.
- Limpie la cavidad con un paño humedecido o esponja. Seque con una toalla de papel. Para retirar la dureza de los alimentos, vierta un poco de aceite de cocina sobre estos y deje reposar entre cinco y diez minutos. Esto debe ablandar el alimento y se puede remover con toallas de papel absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de las puertas de vidrio con un paño húmedo con jabón. Si el vidrio tiene manchas difíciles de eliminar, abra la puerta y cubra el interior con algunas toallas de papel humedecidas. Deje las toallas por unos minutos, luego retire las toallas y limpie la puerta con un paño. Nunca utilice utensilios filosos porque los rayones pueden debilitar el vidrio hasta romperse.
- Nunca use productos abrasivos en la cavidad interior. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ni el agua ni la humedad penetren en el aparato, excepto la cavidad interior.
 - Asegúrese de que el agua no llegue a las puertas del horno cuando estas estén todavía calientes.

Limpieza de la carcasa

1. Limpie la carcasa con una esponja humedecida. Pase un trapo para secar.
2. NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos, porque pueden dañar el acabado.

Reemplazo de la lámpara interna

Hay disponible una bombilla de repuesto por si la original deja de funcionar. Si este fuera el caso, puede llamar al servicio al cliente a la dirección que figura en la sección "GARANTÍA" para obtener una bombilla de repuesto.

Asegúrese de realizar los siguientes pasos cuidadosamente ya que afectan el manejo de las piezas de vidrio.

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. Con un destornillador, desatornille el tornillo sosteniendo la abrazadera metálica contra la tapa de vidrio.
3. Con una herramienta como por ejemplo un destornillador plano, retire cuidadosamente el vidrio para acceder a la bombilla.
4. Retire la bombilla moviéndola hacia arriba y reemplácela por la nueva, asegurándose de que la nueva bombilla esté firme en su lugar.
5. Coloque nuevamente la tapa de vidrio en una posición firme, asegurándose de encajarla adecuadamente, y atornille nuevamente la abrazadera metálica en su posición original para evitar que se caiga la tapa.

No sumerja el HORNO en agua ni en ningún otro líquido.

Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá realizarlo el representante del mantenimiento autorizado.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| El aparato no funciona | <ol style="list-style-type: none"> 4. El aparato no está enchufado. 5. No ha presionado el botón Iniciar/detener. 6. Las puertas del horno no se cierran correctamente. | <ol style="list-style-type: none"> 4. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. 5. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Iniciar. 6. Asegúrese de que ambas puertas estén bien cerradas. |
| Los alimentos no se cocinaron | <ol style="list-style-type: none"> 3. Se colocó demasiada comida en el horno. 4. La temperatura configurada es muy baja. | <ol style="list-style-type: none"> 3. Use cantidades menores para freír de manera más uniforme. 4. Eleve la temperatura y siga cocinando. |
| Los alimentos no se frieron de manera uniforme. | Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción. | Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando. |
| Sale humo blanco del aparato | <ol style="list-style-type: none"> 4. Hay restos de aceite en el horno. 5. Los accesorios tienen restos de aceite en exceso de cocciones previas. 6. El aceite gotea en el elemento térmico. | <ol style="list-style-type: none"> 4. Pase un paño para retirar el exceso de aceite. 5. Limpie los accesorios luego de cada uso. 6. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla para hornear o la canasta. |
| Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme. | <ol style="list-style-type: none"> 3. Se utilizó un tipo de papa incorrecto. 4. Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación. | <ol style="list-style-type: none"> 3. Use papas frescas y firmes. 4. Use palitos de corte y seque suavemente para eliminar el exceso de almidón. |

GARANTÍA

Le sugerimos complete y nos envíen la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

Este producto KALORIK está garantizado en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. 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 que surja del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o utilizar con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIR GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten la limitación de a la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía de derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirme si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano

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 Cliente, 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).

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado. Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (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.
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.

Notes:

Notes:

**For questions please contact:
Para preguntas contacte a:**

Kalorik Customer Service Team / Servicio al Cliente

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

**Toll Free/ Número Gratuito:
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK
www.KALORIK.com**

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

Contenido del manual del usuario y usuario y recetas cortesía de Team International Group- No reproducir sin el consentimiento de los autores- Todos los derechos reservados.



Ref AFO 46045

KALORIK®
Since 1930