

**KALORIK**<sup>®</sup>  
Since 1930

**MAXX**<sup>®</sup>



EN:....2  
FR:...32

**AIR FRYER OVEN**  
**FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD**

# 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](https://www.kalorik.com/register) or scan the QR code below.



# CONTENTS

---

<b>PARTS DESCRIPTION</b> .....	<b>4</b>
<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	<b>6</b>
<b>SAFETY TIPS</b> .....	<b>8</b>
<b>POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS</b> .....	<b>8</b>
<b>SHORT CORD INSTRUCTIONS</b> .....	<b>8</b>
<b>PRODUCT SPECIFICATIONS</b> .....	<b>9</b>
<b>KNOW YOUR AIR FRYER OVEN</b> .....	<b>9</b>
<b>BEFORE THE FIRST USE</b> .....	<b>10</b>
<b>USING YOUR MAXX AIR FRYER OVEN</b> .....	<b>10</b>
<b>PRODUCT AND PARTS</b> .....	<b>12</b>
Accessory Positioning Diagrams.....	12
Using the Rotisserie Spit .....	14
<b>FUNCTIONS</b> .....	<b>15</b>
AIR FRY .....	17
BAKE.....	19
CONVECTION BAKE .....	19
TOAST .....	20
BROIL.....	21
ROTISSERIE.....	21
KEEP WARM .....	22
<b>COOKING GUIDE</b> .....	<b>23</b>
<b>GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT</b> .....	<b>27</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>27</b>
Inside cleaning.....	27
Housing cleaning .....	28
Replacing the inner lamp .....	28
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>29</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>30</b>

# PARTS DESCRIPTION

---



# PARTS DESCRIPTION

---

1. TIMER dial
2. TEMPERATURE dial
3. FUNCTION dial
4. TOAST TIMER dial
5. Inner oven light button
6. Power indicator light
7. French door handles
8. Rails / Racks and basket slots
9. Heating elements (top and bottom)
10. Rotisserie spit insert
11. Glass French door
12. Baking / Drip tray
13. Air frying basket
14. Air rack
15. Crumb tray
16. Rotisserie spit, forks, and handle
17. Rack handle

# 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 dials.
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, turn the timer dial to the OFF position to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet. When not in operation, turn all dials to the OFF or MIN position.
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.

## POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

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

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

# PRODUCT SPECIFICATIONS

---

Model No.



AFO 47267 AMZ 26 qt/25 L

9 Slices

120V, 60Hz 1700W

## KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

---

Discover the new generation of air fryer ovens! The Kalorik 26 Quart Maxx Air Fryer Oven combines multiple appliances into one. It functions as an air fryer, roaster, broiler, rotisserie, oven, toaster, pizza oven, and more.

The Kalorik 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 Maxx Air Fryer Oven reaches up to 450 °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 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.

Three easy-to-use control dials let you adjust the setting, temperature, and time to your liking. A fourth allows you to adjust the browning level of your toast if this function is selected. Accessories include an air frying basket, baking tray, air rack, crumb tray, rotisserie spit, rack handle and rotisserie handle.

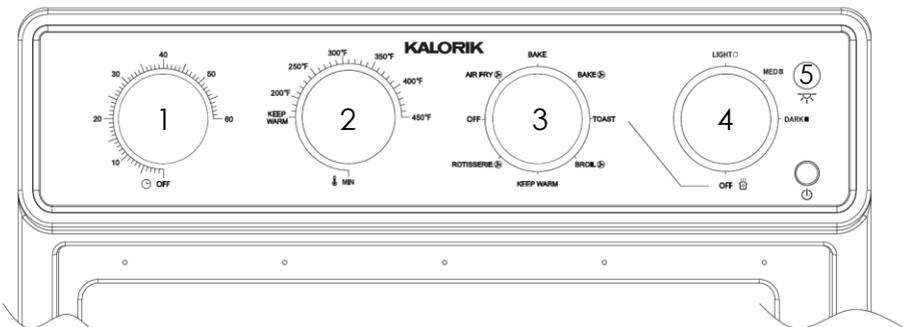
## BEFORE THE FIRST USE

---

- 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 sliding 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 putting the thermostat on its maximum temperature setting (450 °F).
- Once the unit is plugged in and a time is set with the timer dial, the power indicator light will turn on and remain on during operation.

## USING YOUR MAXX AIR FRYER OVEN

---



1. **Timer:** Allows you to select desired cooking time. The timer dial turns on the machine and can be adjusted at any time during the cooking process to add or subtract time. Ranges from 1-60 minutes.

NOTE: if desired time is less than 10 minutes, we recommend setting the timer first to 20 minutes, then turning it counterclockwise back down to the desired time.

2. **Temperature:** Allows you to select the desired cooking temperature. Ranges from Keep Warm (170°F) to 450°F.
3. **Function:** Allows you to select between 7 cooking modes—Air fry, Bake, Convection bake, Toast, Broil, Keep warm, and Rotisserie. Functions with the fan icon use air circulation in the heating process.
4. **Toast Timer:** If toast function is selected, this dial functions as a timer and allows you to modify the level of browning (light, medium, or dark).
5. **Light:** Press the Interior 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. NOTE: Light must be turned on and off manually. Be sure to turn off the lamp after checking on your food to prolong service life of the lamp.

Once you are ready to begin the cooking process, close the doors and first select a function by turning the FUNCTION dial to the desired setting. Second, turn the TEMPERATURE dial to adjust to the needed temperature, between 170 °F (marked KEEP WARM) and 450 °F. Finally, turn the TIMER dial to the desired cooking time. The appliance will only start cooking once the timer dial has been set.

**NOTE:** If the “Toast” function is selected, the TOAST TIMER dial will need to be used instead of the TIMER dial.

The Power light will turn on to indicate the heating elements are turned on. It will turn off if the doors are opened during the cooking process. See the Functions section for more detailed instructions and recommendations depending on the cooking type.

Need to adjust? Cooking time and temperature can be adjusted at any time during cooking process by turning the temperature and timer dials. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease.

Finished? The MAXX Air Fryer Oven will stop automatically when the timer counts down to 0 minutes/OFF.

When the countdown timer ends, a bell will ring to indicate the end of the cooking cycle, and the heating elements will turn off. **To turn MAXX off manually** and cancel cooking process at any time, turn down the timer dial to OFF.

**NOTE:** Heating will automatically shut off if doors are open, but timer will continue to count down. To completely turn off appliance, set timer dial to OFF. Power light will turn on when the timer is running.

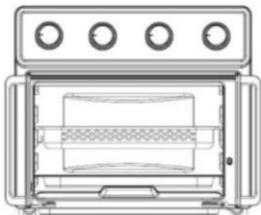
## PRODUCT AND PARTS

---

### Accessory Positioning Diagrams

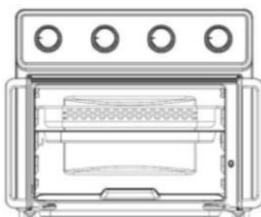
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

**Air Fry**



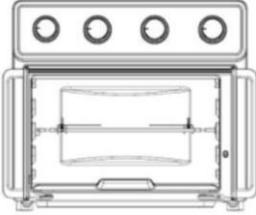
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance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

**Fast Air Fry**



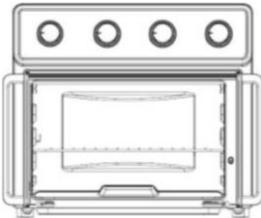
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

### Rotisserie



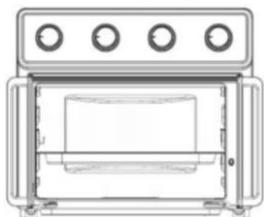
- Use the rotisserie spit and its handle to cook whole chickens and roast all types of food.
- Select “Rotisserie” to initiate the rotisserie spit’s rotation during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor.
- When using rotisserie, place the baking rack / drip tray on the lowest level to catch any juices.
- Use rotisserie handle to safely remove rotisserie rod from air fryer oven.

### Air rack



- The air 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 are 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.
- This accessory can also be used for toasting.

### 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 2<sup>nd</sup> (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

---

Cooking Function	Description	Info
Air Fry	Recommended for foods that you want to get nice and crispy, without the fat of a traditional deep fryer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Works with fresh and frozen cut fries.</li><li>• Make anything from chicken wings to fried fish to donuts with little to no oil.</li><li>• Achieves crispy vegetables packed with flavor, not with fat.</li><li>• Recommended accessory: Air frying basket.</li><li>• Note: Best results are achieved when food is rotated or shaken at least once halfway through the cooking process. To do so, simply open the air fryer oven and, using tongs or a spatula, turn over food to ensure even heat and air circulation exposure and have the crispiest and tastiest results.</li><li>• Fast Air Fry level is recommended for adding extra crispiness on foods. Not recommended for reheating frozen foods unless used to finish off and add extra crispiness.</li></ul>

Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Works with prepacked frozen meals. Recommended when heating pizzas.</li> <li>• For best results, preheat the oven at least 5-10 minutes at the desired temperature. We also suggest turning the rack around (180°) halfway through the cooking time to assure even baking.</li> <li>• Good for foods that require rising like cakes, breads, quick breads, soufflés, or other baked goods that need a good cooking on the inside without browning too much on the outside.</li> <li>• Good for keeping foods tender, like baked potatoes.</li> <li>• Recommended accessories: baking rack and/or backing pan.</li> </ul>
Convection Bake	Recommended for quicker cooking and browning foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 5-10 minutes.</li> <li>• For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly.</li> <li>• Good for foods that do not rise like cookies, meats, casseroles, etc.</li> <li>• Generally, convection baking is quicker and therefore requires a lower temperature setting to accommodate—aim for 10-25°F <u>less</u> than for a regular oven.</li> <li>• Recommended accessories: baking rack and/or backing pan.</li> </ul>
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"> <li>• For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly.</li> <li>• If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using TOAST TIMER dial. If you are unsure about toasting time, it is better to undercook and re-toast to avoid accidentally burning your food.</li> <li>• Recommended accessory: grill rack in middle slot.</li> </ul>
Broil		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the oven for 10 minutes.</li> <li>• For best results, use the top slot.</li> </ul>

	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Can create a nice char or caramelization on vegetables and fruits. Also used for top browning casseroles and gratins. Generally, broiling is done at the highest temperature setting (450°F) for best results.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function usually requires shorter cooking time.</li> <li>• Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook.</li> <li>• Do not use glass oven dishes to broil.</li> <li>• Recommended accessories: baking rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Rotisserie	The Rotisserie function can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside, by rotating foods and allowing them to cook in their own juices.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended.</li> <li>• Can be used for whole chickens, kabobs, pork roasts, roast beef, lamb, and other meats.</li> <li>• Best roasting results are achieved at higher temperatures.</li> <li>• Recommended accessory: rotisserie spit placed above baking pan / drip tray, to catch drippings.</li> </ul>

## AIR FRY

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, pan, or basket and position it inside the oven. For this function, the air frying basket is almost always recommended.
- Using the FUNCTION dial, turn to "AIR FRY" setting. Using the TEMPERATURE dial, select the desired temperature. Finally, begin air frying by setting the TIMER dial to the desired time.

**Tips:**

- 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.
- Most foods require flipping halfway through the cooking process for crispiest and most even results. In addition, food should be placed in a single layer to ensure that everything gets the same exposure to the hot air circulation. This means that halfway through your set time, you should open your oven and take a spatula to move your food around to ensure even heat exposure. Using heat-proof gloves, you can also shake the basket to make sure the food ends up flat and evenly spaced on the basket.
- When placing food to be air fried on the "fast air fry" position, pay close attention that the outside does not cook faster than the inside. This mode is recommended for reheating already cooked food or finishing off foods to ensure maximum crispiness.
- 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 recommendations:**

Food	Temperature (°F)	Time (min)	Position
Basic Air Frying	425°F	15 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Chicken (breast)	400°F	15-20 mins	3 <sup>rd</sup> Rack
Fish	375°F	10 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Ribs	400°F	25 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Shrimp	375°F	10 mins	3 <sup>rd</sup> rack
*Steak	450°F	7 mins	4 <sup>th</sup> rack
Wings	450°F	15 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Bacon	425°F	8 mins	4 <sup>th</sup> (top) rack
Corn	440°F	15 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Fries	450°F	15 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Vegetables	400°F	10 mins	3 <sup>rd</sup> rack
Reheat	280°F	6 mins	2 <sup>nd</sup> rack

The suggested accessory for all the recommendations is the air frying basket.

This table only provides a basic template for common foods. Times and temperature are indicative, and results can vary on food and/or quantity, as well as level used in the oven. When cooking a particular food for the first time, we suggest keeping a close eye in order to prevent any burning or undercooking.

When placing on "fast air fry" position, pay close attention as food will crisp up faster.

\*Steak (medium), 1.5 inch thick

\*\*For foods that may drip, place baking rack on lowest level to help catch excess grease.

## BAKE

Use your MAXX Air Fryer Oven as a conventional oven by turning the FUNCTION dial to BAKE.

- Place the baking pan / drip tray underneath the baking 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.
- After selecting the desired temperature, turn the TIMER dial to the desired cooking time to begin the heating process. For baking processes, it is recommended to allow 10 minutes preheating time at desired temperature before placing the elements inside.
- Like in all ovens, more heat is generated in the back of the oven than in the front. For this reason, we recommend rotating your baked goods 180° halfway through the baking time to ensure the most even results. You can do this by directly rotating the baking pan or rack. For most foods, other than quick breads and other rising foods, another alternative would be using the **Convection Bake** or **Air Frying** functions which use a fan to spread out the heat more evenly to give faster and more even cooking results. It is recommended to adjust time (check about 5-10 minutes before the cooking cycle should be complete) and temperature (you can generally lower the temperature by 10-25°F for the same recipe) accordingly when using the convection bake.

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

## CONVECTION BAKE

Use your MAXX Air Fryer Oven as a convection oven for fan-assisted oven baking. This is best used for achieving better browning when roasting foods

like meats and vegetables and cooking pastries that benefit from the added air flow.

- Place the desired baking pan, basket, or grill rack with food inside the oven. If reheating/keeping warm greasy or moist foods that may drip, place baking pan / drip tray at the bottom to catch any grease or crumbs.
- Use the FUNCTION dial to select the convection oven mode (OVEN with fan icon). Use TEMPERATURE dial to turn to desired temperature. Use the TIMER dial to set desired baking time and begin the baking process.

Note: Please keep in mind that convection baking is generally faster than traditional baking when setting time. If you are unsure about needed time, it is best to count a 25% reduction in cooking time (an hour-long baking time would be 45 minutes) and adding additional time, as necessary. Another precaution could be to adjust the temperature to 10-25°F lower than the recipe calls when making it for the first time.

- This function is not recommended for cooking foods that need thorough inner baking like custardy desserts, souffles, cakes, and quickbreads, as they may cook on the outside faster than on the inside. For foods like this, we recommend using the regular bake function.

## TOAST

Use your MAXX Air Fryer Oven as a toaster oven by using the "TOAST" function. Use this to toast bread, bagels, burger buns, and more!

- Place food on air rack and slide inside the oven. Make sure the removable crumb tray is in place to ensure you catch all fallout.
- Use the FUNCTION dial to select "TOAST".
- Use the TEMPERATURE dial to turn to the desired toasting temperature. We suggest first toasting at 400 °F and adjusting the temperature as necessary.
- When using the toast function, the 4<sup>th</sup> dial (TOAST TIMER) needs to be set to the desired level of browning. It functions as a timer in place of the 1<sup>st</sup> dial (TIMER).
- Light ("LIGHT") is about 5 minutes, Medium ("MED") is about 6 minutes, Dark ("DARK") is 8 minutes.
- When the TOAST TIMER has elapsed, a bell will ring to indicate the end of the heating process, and unit will return to "OFF" mode.
- To prevent burning food, it is imperative to monitor cooking. Remove toast immediately after timer has elapsed.

- Note that the “TOAST” function uses the fan for optimal heat distribution.

## **BROIL**

Use your MAXX Air Fryer Oven as a broiler by using the “BROIL” function. Use this to sear steaks and meats, crisp up vegetables and fruits, finish off cheesy dishes, and even caramelize crèmes brûlées.

- Place food on grill rack or baking pan. If using a separate pan, place food on the baking pan / drip tray. Slide inside the oven. Make sure the removable crumb tray is in place.
- Use the FUNCTION dial to select “BROIL”. Use TEMPERATURE dial to turn to desired toasting temperature. Turn TIMER dial to desired time to turn on the unit.
- We suggest broiling at 450°F for a few minutes until food is cooked and desired texture is achieved.
- Note that the “BROIL” function uses the fan for optimal heat distribution.

**CAUTION:** Be careful during broiling as food gets cooked quickly. It is best to watch over food to not overcook and prevent unwanted burning.

## **ROTISSERIE**

- Use your MAXX Air Fryer Oven as a rotisserie using the rotisserie function. This function allows foods to rotate and marinate in their own juices during the cooking process, allowing for a richer and deeper flavor profile. Can be used for foods like whole chickens, beef and pork, Middle Eastern-style kebab, and any other foods you feel inspiration to try out. 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.

- Use the FUNCTION dial to select “Rotisserie”. Using the TEMPERATURE dial, select desired temperature. A medium high to high heat (around 375°F) is best for this type of cooking. Turn the timer dial to desired cooking time to turn on the unit and begin cooking process.
- The Rotisserie function can be inactivated at any time during the cooking process. To do so, simply switch the Function dial from “Rotisserie” to “Air Fry.”
- Once the cooking time has elapsed, a bell will ring, and heating elements and rotisserie will turn off. Carefully remove the rotisserie rod from the oven using the provided rotisserie handle and enjoy!

**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.

## **KEEP WARM**

Use your MAXX Air Fryer Oven to slowly reheat foods or keep them warm using the “Keep Warm” function.

- Place the desired baking pan, basket, or grill rack with food inside the oven. If reheating/keeping warm greasy or moist foods that may drip, place baking pan / drip tray at the bottom to catch any grease or crumbs.
- Use the FUNCTION dial to select “Keep Warm.” Use temperature dial to turn to 170°F (marked KEEP WARM). Turn timer dial to desired time to turn on the unit.
- Note that the “Keep Warm” function does not use the fan.

NOTE: Except for “Bake” and “Keep Warm,” all functions are fan-assisted.

# 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 <sup>rd</sup> (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 <sup>nd</sup> (TOAST)	Toast	400°F	5-7 mins
Frozen pizza (thin crust)	Melty cheese*	Thin crust	Air rack	2 <sup>nd</sup> (PIZZA)	Bake	400°F	10 mins
Frozen pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust	Air rack	2 <sup>nd</sup> (PIZZA)	Bake	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 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Bake	350°F	25 mins
Quick bread**	Toothpick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Bake	375°F	35 mins
Muffins	Toothpick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Bake	375°F	12 mins
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (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.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website [www.kalorik.com](http://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"> <li>1. Appliance is not plugged in.</li> <li>2. You have not selected a function and set the timer.</li> <li>3. The oven doors are not properly closed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug power cord into wall socket.</li> <li>2. Make sure you have selected a function and set the timer.</li> <li>3. Make sure both doors are securely shut.</li> </ol>
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food is placed into the oven.</li> <li>2. The temperature is set too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use smaller batches for more even frying.</li> <li>2. Raise temperature and continue cooking.</li> </ol>
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"> <li>1. There is oil residue in the oven.</li> <li>2. Accessories have excess grease residue from previous cooking.</li> <li>3. Oil is dripping on heating element.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wipe down to remove excess oil.</li> <li>2. Clean the accessories after each use.</li> <li>3. Place baking pan underneath air rack or basket.</li> </ol>
French fries are not fried evenly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wrong type of potato being used.</li> <li>2. Potatoes not blanched properly during preparation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use fresh, firm potatoes.</li> <li>2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.</li> </ol>

# 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](http://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](http://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.**

# MERCI

---

Merci d'avoir choisi le Four Friteuse à Air Chaud Kalorik MAXX.

Nous espérons que vous êtes ravi de votre MAXX. Si vous l'êtes, criez-le sur les toits, parlez-en à vos amis, ou laissez-nous votre avis! On aimerait beaucoup entendre parler de vos aventures culinaires, alors taguez @kalorik sur les réseaux sociaux avec vos chefs-d'œuvre.

## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

Pour enregistrer votre produit, remplissez simplement le formulaire inclus, visitez [Kalorik.com/register](http://Kalorik.com/register), ou scannez le code QR ci-dessous.

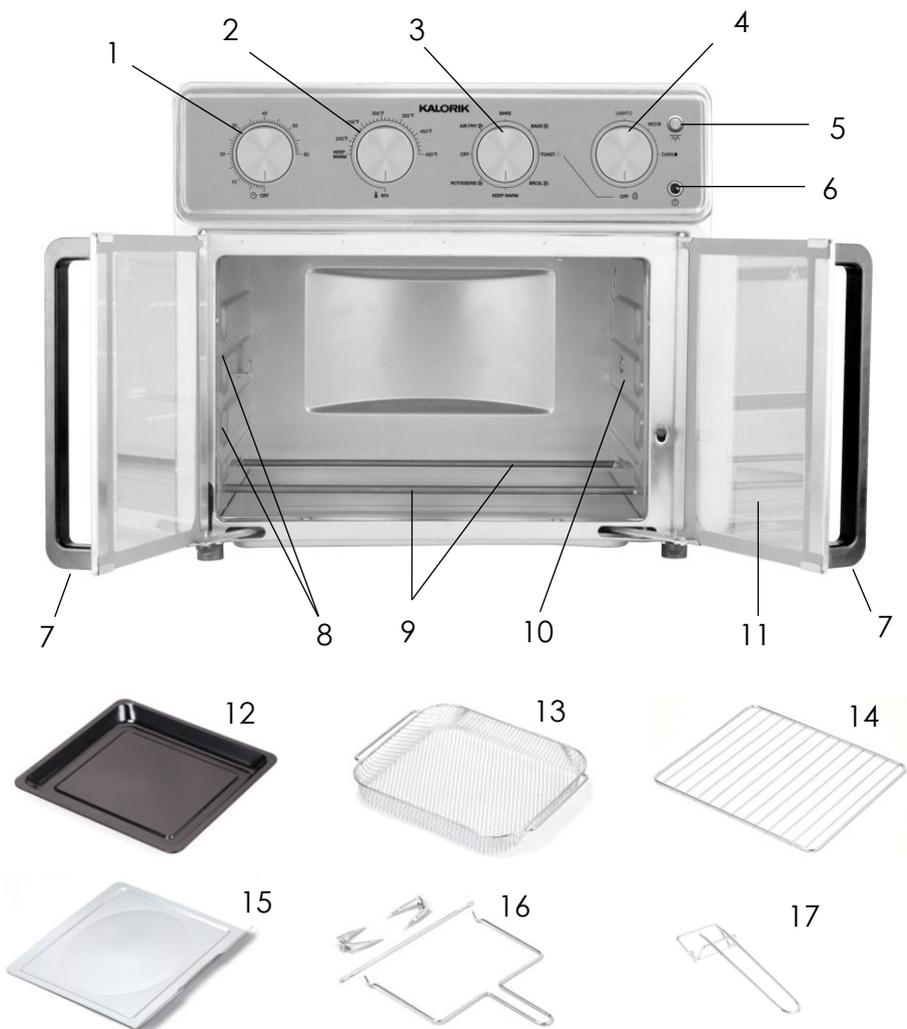


# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>DESCRIPTION DES PIÈCES</b> .....	<b>34</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>36</b>
<b>CONSEILS DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>38</b>
<b>INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE</b> .....	<b>38</b>
<b>INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT</b> .....	<b>39</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b> .....	<b>39</b>
<b>À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR</b> .....	<b>39</b>
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	<b>40</b>
<b>UTILISATION DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR MAXX</b> .....	<b>41</b>
<b>PRODUIT ET PIÈCES</b> .....	<b>42</b>
Schémas de positionnement des accessoires .....	42
Utilisation de la broche à rôtisserie .....	45
<b>FONCTIONS</b> .....	<b>46</b>
FRITURE À AIR .....	49
CUISSON AU FOUR .....	51
CUISSON PAR CONVECTION.....	51
TOASTER .....	52
GRILLER .....	53
ROTISSERIE.....	53
MAINTIEN AU CHAUD.....	54
<b>GUIDE DE CUISSON</b> .....	<b>55</b>
<b>TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT</b> .....	<b>60</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>60</b>
Nettoyage de l'intérieur.....	61
Nettoyage de l'extérieur.....	61
Remplacement de la lampe intérieure .....	61
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>63</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>64</b>

# DESCRIPTION DES PIÈCES



# DESCRIPTION DES PIÈCES

---

1. Bouton MINUTERIE
2. Bouton TEMPÉRATURE
3. Bouton FONCTION
4. Bouton MINUTERIE de TOAST
5. Bouton éclairage intérieur
6. Voyant d'alimentation
7. Poignées
8. Supports pour accessoires
9. Éléments chauffants (haut et bas)
10. Tournebroche
11. Porte française en verre
12. Plaque de cuisson / ramasse-gouttes
13. Panier de friture à air
14. Grille de cuisson
15. Ramasse-miettes
16. Tournebroche, fourches et manche de tournebroche
17. Poignée pour grilles

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

## **1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

2. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter les décharges électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou près de celui-ci.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil EST destiné À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chauffé.
12. Utilisez des précautions lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
13. Lorsqu'il est en marche, l'air chaud est libéré par les bouches d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures.
14. Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.

15. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
16. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
17. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
20. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent briser et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
22. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants autres que du métal ou du verre.
23. Ne rangez aucun matériel dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
24. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
25. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraîne une surchauffe du four.
26. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors du grillage ou de la cuisson au grilloir (fonctions « Toast » et « Broil »).
27. Soyez extrêmement prudent lorsque vous jetez de la graisse chaude.
28. Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
29. Pour déconnecter l'appareil, tournez le bouton de minuterie en position arrêt (OFF) pour vous assurer qu'il est éteint, puis retirez la fiche de la prise murale. Lorsqu'il n'est pas en utilisation, tournez tous les boutons en position OFF ou MIN.
30. Ne branchez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande distinct, car cela pourrait causer des brûlures ou des blessures.
31. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les bouches d'air pendant que l'appareil est en marche. Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait

endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.

32. Ne mettez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

1. Lorsque vous utilisez le four, utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous touchez une surface extérieure ou intérieure du four, ou lorsque vous manipulez des accessoires.
2. Pour réduire les risques d'incendie, gardez l'intérieur du four propre et exempt de nourriture, d'huile, de graisse et de tout autre matériau combustible.
3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (comme des couteaux) pour enlever les résidus alimentaires des éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
4. Ne rangez aucun matériel dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

## INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE

---

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

# INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

---

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

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

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

---

N° de modèle



AFO 47267 AMZ    26 qt/25 L    9 Tranches    120V, 60Hz 1700W

## À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR

---

Découvrez la nouvelle génération de fours friteuse à air chaud! Le four friteuse à air chaud de 25 litres Kalorik MAXX combine plusieurs appareils en un seul. Il fonctionne comme une friteuse à air, une rôtissoire, un four, un grille-pain, un four à pizza et plus.

Le four friteuse à air chaud Kalorik MAXX utilise la technologie spéciale Turbo Maxx pour cuire les aliments plus rapidement que jamais. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs assurent une distribution uniforme de la chaleur pour des résultats de cuisson parfaits. Un système de circulation d'air optimisé et un ventilateur turbo haute performance sont conçus pour une circulation d'air maximale, offrant la même texture croustillante et la même saveur riche des aliments frits, avec très peu ou pas d'huile. Cela réduit le gras et les calories pour produire des repas plus sains.

La rôtisserie fait tourner la broche incluse pendant la cuisson, ce qui permet à la viande de rôtir uniformément dans son propre jus et de développer un maximum de saveur. Le four friteuse à air chaud Kalorik MAXX atteint jusqu'à 450 °F, ce qui est idéal pour saisir la viande ou caraméliser les légumes à la perfection. Le four peut accueillir un gros poulet, une pizza de 12 pouces (30 cm) ou jusqu'à 9 tranches de pain dans sa cavité.

Moderne et multifonctionnel, le four friteuse à air chaud Kalorik MAXX est doté de portes en verre à deux battants et d'une ouverture automatique à une main pour prévenir les éclaboussures ou les brûlures. Une fonction d'arrêt automatique de sécurité intégrée arrête automatiquement le fonctionnement lorsque les portes sont ouvertes.

Trois boutons de commande faciles à utiliser vous permettent de régler la fonction, la température et le temps de cuisson à votre convenance. Un quatrième vous permet d'ajuster le niveau de brunissage de votre toast, si cette fonction est sélectionnée. Les accessoires comprennent un panier à friture, une plaque de cuisson, une grille, un ramasse-miettes, un tournebroche, une poignée pour les plateaux et panier et un manche de tournebroche.

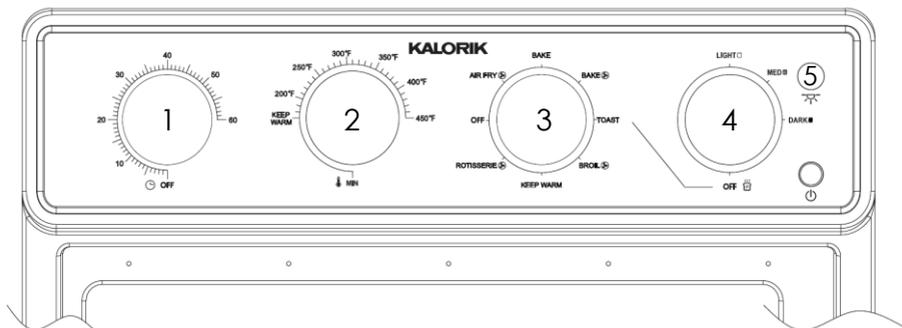
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

- Déballez l'appareil et les accessoires, lavez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Assurez-vous que le four est sec avant d'utiliser l'appareil.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur, assurez-vous de maintenir une distance d'au moins 10 cm (4 po) de tout objet environnant.
- Déroulez et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Glissez le ramasse-miettes à l'intérieur, sous les éléments chauffants du bas. Assurez-vous que l'appareil soit propre et vide.
- Il est normal que de la fumée ou une odeur émane de l'appareil lorsqu'il est utilisé pour la première fois. Cela n'est pas dangereux. Pour éliminer toute huile résiduelle qui pourrait être présente après la cuisson, nous vous recommandons d'utiliser l'appareil pendant 20 minutes en mettant le thermostat à sa température maximale (450 °F).

- Une fois que vous avez branché l'appareil et réglé un temps sur la minuterie, le voyant d'alimentation s'allumera et restera allumé pendant le fonctionnement.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR MAXX



1. **Minuterie** : Permet de sélectionner le temps de cuisson souhaité. Le bouton de la minuterie met l'appareil en marche et peut être réglé à tout moment pendant la cuisson pour ajouter ou soustraire du temps. Plage de 1 à 60 minutes. NOTE : si la durée souhaitée est inférieure à 10 minutes, nous recommandons de régler d'abord la minuterie sur 20 minutes, puis de la régler à nouveau sur la durée souhaitée en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. **Température** : Permet de sélectionner la température souhaitée. Plage de « Keep Warm » (Maintien au Chaud) (170 °F) à 450 °F.
3. **Fonction** : Permet de sélectionner entre 7 modes de cuisine différents—Friture a air, Cuisson au four, Cuisson par convection, Toaster, Griller, Maintien au chaud, et Rôtisserie. Les fonctions avec l'icône de ventilateur utilisent la circulation d'air dans le processus de chauffage.
4. **Minuterie de toast** : Si la fonction Toaster est sélectionnée, ce bouton fonctionne en tant que minuterie et vous permet de modifier le niveau de brunissage du pain (clair, doré, brun-doré).
5. **Éclairage** : Appuyez sur le bouton de lumière intérieure pour allumer ou éteindre la lumière du four. La lumière peut être allumée à tout moment pour vous aider à surveiller vos aliments pendant la cuisson si l'appareil est allumé. NOTE : La lumière doit être allumée et éteinte

manuellement. Assurez-vous d'éteindre la lampe après avoir vérifié les aliments afin de prolonger la durée de vie de la lampe.

Une fois que vous êtes prêt à commencer la cuisson, fermez les portes et sélectionnez d'abord une fonction en tournant le bouton FONCTION sur le réglage souhaité. Ensuite, tournez le bouton TEMPÉRATURE pour régler la température nécessaire, entre 170 °F (marqué KEEP WARM) et 450 °F. Enfin, tournez le bouton MINUTERIE sur le temps de cuisson souhaité. L'appareil ne démarrera la cuisson qu'une fois que le bouton de la minuterie aura été réglé. Si la fonction « Toast » est sélectionnée, le bouton MINUTERIE TOAST devra être utilisé à la place du bouton MINUTERIE. Le voyant d'alimentation s'allumera pour indiquer que les éléments chauffants sont en marche. Il s'éteindra si les portes sont ouvertes pendant la cuisson. Voir la section Fonctions pour des instructions plus détaillées et des recommandations selon le type de cuisson.

Besoin d'ajuster? Modifiez facilement les réglages de temps ou de température à tout moment pendant la cuisson en tournant les boutons de minuterie et température. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour les augmenter et dans le sens inverse pour les diminuer.

Terminé? Votre MAXX s'arrêtera automatiquement lorsque la minuterie aura décompté jusqu'à 0 minutes / arrêt (« OFF »). Lorsque la minuterie est terminée, une sonnerie retentit pour indiquer la fin du cycle de cuisson, et les éléments chauffants s'éteignent. **Pour éteindre votre MAXX manuellement** et annuler le processus de cuisson à tout moment, mettez le bouton de la minuterie sur « OFF » (arrêt).

**NOTE :** L'élément chauffant s'éteint automatiquement si les portes sont ouvertes, mais la minuterie continue à décompter. Pour éteindre complètement l'appareil, réglez le bouton de la minuterie sur « OFF » (arrêt). Le voyant d'alimentation s'allumera lorsque la minuterie est en marche.

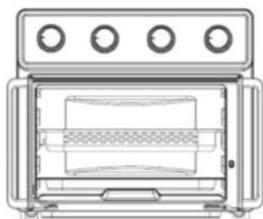
## PRODUIT ET PIÈCES

---

### Schémas de positionnement des accessoires

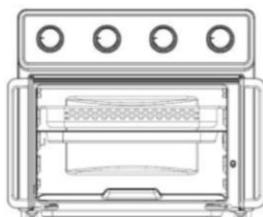
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale et obtenir des résultats uniformes et professionnels.

### Friture à air



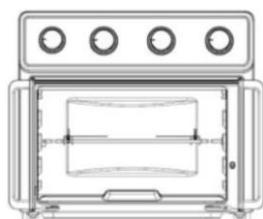
- Cette fonction est utilisée pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de rechange saine à la friture dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture/panier de cuisson fourni.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée pour rehausser la saveur.

### Friture à air rapide



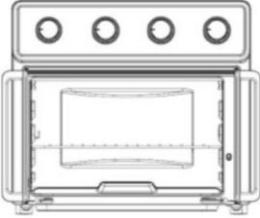
- Faites cuire les aliments encore plus rapidement en plaçant le panier de cuisson sur la grille du haut.
- Réduisez le temps de cuisson et brassez vos aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée pour rehausser la saveur.

### Rôtisserie



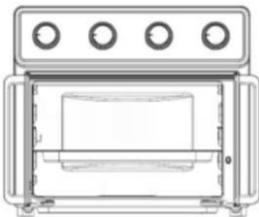
- Utilisez le tournebroche et sa poignée pour faire cuire des poulets entiers et rôtir tous les types d'aliments.
- Sélectionnez « Rôtisserie » pour faire tourner la broche incluse pendant la cuisson, ce qui permet à la viande de rôtir uniformément dans son propre jus et de développer un maximum de saveur.
- Lors de l'utilisation de la broche rôtissoire, placez la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes au niveau le plus bas pour récupérer le jus.
- Utilisez la poignée du tournebroche pour retirer en toute sécurité le tournebroche du four à friteuse à air.

### Grille de cuisson



- La grille de cuisson peut servir à la fois pour la friture à air et pour la cuisson au four.
- Cet accessoire peut être utilisé pour une variété d'aliments, y compris la pizza, ou pour la cuisson avec des moules à gâteau pour les déposer sur le dessus.
- Lors de la cuisson avec des moules comme pour les pains, pains rapides, gâteaux, et muffins, placez-les sur la grille au niveau inférieur (BAKE 1). Tout ce qui doit être cuit par le bas, comme une tarte, doit également être au niveau BAKE 1. La règle de base est que si vous utilisez un moule avec de la profondeur pour cuire, utilisez la grille au niveau du bas.
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre grille de 180° à mi-cuisson pour garantir des résultats uniformes.
- Cet accessoire peut également être utilisé pour toaster

### Plaque de cuisson



- Utilisée pour la cuisson au four.
- Idéal pour les petits aliments.
- Fonctionne aussi comme ramasse-goutte / miettes pour récupérer la graisse pendant la cuisson lorsqu'elle est glissée dans le niveau inférieur.
- Pour utiliser la plaque de cuisson pour la pâtisserie comme les cookies, pour faire des sandwichs au fromage grillé, ou autres modes de cuisson come faire rôtir des morceaux plus petits de nourriture (comme des blancs poulet, les saucisses corn-dog, etc.) placez-la au 2<sup>ème</sup> niveau (BAKE 2).
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre plaque de 180° à mi-cuisson pour garantir des résultats uniformes.

## Conseils

- **Lorsque vous préparez le four friteuse à air MAXX, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant soit inséré avant de commencer la cuisson.** Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lorsque vous faites cuire des aliments desquels pourraient s'égoutter des miettes ou de la graisse pendant la cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson ramasse-gouttes sur la fente inférieure. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.

## Utilisation de la broche à rôtisserie

- Insérez le tournebroche au centre des aliments dans le sens de la longueur.
- Glissez les fourches de chaque côté de la broche et fixez-les en place en serrant les vis fournies. Assurez-vous que les fourches sont bien insérées et que les aliments sont centrés sur la broche.
- Utilisez le manche du tournebroche pour soulever la tige de rôtisserie. Les crochets de la poignée du tournebroche doivent être placés sous les rainures des deux côtés de la tige. Assurez-vous que l'extrémité longue de la tige est sur le côté droit de la poignée et que le côté court en retrait est sur le côté gauche de la poignée.
- Ouvrez les portes du four. Faites glisser l'accessoire dans la cavité. Insérez le côté droit (extrémité longue) de la tige dans le support du tournebroche. Ensuite, placez le côté gauche (extrémité courte en retrait de la tige) sur le crochet gauche à l'intérieur de la cavité.

**MISE EN GARDE :** les accessoires de rôtisserie sont très tranchants et seront probablement très chauds pendant la cuisson. Portez des gants de cuisine pour éviter les blessures.

**AVERTISSEMENT :** placez tous les ingrédients sur les grilles, le tournebroche ou le panier de façon à éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne pas trop remplir.

# FONCTIONS

---

Fonctions	Description	Informations
Friture à air (Air Fry)	Recommandé pour les aliments que vous voulez bien croustillant, sans la graisse d'une friteuse traditionnelle.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fonctionne avec des frites coupées fraîches et surgelées.</li><li>• Préparez n'importe quoi—des ailes de poulet, du poisson frit, des beignets—avec peu ou pas d'huile.</li><li>• Permet d'obtenir des légumes croustillants pleins de saveur et non de gras.</li><li>• Accessoire recommandé : panier de friture à air.</li><li>• Note : Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque les aliments sont tournés ou secoués au moins une fois à la moitié du processus de cuisson. Pour ce faire, ouvrez simplement le four à friteuse à air et, à l'aide de pinces ou d'une spatule, retournez les aliments pour assurer une exposition uniforme à la chaleur et à la circulation d'air pour obtenir les résultats les plus croustillants et les plus savoureux.</li><li>• Le niveau Friture à air rapide est recommandé pour ajouter du croustillant supplémentaire aux aliments. Non recommandé pour réchauffer des aliments surgelés à moins d'être utilisés pour finir et ajouter un croustillant supplémentaire.</li></ul>

<p>Cuisson au Four (Bake)</p>	<p>Recommandé pour les aliments qui seraient normalement préparés dans un four conventionnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonctionne avec les repas surgelés préemballés. Recommandé pour chauffer des pizzas.</li> <li>• Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four au moins 5 à 10 minutes à la température désirée. Nous suggérons également de tourner la grille de 180 °F à mi-cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.</li> <li>• Bon pour les aliments qui nécessitent une levée comme les gâteaux, les pains, les pains rapides, les soufflés ou d'autres produits de boulangerie qui nécessitent une bonne cuisson à l'intérieur sans trop brunir à l'extérieur.</li> <li>• Bon pour garder les aliments tendres, comme les pommes de terre au four.</li> <li>• Accessoires recommandés : grille de cuisson ou plateau de cuisson.</li> </ul>
<p>Cuisson par convection (Convection Bake)</p>	<p>Recommandé pour une cuisson plus rapide et un brunissage des aliments.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes.</li> <li>• Pour de meilleurs résultats, placez les aliments au centre de la grille en les espaçant uniformément.</li> <li>• Bon pour les aliments qui ne lèvent pas comme les biscuits, les viandes, les plats mijotés, etc.</li> <li>• En général, la cuisson par convection est plus rapide et nécessite donc un réglage de température plus bas pour s'adapter – visez une température <u>inférieure</u> de 10 à 25 °F par rapport à un four ordinaire.</li> <li>• Accessoires recommandés : grille de cuisson ou plateau de cuisson.</li> </ul>

<p>Toaster (Toast)</p>	<p>Utilisez la fonction de Toaster pour faire griller le pain à la perfection : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour de meilleurs résultats, espacez uniformément les aliments au centre de la grille.</li> <li>• Si le pain est moins grillé que désiré, le remettre dans le four et ajouter plus de temps en utilisant le bouton MINUTERIE TOAST. Si vous n'êtes pas sûr du temps de grillage, il est préférable de sous-cuire et de griller à nouveau pour éviter de brûler accidentellement vos aliments.</li> <li>• Accessoire recommandé : grille de cuisson dans le niveau du milieu.</li> </ul>
<p>Griller (Broil)</p>	<p>Pour les viandes comme le bœuf, le poulet ou le porc. Peut créer une belle caramélisation sur les légumes et les fruits. Aussi utilisé pour faire dorer les casseroles et les gratins. En général, griller est effectuée à la température la plus élevée (450 °F) pour de meilleurs résultats.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le four pendant 10 minutes.</li> <li>• Pour de meilleurs résultats, utilisez le niveau supérieur.</li> <li>• Cette fonction nécessite habituellement une cuisson plus courte.</li> <li>• Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est recommandé de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuient.</li> <li>• Ne pas utiliser de plats de four en verre pour griller.</li> <li>• Accessoires recommandés : grille de cuisson dans le niveau 4 et plateau de cuisson dans le niveau 1 pour recueillir les graisses.</li> <li>• MISE EN GARDE : le papier d'aluminium n'est pas recommandé pour couvrir la grille. Si la grille est recouverte, le papier d'aluminium empêche le gras de couler dans le plateau d'égouttement. La graisse s'accumule sur la surface en aluminium et peut prendre feu.</li> </ul>

Rôtisserie (Rotisserie)	Utilisez la fonction Rôtisserie pour rehausser la saveur grâce à la caramélisation et au brunissement à la surface, laissant les aliments tendre et juteux à l'intérieur, en faisant tourner les aliments et en leur permettant de cuire dans leur propre jus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le four pendant 10 minutes.</li> <li>• La rôtisserie peut être faite plus rapidement, il est donc suggéré de vérifier la nourriture avant la fin du temps.</li> <li>• Peut être utilisé pour les poulets entiers, les brochettes, les rôtis de porc, le rosbif, l'agneau et d'autres viandes.</li> <li>• Les meilleurs résultats sont obtenus à des températures plus élevées.</li> <li>• Accessoire recommandé : tournebroche placée au-dessus de la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes, pour récupérer les gouttes.</li> </ul>
----------------------------	--	---

## FRITURE À AIR

La friture à air peut être utilisée comme solution de cuisson saine, nécessitant peu ou pas d'huile et utilisant de l'air chaud rapide pour cuire les repas plus rapidement.

- Placez vos aliments sur ou à l'intérieur de la grille, de la plaque ou du panier de cuisson approprié et placez-les dans le four. Pour cette fonction, le panier de friture à air est presque toujours recommandé.
- À l'aide du sélecteur FONCTION, mettez le four en position "AIR FRY" (FRITURE À AIR). À l'aide du bouton TEMPÉRATURE, sélectionnez la température souhaitée. Enfin, commencez la friture à air en réglant le bouton MINUTERIE sur le temps souhaité.

### Conseils :

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, un peu d'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments avant de les frire à l'air. Assurez-vous de répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus croustillant et plus uniforme. De plus, les aliments doivent être placés en une seule couche pour que tout soit exposé de la même manière à la circulation de l'air chaud. Cela signifie qu'à la moitié de votre temps de cuisson, vous devriez ouvrir votre four et utiliser une spatule pour retourner ou brasser vos aliments afin d'assurer une exposition uniforme à la chaleur. Vous pouvez également secouer le panier en utilisant des gants résistant à la chaleur pour vous assurer que les aliments se retrouvent à plat et régulièrement espacés sur le panier.

- Lorsque vous placez les aliments à frire à l'air sur la position « friture à air rapide, » faites bien attention à ce que l'extérieur ne cuise pas plus vite que l'intérieur. Ce mode est recommandé pour réchauffer les aliments déjà cuits ou pour finir les aliments afin d'assurer un maximum de croustillance.
- Certains aliments libèrent de l'eau ou de l'huile lors de la cuisson. Lorsque vous faites cuire de grandes quantités pendant une période prolongée, de la condensation peut s'accumuler, ce qui pourrait laisser de l'humidité sur votre comptoir.
- Utilisez la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes pour recueillir l'eau ou l'huile lorsqu'ils s'égouttent.

### Recommandations de friture à air :

Aliment	Température (°F)	Temps (min)	Niveau
Basic	425 °F	15 min	3e
Poulet (blanc)	400 °F	15-20 min	3e
Poisson	375 °F	10 min	3e
Travers	400 °F	25 min	3e
Crevettes	375 °F	10 min	3e
*Steak	450 °F	7 min	4e
Ailes de poulet	450 °F	15 min	3e
Bacon	425 °F	8 min	4e
Mais	440 °F	15 min	3e
Frites	450 °F	15 min	3e
Légumes	400 °F	10 min	3e
Réchauffer	280 °F	6 min	2e

L'accessoire suggéré pour toutes les recommandations est le panier de friture à air.

Ce tableau ne fournit qu'un modèle de base pour les aliments courants. Les temps et la température sont indicatifs et les résultats peuvent varier en fonction des aliments et / ou de la quantité, ainsi que du niveau utilisé dans le four. Lorsque vous cuisinez un aliment particulier pour la première fois, nous vous suggérons de garder un œil attentif afin d'éviter toute brûlure ou cuisson insuffisante.

Lorsque vous placez le panier sur la position « friture à air rapide, » faites bien attention car les aliments croustillent plus vite.

\*\*Steak (à point), 1,5 pouce d'épaisseur

\*\*Pour les aliments qui peuvent goutter, placez la grille de cuisson au niveau le plus bas pour aider à attraper l'excès de graisse

## CUISSON AU FOUR

Utilisez votre MAXX comme un four conventionnel en tournant le bouton FONCTION à « BAKE » (Cuisson au four).

- Placez la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes sous la grille ou le panier, car il y a un risque que les aliments s'égouttent pendant la cuisson. La plaque de cuisson aidera à récupérer la graisse ou les miettes.
- Après avoir sélectionné la température souhaitée, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour commencer le processus de chauffage. Pour la cuisson, il est recommandé de prévoir un temps de préchauffage de 10 minutes à la température souhaitée avant de placer les éléments à l'intérieur.
- Comme pour tout four traditionnel, la chaleur est plus importante à l'arrière du four qu'à l'avant. C'est pourquoi nous vous recommandons de tourner vos aliments de 180° à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus uniforme. Vous pouvez le faire en tournant directement le récipient ou la grille de cuisson. Pour la plupart des aliments, autres que les pains rapides et autres aliments qui monte pendant la cuisson, une solution serait d'utiliser les fonctions **Cuisson par convection** (« Convection Bake ») ou **Friture à air** (« Air Fry ») qui utilisent un ventilateur pour répartir la chaleur plus uniformément afin de donner des résultats de cuisson plus rapides et plus réguliers. Il est recommandé d'ajuster le temps (vérifier environ 5 à 10 minutes avant la fin du cycle de cuisson) et la température (vous pouvez généralement abaisser la température de 10 à 25 °F pour la même recette) lors de l'utilisation de la fonction four à convection.

**MISE EN GARDE :** sortez soigneusement vos aliments avec des gants de cuisine et utilisez la poignée du plateau.

## CUISSON PAR CONVECTION

Utilisez votre MAXX comme un four à convection pour la cuisson au four assistée par ventilateur. Il est préférable de l'utiliser pour obtenir un meilleur brunissage lorsque vous faites rôtir des aliments comme des viandes et des

légumes et que vous cuisinez des pâtisseries qui bénéficient du flux d'air supplémentaire.

- Placez la plaque de cuisson, le panier ou la grille avec les aliments à l'intérieur du four. Si vous réchauffez ou gardez au chaud des aliments gras ou humides qui risquent de s'égoutter, placez la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes au fond pour retenir la graisse ou les miettes.
- Utilisez le bouton FONCTION pour sélectionner le mode Cuisson par convection (indiqué « OVEN » avec icône de ventilateur). Utilisez le bouton TEMPÉRATURE pour choisir la température souhaitée. Utilisez le bouton MINUTERIE pour régler le temps de cuisson désiré et commencer la cuisson.

Note : Veuillez garder à l'esprit que la cuisson par convection est généralement plus rapide que la cuisson traditionnelle lors du réglage du temps. Si vous n'êtes pas sûr du temps nécessaire, il est préférable de compter une réduction de 25 % du temps de cuisson (une heure de cuisson équivaudrait à 45 minutes) et d'ajouter du temps supplémentaire, si nécessaire. Une autre précaution pourrait consister à régler la température à 10-25 °F de moins que ce qu'indique la recette lors de la première cuisson.

- Cette fonction n'est pas recommandée pour la cuisson d'aliments qui nécessitent une cuisson interne soignée, comme les desserts à la crème, les soufflés, les gâteaux et les pains rapides, car ils peuvent cuire plus rapidement à l'extérieur qu'à l'intérieur. Pour ce type d'aliments, nous recommandons d'utiliser la fonction de cuisson au four normale.

## TOASTER

Utilisez votre MAXX comme grille-pain four en utilisant la fonction TOASTER. Utilisez-la pour faire griller du pain, des bagels, des burgers et bien d'autres choses encore!

- Placez les aliments sur une grille de cuisson et glissez-les à l'intérieur du four. Vérifier que le plateau ramasse-miettes amovible est bien en place pour retenir toutes les miettes.
- Utilisez le bouton FONCTION pour sélectionner le mode TOASTER (« TOAST »).
- Utilisez le bouton TEMPÉRATURE pour choisir la température de grillage souhaitée. Nous suggérons de griller d'abord à 400 °F et d'ajuster la température au besoin.

- Lorsque vous utilisez la fonction Toaster, le 4ème cadran (MINUTERIE TOAST) doit être réglé au niveau de brunissage souhaité. Il fonctionne comme une minuterie à la place du premier bouton (MINUTERIE).
- Le temps est d'environ 5 minutes pour un brunissage clair (« LIGHT »), d'environ 6 minutes pour un doré (« MED ») et de 8 minutes pour un brun-doré (« DARK »).
- Lorsque la MINUTERIE TOAST s'est écoulée, une sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus de chauffage, et l'appareil revient en mode arrêt (« OFF »).
- Pour éviter de brûler les aliments, il est impératif de surveiller la cuisson. Retirez les toasts immédiatement après l'écoulement de la minuterie.
- Notez que la fonction TOASTER utilise le ventilateur pour une distribution optimale de la chaleur.

## GRILLER

Utilisez votre MAXX comme un gril en utilisant la fonction GRILLER (« BROIL »). Utilisez-la pour saisir les steaks et les viandes, rendre croustillants les légumes et les fruits, terminer les plats au fromage et même caraméliser les crèmes brûlées.

- Placez les aliments sur une grille ou sur une plaque de cuisson. Si vous utilisez un plat séparé, placez les aliments sur la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes. Glissez à l'intérieur du four. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes amovible est bien en place.
- Utilisez le bouton FONCTION pour sélectionner GRILLER (« BROIL »). Utilisez le bouton TEMPÉRATURE pour tourner à la température de grillage souhaitée. Tournez le bouton MINUTERIE sur le temps souhaité pour allumer l'appareil.
- Nous suggérons de faire griller à 450 °F pendant quelques minutes jusqu'à ce que les aliments soient cuits et que la texture désirée soit obtenue.
- Notez que la fonction GRILLER utilise le ventilateur pour une distribution optimale de la chaleur.

**ATTENTION** : Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est préférable de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuissent et brûlent.

## ROTISSERIE

Utilisez votre MAXX comme une rôtissoire en utilisant la fonction ROTISSERIE. Cette fonction permet aux aliments de tourner et de mariner dans leur propre jus pendant le processus de cuisson, ce qui permet une saveur plus

riche et plus profonde. Elle peut être utilisée pour des aliments comme les poulets entiers, le bœuf et le porc, les kebabs de style moyen-oriental et tout autre aliment que vous vous sentez inspiré d'essayer. Insérez le tournebroche au centre de l'aliment dans le sens de la longueur.

- Faites glisser les fourchettes de chaque côté de la broche et fixez-les en place en serrant les vis fournies. Assurez-vous que les fourchettes sont bien insérées et que les aliments sont centrés sur la broche.
- Utilisez le manche de tournebroche pour soulever la tige du tournebroche. Les crochets du manche de tournebroche doivent être placés sous les rainures des deux côtés de la tige. Assurez-vous que l'extrémité longue de la tige se trouve sur le côté droit du manche, et que le côté court et dentelé se trouve sur le côté gauche du manche.
- Ouvrez les portes du four. Faites glisser l'accessoire dans la cavité. Insérez le côté droit (extrémité longue) de la tige dans le support du tournebroche. Ensuite, placez le côté gauche (extrémité courte et dentelée de la tige) sur le crochet gauche à l'intérieur de la cavité.
- Utilisez le bouton FONCTION pour sélectionner « ROTISSERIE ». À l'aide du bouton TEMPERATURE, sélectionnez la température souhaitée. Un feu moyennement élevé à élevé (environ 375 °F) est préférable pour ce type de cuisson. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche et commencer le processus de cuisson.
- La fonction Rôtisserie peut être désactivée à tout moment pendant le processus de cuisson. Pour ce faire, il suffit de faire passer le bouton FONCTION de Rôtisserie (« ROTISSERIE ») à Friture à air (« AIR FRY »).
- Une fois le temps de cuisson écoulé, une sonnerie retentit et les éléments chauffants et la rôtissoire s'éteignent. Retirez délicatement la tige de la rôtissoire du four à l'aide du manche de tournebroche fourni et profitez-en!

**ATTENTION** : Les accessoires de rôtisserie sont très coupants et deviendront très chauds pendant la cuisson. Faites attention et utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous blesser.

## MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez votre MAXX pour réchauffer lentement les aliments ou les garder au chaud grâce à la fonction Maintien au chaud.

- Placez la plaque de cuisson, le panier ou la grille avec les aliments à l'intérieur du four. Si vous souhaitez réchauffer ou garder au chaud des aliments gras ou humides qui risquent de s'égoutter, placez la plaque de cuisson / le ramasse-gouttes au fond du four pour retenir la graisse ou les miettes.
- Utilisez le bouton FONCTION pour sélectionner Maintien au chaud (« KEEP WARM »). Utilisez le bouton TEMPERATURE pour passer à 170 °F (marqué « KEEP WARM »). Tournez le bouton TIMER au temps souhaité pour allumer l'appareil.
- Notez que la fonction Maintien au chaud n'utilise pas le ventilateur.

NOTE : à l'exception des fonctions Cuisson au four (« Bake ») et Maintien au chaud (« Keep Warm »), toutes les fonctions sont assistées par le ventilateur.

## GUIDE DE CUISSON

Aliment	Température interne*	Quantité	Accessoire	Niveau	Réglage	Température (°F)	Temps
Poitrine de poulet	165°F	8 à 10 onces (220 à 240 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	15-20 mins
Filets de poulet	165°F	3 à 5 onces (85 à 140 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	380°F	10-15 mins
Cuisses de poulet (avec os)	165°F	7 à 8 onces (200 à 220 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	450°F	15-20 mins
Ailes de poulet	165°F	7-8 ailes, 1,5 lb (680 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	10-15 mins
Poisson	135°F	Filet de 6 onces (170 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1 pouce d'épaisseur	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	15-20 mins

Longe de porc	145°F	20 à 25 onces (560 à 700 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	20-25 mins
Pain de viande** (boeuf)	165°F	1,5 lb (680 g) de viande	Plaque de cuisson / grille	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air ou cuisson four	400°F	35-40 mins
Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air	400°F	10-25 mins
Pomme de terre au four	Centre tendre*	5,5 onces (150 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	30-35 mins
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	4 sandwichs	Plaque de cuisson	2e (TOAST)	Toast	400°F	5-7 mins
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte mince	Grille de cuisson	2e (PIZZA)	Cuisson	400°F	10 mins
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	Grille de cuisson	2e(PIZZA)	Cuisson	400°F	20 mins
Bâtonnets de poisson surgelés	165 ° F	1/2 lb (220 g, 10 bâtonnets)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	10-12 mins
Nuggets de poulet surgelés	165 ° F	20 nuggets	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	360°F	6-7 mins
Bâtonnets de mozzarella surgelés	165 ° F	10 bâtonnets	Plaque de cuisson	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	6-7 mins
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4-6 cookies	Plaque de cuisson (retourné)	2e (CUISSON LIBRE)	Cuisson four	375°F	10 mins

Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteau (moule rond de 9 pouces)	Moule placé sur la grille de cuisson	1 <sup>er</sup> (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	350°F	25 mins
Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12.7 x 22.9 cm)	Moule placé sur la grille de cuisson	1 <sup>er</sup> (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins**	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Moule placé sur la grille de cuisson	1 <sup>er</sup> (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à double pâte	Moule placé sur la grille de cuisson	1 <sup>er</sup> (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air	375°F	15-20 mins

Les temps de cuisson varieront selon la taille, la quantité, la température initiale et la préparation utilisée. Ceux-ci sont destinés à servir de directives de cuisson de base pour vous aider à tirer le meilleur de votre four à friteuse à air chaud Kalorik MAXX. Des notes supplémentaires pour chaque aliment se trouvent à la page suivante. Sauf indication contraire, la plupart des recettes nécessitent de faire tourner, ou retourner les aliments à la moitié du processus de cuisson pour obtenir des résultats plus uniformes.

\* Les températures internes recommandées par la FDA, les autres normes de cuisson ne sont qu'indicatives.

\*\* En cas de doute, utilisez BAKE au temps de cuisson et à la température recommandées fournies par votre recette lors de la cuisson de pains, tartes, gâteaux et autres aliments plus gros qui nécessitent une cuisson interne approfondie.

Voir les notes de cuisson supplémentaires à la page suivante.

<b>Nourriture</b>	<b>Conseils :</b>
Poitrine de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau inférieur pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Vaporisez le panier de friture à air avec de l'huile de cuisson avant de placer les poitrines. La capacité maximale recommandée est de 3 poitrines de 10 oz. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque 10 g supplémentaire / poitrine. N'oubliez pas de retourner à la moitié du processus de cuisson.
Filet de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau inférieur pour récupérer les jus ou la panure (si marinés). Vaporisez le panier de friture à air avec de l'huile de cuisson avant de placer les filets sur le panier. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque 10 g supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os. Retourner à mi-cuisson.
Cuisses de poulet (avec os)	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau inférieur pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque 10 g supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os (sans pilon attaché). Retourner à mi-cuisson.
Ailes de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau inférieur pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Peut être placé au 4ème niveau (FAST AIR FRY) pendant quelques minutes à la fin de la cuisson si vous voulez glacer et/ou faire croustillier vos ailes. La quantité maximale recommandée est de 8 ailes entières.
Poisson	Il est recommandé de vaporiser le panier avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Le poisson devient opaque une fois cuit.
Tofu	Pour le tofu extra-ferme égoutté. Égoutter toute la nuit si nécessaire, pour assurer les résultats les plus croustillants. Retourner à mi-cuisson.
Longe de porc	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 2 à 3 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire.

Pain de viande** (bœuf)	Pour un pain de forme libre: il est recommandé de l'envelopper lâchement dans du papier d'aluminium pour éviter un brunissement excessif dans la fonction Air Fry. Pour un pain préparé dans un moule: la fonction de cuisson recommandée. Vous pouvez couvrir le plat lâchement de papier d'aluminium pour éviter un brunissement excessif et le découvrir au cours des 5 à 10 dernières minutes pour aider à croustiller le dessus. Les recettes varieront.
Pommes de terre au four	Pas besoin d'envelopper du papier d'aluminium, <b>mais percez des trous</b> avec une fourchette pour éviter qu'elles explosent. Couvrez l'extérieur avec un peu d'huile pour aider la peau à devenir craquante.
Gratin de pâtes ** (cuit au four)	Pour utilisation avec des macaronis cuits en gratin, utiliser uniquement pour terminer la recette comme dans une recette de macaronis au fromage cuits au four. C'est bon pour faire gratiner votre macaroni au fromage et faire fondre le fromage. Pour moins brunir, couvrez hermétiquement de papier d'aluminium.
Sandwich au fromage	Beurrez l'extérieur du pain, placez sur la plaque de cuisson, et retournez à mi-cuisson. Essayez d'éviter de vous approcher des côtés de plaque de cuisson car cela peut entraîner des marques indésirables sur le pain.
Pizza surgelée (croûte mince)	Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. La pizza est prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est chaude.
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. La pizza est prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est chaude.
Bâtonnets de poisson surgelés	Secouez les bâtonnets de poisson à mi-cuisson pour un maximum de croustillant. Aucun préchauffage nécessaire.
Nuggets de poulet surgelés	Secouez les nuggets à mi-cuisson pour un maximum de croustillant. Aucun préchauffage nécessaire.
Bâtonnets de mozzarella surgelés	Secouez les bâtonnets de mozzarella à mi-cuisson pour assurer un maximum de croustillant. Utilisez la plaque de cuisson pour faire cuire pour éviter que le fromage s'égoutte dans le four.
Cookies aux pépites de chocolat	Faites pivoter la plaque de cuisson de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Tournez la plaque de cuisson à l'envers et placez-la au deuxième niveau pour donner aux biscuits un peu plus de distance de l'élément chauffant et assurer une cuisson plus uniforme.

Gâteau**	Faites cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. Différents matériaux et tailles de moule donneront des résultats différents. Vérifiez la cuisson 5 minutes avant la durée minimum recommandé pour votre recette et ajoutez du temps au besoin. Préchauffez le four pendant 5 minutes.
Pain rapide**	Mettez votre moule sur la grille de cuisson. Faites pivoter le moule à pain de 180° à mi-cuisson ou faites tourner la grille entière. Insérez un cure-dent pour vérifier la cuisson. Les temps de cuisson varient en fonction de la taille et matériel du moule utilisé. Préchauffez le four 5 minutes.
Muffins	Mettez votre moule à muffins sur la grille de cuisson. Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Les muffins sont prêts une fois qu'un cure-dent inséré ressort propre. Préchauffez 5 min.
Tarte**	Mettez votre moule à tarte sur la grille de cuisson. Couvrir librement la tarte de papier d'aluminium si elle commence à trop dorer. Air Fry fonctionne mieux pour une tarte plus croustillante et Cuire au four pour une tarte plus moelleuse. Préchauffez le four pendant 5 minutes.

## TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT

---

Parcourez les recettes créées par des chefs spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) pour consulter notre vaste bibliothèque de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste d'envoi des courriels de Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes et communiquez avec nous sur les réseaux sociaux pour obtenir de l'inspiration au quotidien.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation! Le nettoyage régulier prévient l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'eau courante.

- Tous les accessoires, à l'exception du ramasse-miettes coulissant, vont au lave-vaisselle. Ils peuvent tous être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.**

## Nettoyage de l'intérieur

- Pour retirer les miettes, retirez le ramasse-miettes coulissant. Essuyez-le et remplacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer de 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et vous permettre de la retirer avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur des portes en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Si le verre a des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques essuie-tout humides. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les essuie-tout et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car les rayures pourraient affaiblir le produit et causer des bris.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou d'humidité qui pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur les portes du four lorsque celui-ci est encore chaud.

## Nettoyage de l'extérieur

1. Essuyez avec un linge ou une éponge humide. Essuyez pour sécher.
2. N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager le fini.

## Remplacement de la lampe intérieure :

Une lampe de rechange est à votre disposition au cas où l'original cesse de fonctionner. Pour en acquérir une, veuillez contacter le service clientèle à l'adresse indiquée dans la section « GARANTIE ». Assurez-vous de suivre attentivement les étapes suivantes car elles consistent à manipuler de petites pièces en verre.

1. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
2. À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis maintenant l'agrafe métallique contre la protection en verre.
3. À l'aide d'un outil tel qu'un tournevis plat, retirez soigneusement la vitre pour accéder à l'ampoule.
4. Retirez la lampe en la déplaçant vers le haut et en éjectant l'extrémité à deux broches de son emplacement. Pour remplacer par une nouvelle ampoule, alignez les deux broches avec les petits trous dans la base de l'ampoule d'origine et rebranchez-la, en vous assurant que la nouvelle lampe est bien en place.
5. Remettez la vitrine dans une position sûre, en vous assurant qu'elle soit installée parfaitement, et revissez l'agrafe métallique dans sa position d'origine afin d'empêcher la protection en verre de tomber.

**N'IMMERGEZ PAS LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

**TOUT AUTRE ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN REPRÉSENTANT  
AUTORISÉ DU SERVICE APRÈS-VENTE.**

# DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas branché.</li> <li>2. Vous n'avez pas sélectionné de fonction et réglé la minuterie.</li> <li>3. Les portes du four ne sont pas bien fermées.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.</li> <li>2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et réglé la minuterie.</li> <li>3. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop de nourriture est placée dans le four.</li> <li>2. La température est trop basse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.</li> <li>2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.
Fumée blanche provenant de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il y a des résidus d'huile dans le four.</li> <li>2. Les accessoires ont un surplus de résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.</li> <li>3. L'huile coule sur l'élément chauffant.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile.</li> <li>2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.</li> <li>3. Placez le plateau de cuisson sous la grille ou le panier.</li> </ol>
Les frites ne sont pas frites uniformément	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé.</li> <li>2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.</li> <li>2. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez en tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.</li> </ol>

# GARANTIE

---

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

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

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

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

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

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

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans

que le produit ne doit être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

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

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

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49<sup>th</sup> Ave

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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





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

**KALORIK Customer Service / Service Après-Vente**  
Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)



**Ref AFO 47267 AMZ**

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

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

**KALORIK®**  
Since 1930