

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



AIR FRYER OVEN

EN:....2

ES:...29

HORNO FREIDORA DE AIRE

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer Oven.

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

REGISTER YOUR PURCHASE

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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
AFO 47797 SS	120V, 60Hz	1600W	16 Qt / 15 L

CONTENTS

PARTS	4
PARTS DESCRIPTION	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
SAFETY TIPS	8
POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS	8
SHORT CORD INSTRUCTIONS	8
BEFORE THE FIRST USE	8
CONTROL PANEL	9
Buttons & Selector Dial	10
Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven	10
PRODUCT AND PARTS	12
Accessory Positioning Diagrams	13
FUNCTIONS	14
AIR FRYER.....	14
OVEN	17
KEEP WARM.....	20
KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE.....	21
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	24
CLEANING AND MAINTENANCE	24
Inside Cleaning	25
Housing Cleaning.....	25
Replacing The Inner Lamp.....	25
TROUBLESHOOTING	26
WARRANTY	27

PARTS



PARTS DESCRIPTION

1. Control panel
2. Air vents (top, both sides, and back of the unit)
3. Function buttons (Keep Warm, Light, Air Fry, Oven)
4. Selector dial
5. Start/Stop button
6. Heating elements (top and bottom)
7. Glass door
8. Door handle
9. Rails / Racks and basket slots
10. Baking tray
11. Air frying basket
12. Air rack
13. Crumb tray
14. Rack handle

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS.

1. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
3. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or stovetop, or where it could touch another heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance. Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
12. 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 make sure not to cover them to allow for proper ventilation in the unit. Take extreme caution when removing the accessories from the appliance, failure to do so may lead to burns and/or injury.
13. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
14. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
15. 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.

16. Extreme caution must be used when moving an appliance or parts containing hot oil or other hot liquids.
17. Do not use the appliance for other than intended use.
18. 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.
19. 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.
20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
21. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
22. Do not store any materials in this oven when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
24. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes overheating of the oven.
25. Do not leave unit unattended, especially when toasting or broiling.
26. Use extreme caution when disposing of hot grease.
27. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
28. To disconnect, leave the Start/Stop pressed for 3 seconds to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.
29. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury.
30. 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.
31. 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.

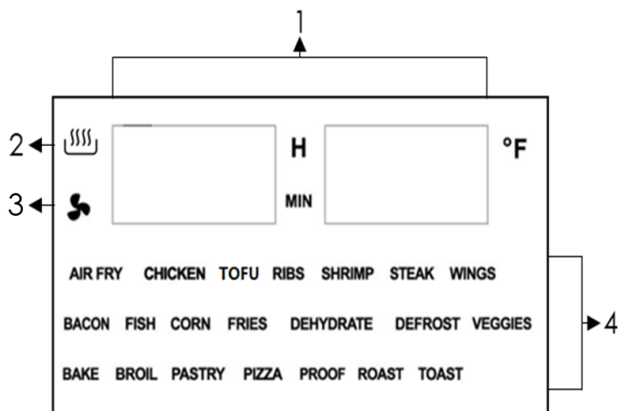
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled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

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 on steak function, putting the thermostat on its maximum temperature setting (500 °F).
- Once you plug in the unit, the Start/Stop button will turn on for one minute to indicate it is plugged in and then turn off. Press Start/Stop to turn the unit back on.

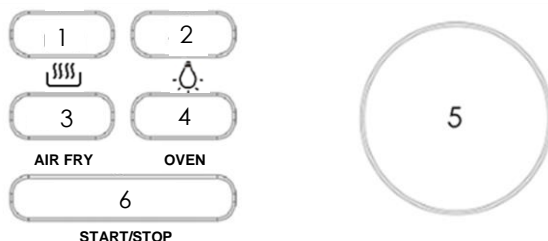
CONTROL PANEL



LED Screen

The LED screen displays the Countdown Timer and Temperature (1), Keep Warm icon (2), Air fry icon (fan icon) (3), and Presets (4).

Buttons & Selector Dial



1. **Keep Warm:** Press the Keep Warm button to keep your dishes at an optimal temperature after cooking them.
2. **Light:** Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking. The light turns off automatically after one minute.
3. **Air Fry:** Press the Air Fry button to select the air frying function. There are 14 cooking presets available for use with this mode. Use the selector dial to select your desired preset.
4. **Oven:** Press the Oven button to use the unit as a conventional oven. 7 cooking presets are available when using the oven function. Use the selector dial to select your desired preset.
5. **Selector dial:** Use the dial to select your desired preset. Press the dial to adjust cooking time and temperature.
6. **Start/Stop:** Press the Start/Stop button to turn the unit on, as well as begin or end the cooking cycle. Long press for 3 seconds to switch the machine off completely.

Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven

Press Start/Stop to turn the unit on. From here, select the "Air Fry" or "Oven" functions and get to the cooking mode of your choice.

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

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

Press “Keep Warm” to select the keep warm mode. Press the control dial once to adjust time and twice to adjust temperature. Turn right to increase and left to decrease.

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

To select a preset simply press the selector dial. The 1st press will cause the time setting to blink, indicating that you are able to change the time settings if you wish. Turn the selector dial clockwise to add time and counterclockwise to remove time. Once you have the desired time set, you can press the selector dial once more. The 2nd press will cause the temperature setting to blink. If you wish to change the temperature setting, simply turn clockwise to increase temperature and counterclockwise to decrease temperature. Temperature will change by increments of 5°F. If you wish to select a different preset, press a 3rd time to go back to preset selection.

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

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

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

In automatic stop, once the cooking time has elapsed (0:00), MAXX will beep three (3) times and enter “Off” mode (display will show “OFF OFF”). The inner fan will continue to work for 3 minutes to help the unit cool down if the selected preset used the fan.

For all the rest of the presets the inner fan will turn on once the cooking process is done to also assist with the cooling process. After three minutes, the unit will emit a single beep to tell you the cooling process has finished.

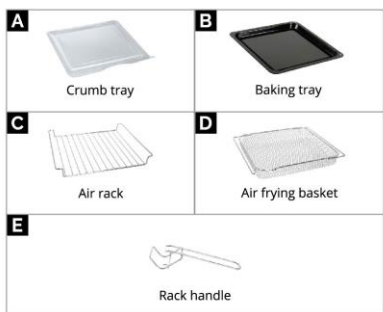
To turn off MAXX manually, Press the Start/Stop button once and the machine will enter “Off” mode as just described. Please note that even if the unit is in the process of entering “Off” mode, you can press Start/Stop at any given point to interrupt “Off” mode and be able to select between the Air Fry and Oven modes once again.

Notes:

- MAXX will turn off automatically if the glass door is open during a prolonged time during a cooking process.
- If unit is left without operation on Standby mode (you have selected a cooking mode but still haven't selected a preset) for over 2 minutes, it will also turn off automatically.
- The inner light turns on automatically and stays on if the glass door is opened.
- Pressing the Start/Stop button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.

PRODUCT AND PARTS

MEET YOUR ACCESSORIES



LEARN WHERE TO USE THEM

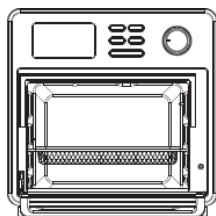
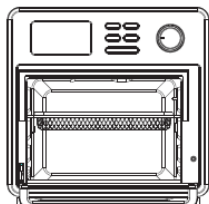


*Use the markings on the door for recommended accessory positions.

Accessory Positioning Diagrams

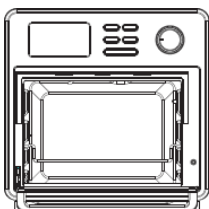
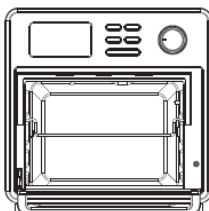
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

Air Frying Basket



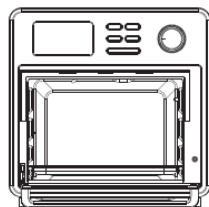
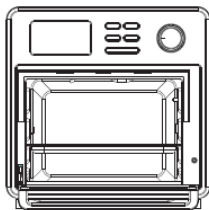
- Use this accessory to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil. Can be used with all air frying presets.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.
- **Place on position 2 to air fry and on position 3 to fast air fry.**
- When using this accessory for foods that may drip grease or juices, always remember to place the baking tray on position 1 so it serves as a drip tray.

Air Rack



- The air rack can be used for both the air frying and 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 position 2. Anything that needs to be cooked well from the bottom, like a pie, should also be on position 2. Rule of thumb is, if you are using a pan or tin to bake, use position 2 and the air rack.
- When using the oven function, we recommend rotating your rack 180° halfway through the cooking process to ensure even results.

Baking Tray



- Used for baking oven function.
- Ideal for smaller food bits.
- Doubles as a drip tray to catch grease during cooking when slid into position 1 to catch crumbs or grease if cooking with the air frying basket or air rack on a higher 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, etc.), place on position 2.
- When using the oven function, we recommend rotating your baking tray 180° halfway through the cooking process 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 tray on position 1. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.

FUNCTIONS

AIR FRYER

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

- Place your food on the air rack or in the air frying basket and position it inside the oven.
- Close the glass door and press Start/Stop to turn on the appliance. Select the Air Fry function and use the selector dial to scroll through the presets, the presets will flash as you go by each one.

- To change either the temperature or the time from your preset, press the selector dial once to change the time and once again to change the temperature. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to lower.
- Once you selected a preset, press Start/Stop to begin cooking. The appliance will turn ON, the unit will start the cooking process, and the timer will start counting down. The selected preset will blink until the desired temperature has been reached and will then remain steady throughout the remainder of the cooking time.

Tip: Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.

- When the countdown timer reaches 0:00, the unit will beep 3 times, and the heating elements will turn off. Please note that after cooking time is done, the fan will remain on for 3 minutes for cooling purposes. "OFF OFF" will start blinking in the display until cooling process is finished.
- Once the cooling process is done the unit will beep and turn off right after.
- Carefully take out your food with oven mitts.
- Note: the cooking process can be cancelled at any time by pressing the Start/Stop button.

Notes:

- Although oil is not necessary, a small portion of oil can be sprayed on or brushed on food before air frying. Make sure to distribute oil evenly on food.
- Some foods release water or oil when cooking. When cooking large quantities for an extended period, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.
- Use the baking tray to catch dripping liquids or oil.
- Position 3 will serve as fast air fry and position 2 as regular air fry. Use fast air fry for foods that require a more direct exposure to the heat source, e.g., steaks for searing and fries and/or wings for crispier results.

Air frying presets:

Food	Default Temperature	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time
Air Fry	425°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Chicken	435°F	40 min	140-450°F	1 min – 9 h 59 min
Tofu	380°F	15 min	140-450°F	1-90 min
Ribs	350°F	2 h 30 min	140-450°F	1 min – 9h59min
*Shrimp	400°F	10 min	140-450°F	1-90 min
*Steak	500°F	13 min	140-500°F	1-90 min
Wings	450°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Bacon	425°F	9 min	140-450°F	1-90 min
Fish	375°F	10 min	140-450°F	1-90 min
Corn	440°F	15 min	140-450°F	1-90 min
Fries	450°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Dehydrate	130°F	3 h	80-165°F	1 min – 9h59min
Defrost	80°F	40 min	80-140°F	1 min – 2 h
*Veggies	400°F	10 min	140-450°F	1-90 min

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

*Chicken

-The Chicken preset is perfect for cooking a half chicken.

*Shrimp

-For smaller shrimp, decrease cooking time. For larger shrimp, increase cooking time.

*Steak

- Place air frying basket inside the oven on position 3.

- Preheat for 5 minutes.

- Using oven mitts, carefully pull out the basket and place your steak on it. Put the air frying basket back inside on position 3 to start cooking.

- Flip your steak over halfway through the cooking process.

*Bacon

- Use the baking tray on position 3.

-For thick cut bacon cook for an additional 2-3 minutes.

*Dehydrate

- Use the air frying basket or air rack on positions 2 or 3.

-When dehydrating remember to always take out and flip the accessory used 180° halfway through the cooking process for even results.

-When using both the air rack and air frying basket also remember to shuffle their rack levels halfway through the cooking process (swap the one on position 3 to position 2 and vice versa).

-However, for best results purchase the dehydrator set.

*Vegetables

-Add time for 'hard vegetables' and lower time for 'soft vegetables'.

OVEN

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

- If using the air rack or air frying basket, place the baking tray on position 1 to use as a drip tray, to help catch any grease or crumbs during the cooking process.
- Baking refers to a wide variety of cooking modes, which is why there are 3 baking positions ideal for different types of baking. All bakeware baking (cakes, loaves, muffins) should preferably be used on position 2, placed on top of the air rack. Baking free-form loaves, cookies, sandwiches, and roasting should be done on the baking tray placed on either position 1, 2 or 3, depending on the recipe.
- Press Start/Stop, select Oven mode, and use the selector dial to choose the desired preset you wish to use. Press the Start/Stop button again for confirmation. Once started, the selected preset will blink until the selected temperature has been reached, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!
- Temperature and time can be adjusted by pressing the knob when the preset is flashing. Press it once to change time and twice to change temperature. Turn it clockwise to increase and anti-clockwise to lower. When done, Press the Start/Stop button to confirm.
- Time can be adjusted from 1 to 90 minutes and temperature from 140°F to 450°F (can vary depending on the preset).
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep 3 times. The heating elements will turn off and the display panel will show "OFF OFF".

Please note, although the unit has powered off, the inner fan will turn on for an additional 3 minutes to cool the machine down before coming to a complete stop and beeping one last time.

- Bake function is best for foods that require rising like cakes, quick breads and loaves, soufflés, and the like.

Note: For best results with baked goods, after starting the cooking process, wait until oven has preheated to the selected temperature (whenever the preset light stops blinking) before putting your food inside.

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

Notes:

- Cooking process can be cancelled at any time before the timer finishes counting down by pressing the Start/Stop button.
- Food gets cooked quickly under the Broil setting, it is best to watch over food to prevent overcooking.
- Halfway through the cooking process turn the baking tray/air rack 180° to achieve evenly cooked results.

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals. • For best results, preheat oven until preset light stops blinking. • Recommended accessories: air rack or baking tray.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the oven until the set temperature is reached (the BROIL preset will stop blinking) • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. • Recommended accessories: air rack or air frying basket in position 3 and baking tray in position 1 to catch grease drippings. • CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.

Pastry	Use this function to cook any kind of dough that is used to make baked goods.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven until preset light stops blinking. • Donuts, cinnamon rolls, and pies work great with this function.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven until preset light stops blinking. • Recommended accessory: air rack on position 3 for even cooking. • Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.
Proof	Proofing can be used to prepare bread or pizza dough.	<ul style="list-style-type: none"> • Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking. • Allow dough to complete at least one rise at room temperature. • Recommended accessory: air rack on position 2 with proofing dish on top.
Roast	Roasting can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven until preset light stops blinking. • Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended. • Used for larger meats and vegetables. • Recommended accessory: baking tray.
Toast	Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven until preset light stops blinking. • For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly. • If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial. • Recommended accessory: air rack on position 3.

Mode	Default Temperature	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time
Bake	375°F	25 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Broil	450°F	5 min	140—450°F	1-30 min
Pastry	375°F	15 min	140—450°F	1 – 9h 59min
*Pizza	400°F	20 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Proof	100°F	60 min	80-140°F	1 – 9h 59min
*Roast	425°F	35 min	140-450°F	1 – 9h 59min
Toast	400°F	5 min	140—450°F	1-90min

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

***Pizza**

-Personal pizza

-The unit will fit an 8-inch pizza

-Great for cooking pizza rolls and other frozen pizza derivatives

***Roast**

-To roast a whole chicken place the baking tray with the whole chicken on position 1. Lower temperature to 375°F and let it cook for 50 min. Increase temperature to up to 400°F for better coloring on the chicken.

KEEP WARM

The Keep Warm function is designed to keep your dish at the optimal temperature until you are ready to eat! Cook your food using one of the air fry or oven presets. When cooking is complete, simply press the Start/Stop button and then press the Keep Warm button. You will now enter Keep Warm mode and the control panel will display a preset time and temperature. Press the control dial once to adjust time and twice to adjust temperature. Rotate clockwise to add and anti-clockwise to lower. Finally, Press Start/Stop again to begin your Keep Warm process.

Note: If selected, the Keep Warm icon will blink until the selected temperature is reached, and then remain steady for the remainder of the time.

Mode	Default Temperature	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time
Keep Warm	165°F	30 min	80—200°F	1 – 90 min

KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE

Food	Internal temp*	Quantity	Accessory	Position	Setting	Temp	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	15-20 min
Chicken tenderloins	165°F	3-5 oz	Air frying basket	3	Fast Air Fry	380°F	10-15 min
Chicken thighs (bone-in)	165°F	2 x 7-8 oz	Air frying basket	2	Air Fry	450°F	20 min
Chicken wings (fresh)	165°F	6-8 wings, 1.5 lbs. total	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	15-20 min
Fish	135°F	6 oz filet	Air frying basket	3	Fast Air Fry	375°F	8-12 min
Tofu	165°F	1-inch thick	Air frying basket	3	Fast Air Fry	425°F	15-20 min
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air frying Basket	3	Fast Air Fry	425°F	20-25 min
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air rack	2	Air Fry	400°F	10-25 min
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	40-45 min
Grilled cheese	Melty cheese*	2 sandwiches	Baking tray	2	Toast	400°F	6 min
Personal Pizza	Melty cheese*	1 x 8-inch 2 x 4 ½ inch	Air rack	3	Pizza	400°F	15-20 min
Frozen fish sticks***	165°F	1/2 lb (10 sticks)	Air frying basket	3	Fast Air Fry	425°F	10 min
Frozen chicken nuggets***	165°F	20 nuggets	Air frying basket	3	Fast Air Fry	360°F	6-7 min
Frozen mozzarella sticks***	165°F	10 sticks	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	6-7 min
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking tray	2	Bake	375°F	10 min
Cake**	Toothpick test*	1 cake (8 ½ round pan)	Tin placed on air rack	2	Bake	350°F	25 min

Quick bread**	Tooth-pick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	2	Bake	375°F	35 min
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	2	Bake	375°F	12 min
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	2	Air Fry	375°F	15-20 min

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.

***When in doubt for frozen items, use the directed instructions on the packet and drop temperature by 25°F.

See additional cooking notes on the next page.

Food	Notes:
Chicken breast	Place baking tray in position 1 to catch falling grease and juices. Spray air frying basket with cooking oil before placing breasts. Maximum recommended capacity is 3 x 10 oz breasts. Let the oven preheat until the preset light stops blinking. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz/breast. Remember to flip halfway through the cooking process.
Chicken tenderloins	Place baking tray in position 1 to catch any falling juices or crumbs (if breaded). Spray air frying basket with cooking oil before placing tenderloins on the basket. Let the oven preheat until the preset light stops blinking. Flip halfway through the cooking process.
Chicken thighs (bone-in)	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz. Flip halfway through the cooking process.
Chicken wings (fresh)	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Max recommended amount is 6-8 wings. Flip halfway through the cooking process.
Fish	Recommended to spray basket with non-stick cooking spray. Fish should be opaque once cooked through.
Pork loin	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 2-3 minutes for each additional oz.
Tofu	Make sure to drain and pat dry your tofu. For extra crispy results add a small amount of corn starch. Flip halfway through cooking time.
Baked potato	No need to wrap with foil, but you MUST poke holes with a fork to prevent the potato from exploding and to achieve best results. Covering outside of potato with a little bit of oil will also help to help crisp up the skin.
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.
Personal Pizza	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even results. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is golden.
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	Flip 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. When done, carefully take the baking tray out of the oven with oven mitts and tap it on your counter to help deflate the cookies and achieve better results.
Cake	Bake until a toothpick inserted comes out clean. Different pan materials and sizes will yield different results. Maximum size is 8 ½ inch. Check doneness 5 minutes before the end of the minimum recommended for your recipe and add time as needed. Preheat oven until preset light stops blinking.
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 oven until preset light stops blinking.
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 clean. Preheat oven until preset light stops blinking.
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 until preset light stops blinking.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- Do not immerse the unit in water or wash under running water.
- All accessories, except the sliding crumb tray, are dishwasher safe. All can be washed in hot soapy water.
- **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.**

Inside Cleaning

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray from the Air Fryer Oven. Wipe clean and place back inside before using the appliance.
- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with an absorbent paper towel or soft cloth.
- Clean the inside of the glass door 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 door when the latter is still hot.

Housing Cleaning

Wipe clean with a damp sponge. Dry with paper towel.

- 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:

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. With your hand, carefully unscrew light bulb cover (rotate anti-clockwise) and remove it from the oven. Make sure to place it somewhere safe in the meantime.
3. Using your hand again, pull on the light bulb without exerting too much force until it pops out. Safely dispose of the damaged light bulb.
4. Grab the new light bulb and carefully align it and secure it in place in the base.

5. Finally, take the light bulb cover and screw it back in place by rotating clockwise.
6. Your new light is ready for use!

DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

ANY OTHER SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.

TROUBLESHOOTING

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

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

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

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

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

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

GRACIAS

Gracias por elegir el Horno Freidora de Aire Kalorik MAXX.

Esperamos que este encantado con su MAXX. Si lo está, nos gustaría que lo gritara con todas sus fuerzas, se lo dijera a sus amigos o nos ayudara dejando una reseña. Nos encanta saber qué es lo que ha estado cocinando, así que etiquete a @kalorik en redes sociales junto con sus obras maestras culinarias.

REGISTRE SU COMPRA

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO 47797 SS	120V, 60Hz	1600W	16 Qt / 15 L

CONTENIDO

PIEZAS	31
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS.....	32
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	33
CONSEJOS DE SEGURIDAD	35
INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO	35
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO.....	36
ANTES DEL PRIMER USO	36
PANEL DE CONTROL	37
Botones y Perilla de Selección	37
Usando su Horno Freidora de Aire Kalorik MAXX	38
PRODUCTO Y PIEZAS	40
Diagramas de Ubicación de los Accesorios	41
FUNCIONES	43
FREÍR CON AIRE	43
HORNO	46
MANTENER CALIENTE	50
GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN KALORIK MAXX	51
OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO.....	56
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	57
Limpieza Interna.....	57
Limpieza Exterior.....	57
Reemplazar La Luz Interna	58
DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	59
GARANTÍA	60

PIEZAS



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Panel de control con pantalla táctil
2. Rejillas de ventilación (Parte superior, ambos lados, y parte posterior de la unidad)
3. Botones de función (Mantener caliente, luz interior, freír con aire, horno)
4. Perilla de selección
5. Botón de Start/Stop (Iniciar/Detener)
6. Elementos calefactores (superiores e inferiores)
7. Puerta de vidrio
8. Manija de la puerta de vidrio
9. Ranuras para accesorios
10. Bandeja para hornear
11. Canasta para freír con aire
12. Rejilla para hornear
13. Bandeja para migas
14. Mango para bandeja

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se debe cumplir con las medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Revise que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en su electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o guantes para hornear.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, ni la unidad en agua u otros líquidos.
4. Si la unidad está ubicada o es utilizada cerca de niños, se deberá mantener una supervisión cercana.
5. Desenchufe la unidad cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas, o que haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen, o ajusten.
7. El uso de accesorios adicionales a los recomendados por el fabricante puede originar lesiones.
8. No utilice al aire libre. Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
9. No deje que el cable quede colgando en el borde de una mesa o cubierta, ni tampoco que esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de estufas eléctricas o a gas calientes, o en lugares donde podría estar en contacto con otro horno caliente.
11. Debe tener extremo cuidado al mover el aparato. Déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
12. Cuando esté en funcionamiento, aire caliente saldrá por las rejillas de ventilación. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura de las salidas de aire y asegúrese de no cubrir las para permitir un proceso de ventilación adecuado en la unidad. Tenga extremo cuidado al extraer accesorios del aparato. No hacerlo podría generarle quemaduras o lesiones.
13. Cuando opere el horno, de por lo menos 10 cm de espacio en todos los lados de la unidad para permitir una circulación de aire adecuada.

14. Siempre opere el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas, ni cerca a otros materiales inflamables.
15. No ubique el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos, etc.
16. Se debe tener extremo cuidado al mover aparatos o piezas que contengan aceite u otros líquidos calientes.
17. No use el aparato para otro fin no sea el previsto.
18. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos dentro del horno freidora de aire, dado que pueden generar un incendio o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
19. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora de aire está cubierto por o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o materiales similares, mientras está en funcionamiento. No ubique ningún objeto en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
20. No limpie con estropajos metálicos. Piezas del estropajo pueden desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas de la unidad, generando un riesgo de descarga eléctrica.
21. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
22. No almacene ningún objeto dentro del horno mientras no está en uso.
23. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico, ni cualquier otro material similar.
24. No cubra la bandeja para migas ni ninguna de las piezas del horno con papel de aluminio. Esto generara un sobrecalentamiento del horno.
25. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
26. Tenga extremo cuidado al desechar grasa caliente.
27. Siempre utilice guantes para hornear para insertar o extraer elementos calientes de la unidad.
28. Para desconectarlo, primero presione el botón Start/Stop durante 3 segundos para asegurarse de que la máquina esté apagada, luego retire el enchufe del tomacorriente.
29. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto ya que esto podría provocar quemaduras o lesiones.

30. No cubra ni bloquee las rejillas de ventilación mientras el aparato esté en funcionamiento. Hacerlo evitará una cocción uniforme, podría dañar el aparato o hacer que se recaliente, y también generara un riesgo de originar incendios o lesiones.
31. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Cuando esté operando la unidad, utilice siempre guantes para hornear para tocar cualquier superficie (interna o externa) del horno, o cuando esté utilizando los accesorios.
2. Para reducir el riesgo de un incendio, mantenga limpio el interior del horno y libre de alimentos, aceite, grasa o cualquier material combustible.
3. No utilice utensilios metálicos tales como cuchillos para remover los residuos de comida de los elementos calefactores ya que podría dañar el aparato y/o electrocutarse.
4. No almacene ningún objeto dentro del horno cuando no lo esté utilizando.

INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe entrar en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra adecuadamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, comuníquese con un electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ningún modo.**

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

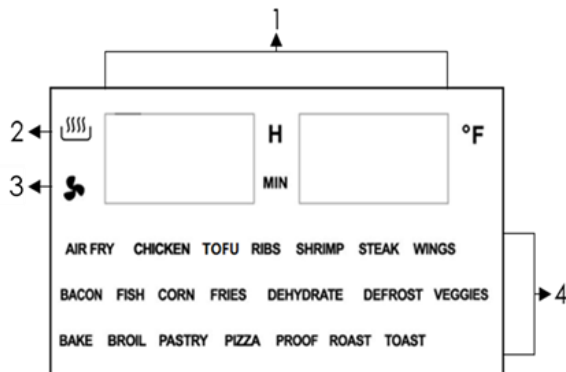
Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo. Se puede utilizar extensiones si se tiene cuidado al usarlas.

- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse de tal manera que no quede colgando de la mesa o cubierta, ya que podría ser tirada por niños o causar tropiezos.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páseles un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de encenderlo.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor, y al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente más cercano. Deslice la bandeja para migas sobre la parte inferior del aparato, justo debajo de los elementos calefactores. Asegúrese nuevamente de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del interior del horno.
- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier película de aceite de protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos encender el aparato durante 20 minutos en la función *STEAK (Filete)*, colocando el termostato en su temperatura máxima 260°C (500°C).
- Una vez que conecte la unidad, el botón Start/Stop se encenderá. Si no opera la unidad, el botón se apagará después de 1 minuto. Presione Start/Stop para encender su horno de nuevo.

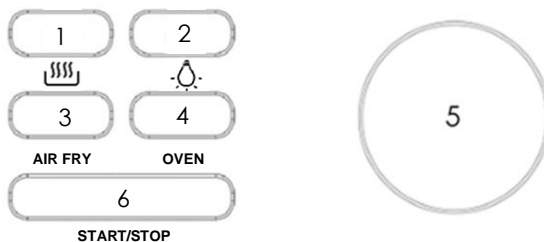
PANEL DE CONTROL



Pantalla LED

La pantalla LED muestra el tiempo restante y la temperatura (1), icono de la función de Mantener Caliente (2), icono de freír con aire (icono del ventilador) (3), y los preajustes (4).

Botones y Perilla de Selección



1. **Keep Warm (Mantener Caliente):** Presione el botón de Keep Warm para mantener sus platos a una temperatura optima después de cocinarlos.
2. **Luz Interior:** Presione el botón de la luz interior para encender o apagar la luz del horno. La luz se puede encender en cualquier momento para ayudarle a monitorear su comida mientras cocina. La luz se apaga automáticamente después de 1 minuto.

3. **Air Fry (Freír con Aire):** Presione este botón para seleccionar la función de Freír con Aire. Hay 14 preajustes disponibles para usar con esta función. Use la perilla de selección para escoger su preajuste deseado.
4. **Oven (Horno):** Presione este botón para usar su aparato como horno convencional. Hay 7 preajustes disponibles para usar con esta función. Use la perilla de selección para escoger su preajuste deseado.
5. **Perilla de Selección:** Use la perilla de selección para escoger su preajuste deseado. Una vez sobre su preajuste deseado, presiónela para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.
6. **Start/Stop (Iniciar/Detener):** Presione este botón para encender el aparato o iniciar y detener el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la unidad completamente.

Usando su Horno Freidora de Aire Kalorik MAXX

Presione el botón de Start/Stop para encender su horno. Una vez ahí, seleccione la función que desee.

Presione Air Fry para escoger la función de freír con aire. Use la perilla de selección para elegir entre los 14 preajustes disponibles en esta función, o seleccione el preajuste 'Air Fry' para ajustar al tiempo y temperatura que desee.

Presione Oven para escoger la función de horno. Use la perilla de selección para elegir entre los 7 preajustes disponibles en esta función, o seleccione el preajuste 'Bake' para ajustar al tiempo y temperatura que desee.

Presione el botón de Keep Warm para seleccionar este modo. Presione la perilla de selección una vez para ajustar el tiempo y nuevamente para ajustar la temperatura. Gire hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.

Una vez que su horno freidora de aire Kalorik MAXX está encendido y listo para ser usado, la perilla de selección le permite desplazarse por los distintos preajustes disponibles para facilitarle sus necesidades al cocinar. Los preajustes parpadearán y mostrarán su tiempo y temperatura correspondientes a medida que se desplace sobre ellos.

Para seleccionar un preajuste, simplemente presione la perilla de selección. La primera pulsación hará que la configuración del tiempo parpadee, indicando que puede modificar el tiempo si desea. Gire la perilla de selección hacia la derecha para agregar tiempo y hacia la izquierda para reducir el tiempo. Una vez que haya escogido el tiempo deseado, puede presionar la perilla de selección una vez más para que la configuración de temperatura parpadee. Si desea cambiar la configuración de temperatura, gire la perilla de selección hacia la derecha para incrementar y hacia la izquierda para disminuir. La temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5 grados. Si desea seleccionar un preajuste diferente, presione una tercera vez para regresar a la selección de preajustes.

¿Tiene su tiempo y temperatura establecidos? Presione Start/Stop para iniciar el proceso de cocción. El preajuste seleccionado parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El preajuste parpadeará hasta que se haya alcanzado la temperatura elegida, y luego permanecerá encendido para indicar que la unidad está lista. El ícono del ventilador también se encenderá si el preajuste seleccionado utiliza el ventilador interno para su proceso de cocción.

¿Necesita modificar algo? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar la perilla de selección una vez (1) para ajustar el tiempo y dos veces (2) para ajustar la temperatura. Presione una tercera vez (3) para confirmar, o espere 3 segundos y la unidad confirmará sus modificaciones de tiempo y/o temperatura automáticamente.

¿Todo listo? Su MAXX está equipado con funciones para detener el proceso de cocción automática y manualmente.

En apagado automático, una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción (0:00), MAXX emitirá un pitido tres (3) veces y entrará en el modo "OFF" (Apagado) (la pantalla mostrará "OFF OFF").

El ventilador interno seguirá encendido durante 3 minutos para ayudar a enfriar la unidad si el preajuste seleccionado usó el ventilador, y todos los botones excepto Start/Stop se apagarán. Para todo el resto de preajustes el ventilador interno se encenderá una vez el proceso de cocción haya terminado para también ayudar a enfriar la unidad. Después de los 3 minutos, la unidad emitirá un último pitido para avisarle que el proceso de enfriamiento ha terminado.

Para apagar su MAXX manualmente, simplemente Presione el botón Start/Stop una vez y la unidad ingresará al modo "OFF" (Apagado) como descrito arriba. Recuerde que en cualquier momento durante los 3 minutos puede presionar Start/Stop para interrumpir el proceso y poder seleccionar entre los modos de Air Fry u Oven nuevamente.

Notas:

- Su MAXX se apagará automáticamente si la puerta de vidrio es abierta por un tiempo prolongado durante el proceso de cocción.
- Si la unidad es dejada sin operar en modo de espera (ya selecciono un modo de cocción pero aún no ha seleccionado un preajuste) por más de 2 minutos, también se apagará automáticamente.
- La luz interior se enciende automáticamente y permanece encendida si se abre la puerta de vidrio.
Para apagar la unidad completamente, deje presionado el botón de Start/Stop por tres (3) segundos consecutivos.

PRODUCTO Y PIEZAS

CONOZCA SUS ACCESORIOS



APRENDA COMO USARLOS

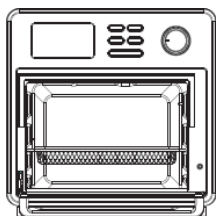
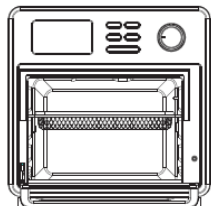


*Use las marcas en la puerta de vidrio para las verificar las posiciones recomendadas para los accesorios.

Diagramas de Ubicación de los Accesorios

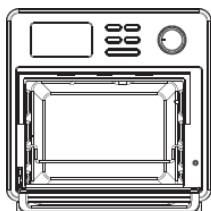
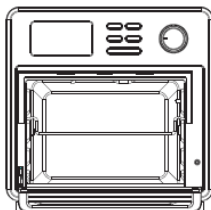
Siga los diagramas a continuación para utilizar su horno al máximo y lograr resultados consistentes y profesionales.

Canasta para Freír con Aire



- Use esta función para freír alimentos con aire como alternativa saludable a freír con aceite. Este accesorio puede ser utilizado con todos los preajustes de freír con aire.
- De vuelta o sacuda su comida durante el proceso de cocción para que sus alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Freír con aire no requiere aceite. Sin embargo, se puede agregar una cucharada para mejorar el sabor.
- **Inserte en la posición 2 para Air Fry y en la posición 3 para Fast Air Fry.**
- Cuando utilice este accesorio para alimentos que puedan gotear jugos o grasa, siempre recuerde insertar la bandeja para hornear en la posición 1 para que funcione como bandeja de goteo.

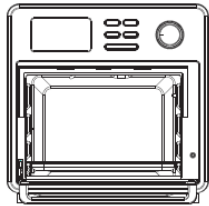
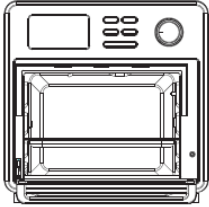
Rejilla para Hornear



- La rejilla para hornear puede ser utilizada para las funciones de Air Fry y Oven.
- Este accesorio puede ser utilizado para cocinar una variedad de alimentos incluyendo pizza, o como soporte para moldes cuando se preparan pasteles.
- Cuando hornee con utensilios para hornear para alimentos como pan, pan rápido, pastel, o moldes para muffins, deslice la rejilla para hornear en la posición 2 con los utensilios encima. La regla general es que, si esta utilizando un utensilio o molde para hornear, use la posición 2 y la rejilla para hornear.

- Cuando use la función de Horno, le recomendamos rotar su rejilla para hornear 180° durante el proceso de cocción para asegurar resultados uniformes.

Bandeja para Hornear



- Utilice para la función de horno.
- Ideal para cantidades de comida más pequeñas.
- Óptima también para ser utilizada como bandeja de goteo en la posición 1, cuando se cocina con la bandeja de fritura de aire o la rejilla para hornear en niveles más altos.
- Cuando la utilice como una bandeja para hornear para alimentos como galletas o sándwiches de queso fundido, u otras funciones de horneado como asar cortes más pequeños de comida (como pechugas de pollo, corn dogs, etc.) deslice en la posición 2.
- Cuando use la función de Horno, le recomendamos rotar su rejilla para hornear 180° durante el proceso de cocción para asegurar resultados uniformes.

Consejos

- Cuando esté preparando su freidora de aire Kalorik MAXX, siempre asegúrese de insertar la bandeja para migas deslizable antes de comenzar el proceso de cocción. Enjuague y limpie la bandeja luego de cada uso.
- Cuando cocine alimentos que pueden gotear o desprender migas durante el proceso de cocción, asegúrese de colocar la bandeja para hornear en la posición 1. Esto ayudará a que la unidad esté lo más limpia posible y protegerá los elementos calefactores.

FUNCIONES

FREÍR CON AIRE

Freír con aire puede utilizarse como una alternativa saludable para cocinar, que requiere de poco o nada de aceite y que utiliza aire caliente a rápidas velocidades para cocinar los alimentos más rápido.

- Coloque los alimentos sobre la rejilla para hornear o dentro de la bandeja para freír con aire y ubíquelos dentro del horno, asegurándose de insertar el accesorio en la ranura (posición adecuada).
- Cierre la puerta de vidrio y presione el botón de Start/Stop para entrar en modo de espera. Presione la función de Air Fry y use la perilla de selección para seleccionar el preajuste que desee. Los preajustes parpadearán a medida que pasa por ellos.
- Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de la configuración predeterminada, presione la perilla de selección una vez para cambiar el tiempo y una vez más para cambiar la temperatura. Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
- Una vez que haya encontrado el preajuste que desea usar, presione el botón de Start/Stop para comenzar. El aparato se encenderá e iniciará el proceso de cocción, mostrándole el tiempo restante y la temperatura escogida. El preajuste seleccionado parpadeará hasta que se alcance la temperatura seleccionada y después permanecerá encendido durante el resto del proceso de cocción.

Consejo: Dar vuelta o mover un poco la comida durante el proceso de cocción asegura que la comida se cocine de manera uniforme.

- Cuando el tiempo llegue a 0:00, el aparato emitirá un pitido 3 veces, y los elementos calefactores se apagarán. Recuerde que una vez finalizado el tiempo, el ventilador interno permanecerá encendido durante 3 minutos con el fin de enfriar el aparato. "OFF OFF" ("APAGADO APAGADO") comenzará a parpadear en la pantalla hasta que finalice el proceso de enfriamiento.
- Una vez que termine el proceso de enfriamiento el aparato emitirá un último pitido y se apagará justo después.

- Abra la puerta de vidrio y retire cuidadosamente la comida con guantes para hornear.
- Nota: el proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento tocando el botón Start/Stop.

Notas:

- Si bien agregar aceite no es necesario, se puede utilizar una pequeña cantidad sobre la comida antes de freír con aire. Si lo hace, asegúrese de distribuir el aceite uniformemente sobre su/s alimento/s.
- Algunas comidas liberan más agua o aceite al cocinarse. Por esto, cuando cocine grandes cantidades de este tipo de comidas por un período extendido, es posible que el vapor se condense y genere humedad en la cubierta del horno.
- Use la bandeja para hornear como bandeja de goteo para contener el agua o aceite que gotee.
- La posición 3 servirá como una opción para Fast Air Fry y la posición 2 como una opción para Air Fry. Use la opción de Fast Air Fry para alimentos que requieren un contacto más directo con la fuente de calor, como por ejemplo: Filetes para dorar, y papas a la francesa o alitas de pollo para resultados más crocantes.

Preajustes de Freír con Aire:

Función	Temperatura Preestablecida	Tiempo Preestablecido	Rango de Temperatura	Rango de Tiempo
Air Fry	425°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Chicken (Pollo)	435°F	40 min	140-450°F	1 min – 9 h 59 min
Tofu	380°F	15 min	140-450°F	1-90 min
Ribs (Chuletas)	350°F	2 h 30 min	140-450°F	1 min – 9h59min
Shrimp (Camarones)	400°F	10 min	140-450°F	1-90 min
*Steak (Filete)	500°F	13 min	140-500°F	1-90 min
Wings (Alitas)	450°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Bacon	425°F	9 min	140-450°F	1-90 min
Fish (Pescado)	375°F	10 min	140-450°F	1-90 min
Corn (Maíz)	440°F	15 min	140-450°F	1-90 min

Fries (Papas Francesas)	450°F	15 min	140-450°F	1-90 min
Dehydrate (Deshidratar)	130°F	3 h	80-165°F	1 min – 9h59min
Defrost (Descongelar)	80°F	40 min	80-140°F	1 min – 2 h
Veggies (Vegetales)	400°F	10 min	140-450°F	1-90 min

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

***Pollo**

-El preajuste para pollo es perfecto para cocinar medio pollo.

***Camarones**

-Para camarones más pequeños reduzca el tiempo de cocción. Para camarones más grandes, aumente el tiempo de cocción.

***Filete**

– Deslice la canasta para freír con aire dentro del horno en la posición 3.

– Precaliente durante 5 minutos

– Usando guantes para hornear, retire cuidadosamente la canasta y coloque su filete dentro de ella. Vuelva a deslizar la canasta en la posición 3 y continúe su proceso de cocción.

-Dele vuelta a su filete a la mitad del tiempo.

***Bacon**

-Utilice la bandeja para hornear en la posición 3.

-Para el bacon de corte grueso, cocine por 2-3 minutos mas

***Deshidratar**

-Utilice la canasta para freír con aire o la rejilla para hornear en las posiciones 2 o 3.

-Cuando deshidrate, recuerde siempre sacar y voltear el accesorio utilizado 180° a la mitad del proceso de cocción para obtener resultados uniformes.

-Si utiliza la rejilla para hornear y la canasta para freír con aire, recuerde también intercambiar las posiciones en las que fueron ubicadas inicialmente a la mitad del proceso de cocción (cambie la de la posición 3 a la posición 2 y viceversa).

-Sin embargo, para obtener los mejores resultados, compre nuestro set para deshidratar.

***Verduras**

-Agregue tiempo para verduras duras y reduzca el tiempo para verduras blandas.

HORNO

Este modo es para usar las funciones de bake (hornear), broil (asar), pastry (pastelería), pizza, proof (sellar), roast (rostizar) y toast (tostar). Coloque la bandeja o rejilla para hornear con comida dentro del horno. Use la perilla de selección para desplazarse por los preajustes disponibles. Cuando escoja el preajuste que desee y este se ilumine, presione el botón Start/Stop para confirmar la configuración y comenzar el proceso de cocción. Al igual que con cualquier horno tradicional, al utilizar el modo Oven, se genera más calor en la parte trasera que en la parte delantera, cerca de la puerta. Para garantizar resultados más uniformes, le sugerimos que gire sus alimentos 180° a la mitad del tiempo de cocción cuando utilice el modo Oven. Puede hacer esto simplemente sacando y girando la bandeja o rejilla para hornear con la comida y colocándola nuevamente dentro del horno. Otra alternativa para ciertos alimentos es utilizar la función Air Fry que hace circular el aire, permite una distribución más uniforme del calor y proporciona resultados más rápidos. Sin embargo, se recomienda disminuir los tiempos de cocción entre 5 y 10 minutos y/o reducir la temperatura de 10 a 25 °F cuando se fríen con aire alimentos para hornear por primera vez.

- Si va a utilizar la rejilla para hornear o la canasta para freír con aire, coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para que funcione como bandeja de goteo y ayude a contener toda la grasa o migas que se desprendan durante el proceso de cocción.
- Hornear se refiere a una amplia variedad de modos de cocción, por lo que hay 3 posiciones aptas para esta función. Todos los utensilios para hornear (pasteles, hogazas, muffins) se deben usar sobre la rejilla para hornear preferiblemente en la posición 2. Para hornear panes de forma libre, galletas, sándwiches y/o asar, se debe usar la bandeja para hornear en las posiciones 1, 2, o 3, dependiendo de la receta.
- Presione Start/Stop, luego presione Oven y utilice la perilla de selección para elegir el preajuste que desee. Presione el botón Start/Stop nuevamente para confirmar. Una vez iniciado el proceso de cocción, el preajuste parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada y luego permanecerá encendido durante el resto del proceso. Esto le ayudara a saber cuando su horno esta listo para ser utilizado.
- La temperatura y el tiempo se pueden ajustar presionando la perilla de selección cuando el preajuste este parpadeando. Presione una vez para cambiar el tiempo y dos veces para cambiar la temperatura.

Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir. Cuando este listo, presione el botón Start/Stop para confirmar.

- El tiempo puede ajustarse de 1 a 90 minutos y la temperatura entre 140°F to 450°F (60°C a 260°C) (puede variar dependiendo del preajuste seleccionado).
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido 3 veces. Los elementos calefactores se apagarán y el panel de la pantalla mostrará "OFF OFF" ("APAGADO APAGADO"). Si bien el aparato se ha apagado, el ventilador interno se encenderá durante 3 minutos para ayudar a enfriar el horno. Una vez terminado el proceso de enfriamiento, el aparato emitirá un último pitido y se apagará justo después.
- La función de horneado funciona mejor para alimentos que requieren leudar, como pasteles, panes y panes rápidos, soufflés, y similares.

Nota: Para obtener los mejores resultados con alimentos para hornear, espere hasta que el horno se haya precalentado (cuando el preajuste escogido deje de parpadear) a la temperatura seleccionada antes de poner sus alimentos dentro.

PRECAUCIÓN: Retire cuidadosamente la comida con guantes para hornear o use el mango de la bandeja para hornear.

Notas:

- El proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento antes de que el tiempo se haya acabado, presionando el botón Start/Stop.
- Los alimentos se cocinan rápidamente al usar la función de Broil (asar). Monitoree los alimentos constantemente para evitar que se cocinen en exceso.
- A la mitad del proceso de cocción, gire la bandeja para hornear 180° para lograr resultados más uniformes.

Funciones	Descripción	Información
Hornear (Bake)		<ul style="list-style-type: none"> • Funciona con comidas congeladas preenvasadas.

	Recomendado para alimentos que normalmente se preparan en un horno convencional.	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener mejores resultados, precaliente el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear. • Accesorios recomendados: rejilla para hornear o bandeja para hornear.
Asar (Broil)	Se utiliza para carnes tales como carne de res, pollo o cerdo. También se utiliza para dorar la parte superior y/o cocinar cosas al gratín.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno hasta que la temperatura seleccionada sea alcanzada (el preajuste BROIL deje de parpadear). • Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto. • Los alimentos se cocinan rápidamente en esta función así que se recomienda observar los alimentos para que no se cocinen en exceso. • No utilice bandejas de vidrio para asar. • Accesorios recomendados; rejilla para hornear o canasta para freír con aire en la posición 3 y la bandeja de goteo en la posición 1 para contener la grasa que gotee. • PRECAUCIÓN: No se recomienda usar papel de aluminio para cubrir la rejilla. Hacerlo impedirá que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie y puede prenderse en fuego.
Pasteles (Pastry)	Use esta función para cocinar cualquier tipo de masa que se utilice para cocinar pasteles.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste pare de parpadear. • Las rosquillas, los rollos de canela y los pasteles son perfectos para esta función.

Pizza	Se recomienda para pizza fresca o congelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste pare de parpadear • Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la posición 3 para resultados uniformes. • Rote la pizza 180° en la mitad del proceso de cocción para mejores resultados.
Fermentar (Proof)	Esta función puede usarse para preparar masa para pan o pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa generalmente está lista cuando se duplica en tamaño. Revise constantemente la masa cuando este cocinando. • Deje que la masa suba al menos una vez a temperatura ambiente. • Accesorio recomendado: utensilio para fermentar sobre la rejilla para hornear en la posición 2.
Rostizar (Roast)	Se puede usar la función Asar para mejorar el sabor de sus alimentos al caramelizar y dorar la superficie y a la vez dejar el interior húmedo y jugoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste pare de parpadear. • El rostizado se puede realizar en pocos minutos por lo que se sugiere revisar los alimentos antes de que finalice el tiempo. • Perfecto para carnes y verduras. • Accesorio recomendado: bandeja para hornear.
Tostar (Toast)	Use la función Tostar para tostar pan a la perfección: crujiente por fuera y blando por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste pare de parpadear. • Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en el centro de la rejilla para hornear, separados de manera uniforme. • Si el tostado es menor al deseado, vuelva a colocar dentro del horno y agregue más tiempo utilizando la perilla de selección. • Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la posición 3.

Función	Temperatura Preestablecida	Tiempo Preestablecido	Rango de Temperatura	Rango de Tiempo
Bake (Hornear)	375°F	25 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Broil (Asar)	450°F	5 min	140—450°F	1-30 min
Pastry (Pastel)	375°F	15 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Pizza*	400°F	20 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Proof (Fermentar)	100°F	60 min	80-140°F	1 – 9h 59min
Roast (Rostizar)	425°F	35 min	140-450°F	1 – 9h 59min
Toast (Tostar)	400°F	5 min	140—450°F	1 - 90min

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

***Pizza**

-Pizza individual.

-La unidad puede cocinar una pizza de 20cm de diámetro.

- Ideal para cocinar rollos de pizza o cualquiera de los derivados de la pizza congelada.

***Rostizar**

-Para rostizar un pollo completo, ubíquelo sobre la bandeja para hornear y colóquelos en la posición 1. Reduzca la temperatura a 375°F y cocine durante 50 minutos. Suba la temperatura a 400°F para obtener mejor coloración en su pollo.

MANTENER CALIENTE

La función de Mantener Caliente está diseñada para mantener su plato a una temperatura óptima mientras está listo para comer. Cocine su comida con uno de los preajustes de Air Fry u Oven. Cuando finalice la cocción, simplemente presione el botón Start/Stop y luego presione el botón de Keep Warm. Ahora habrá ingresará al modo de Mantener Caliente y el panel de control mostrará un tiempo y temperatura preestablecidos. Presione el perilla de Selección una vez para ajustar el tiempo y una vez más para ajustar la temperatura. Gire hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir. Finalmente, presione Start/Stop nuevamente para iniciar el proceso.

Nota: Si selecciona esta función, el icono de Mantener Caliente parpadeará hasta que se haya alcanzado la temperatura deseada y luego permanecerá encendido durante el resto del proceso de cocción.

Función	Temperatura Preestablecida	Tiempo Preestablecido	Rango de Temperatura	Rango de Tiempo
Mantener Caliente	165°F	30 min	80—200°F	1 – 90 min

GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN KALORIK MAXX

Tipo de Comida	Temp. interna	Cantidad	Accesorio	Posición	Preajuste	Temp.	Tiempo
Pechuga de pollo	165°F	8-10 onzas (220-240g)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	400°F	15-20 min
Tiras de pollo	165°F	3-5 onzas (85-140g)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	380°F	10-15 min
Muslos de pollo (con hueso)	165°F	7-8 onzas (200-220g)	Bandeja para Freír con Aire	2	Air Fry	450°F	20 min
Alas de pollo	165°F	6-7 alas, 1,5 lb (680g)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	400°F	15-20 min
Pescado	135°F	Filete de 6 onzas (170g)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	375°F	8-12 min
Tofu	165°F	1 pulgada de grosor (2,5cm)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	425°F	15-20 min
Carne de Cerdo	145°F	20-25 onzas (560-700g)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	425°F	20-25 min
Macarrones con queso (horneados)	160°F	4 porciones	Rejilla para Hornear	2	Air Fry	400°F	10-25 min

Papa horneada	Centro suave*	5,5 onzas (150g)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	400°F	40-45 min
Sándwich de Queso Fundido	Queso fundido*	2 sándwiches	Bandeja para Hornear	2	Toast	400°F	6 min
Pizza personal	Queso fundido*	1 x 20 cm o 2 x 10 cm	Rejilla para Hornear	3	Pizza	400°F	15-20 min
Palitos de pescado congelado	165 ° F	1/2 lb (220g, 10 palitos)	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	425°F	10 min
Nuggets de pollo congelado	165 ° F	20 Nuggets	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	360°F	6-7 min
Palitos de mozzarella congelados	165 ° F	10 palitos	Bandeja para Freír con Aire	3	Fast Air Fry	400°F	6-7 min
Galletas con chispas de chocolate	Bordes dorados *	4-6 galletas	Bandeja para Hornear	2	Bake	375°F	10 min
Pastel**	Prueba de palillo de dientes*	1 pastel (molde redondo de 20 cm)	Molde sobre la Rejilla para Hornear	2	Bake	350°F	25 min
Pan Rápido**	Prueba de palillo de dientes*	Molde de 5 x 9 pulgadas (12 x 23cm)	Molde sobre la Rejilla para Hornear	2	Bake	375°F	35 min
Magdalenas	Prueba de palillo de dientes*	6-12 muffins	Molde sobre la Rejilla para Hornear	2	Bake	375°F	12 min
Tarta	Corteza inferior comienza a dorarse*	Tarta de dos costras	Molde sobre la Rejilla para Hornear	2	Air Fry	375°F	15-20 min

Los tiempos de cocción variarán dependiendo de las condiciones, como por ejemplo el tamaño, la cantidad, la temperatura inicial y la receta utilizada. Estas recomendaciones están para servir como una guía básica para ayudarlo a aprovechar al máximo su Horno Freidora de Aire Kalorik MAXX. Consejos adicionales para cada comida podrán ser encontrados en la página

siguiente. La mayoría de las recetas, a menos que se indique lo contrario, requieren rotar, voltear o girar los alimentos a la mitad del proceso de cocción para proporcionar resultados más uniformes.

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

**En caso de duda, use Bake (Hornear) con el tiempo y temperatura recomendadas por su receta para hornear panes, pasteles, tortas u otros alimentos más grandes que requieren una cocción interna completa.

***En caso de duda con alimentos congelados, use las instrucciones encontradas en el empaque y reduzca la temperatura recomendada por 25°F

Ver consejos adicionales en la página siguiente.

Tipo de Comida	Consejos:
Pechuga de Pollo	Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar la grasa y/o jugos que goteen. Rocíe la canasta para freír con aire con aceite para cocinar antes de colocar las pechugas. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 onzas (284g). Deje precalentar el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada onza/pechuga adicional. Recuerde voltear a la mitad del proceso de cocción.
Tiras de pollo	Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar la grasa, jugos, y/o migas que goteen/se desprendan (si fueron empanizadas). Rocíe la canasta para freír con aire con aceite para cocinar antes de colocar las tiras. Deje precalentar el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Muslos de pollo (con hueso)	Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar la grasa y/o jugos que goteen. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo (con hueso). Agregue 1-2 minutos adicionales por cada onza adicional. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Alas de pollo	Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar la grasa y/o jugos que goteen. La capacidad máxima recomendada es de 6-8 alas. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Pescado	Se recomienda rociar la canasta para freír con aire con aceite para cocinar antiadherente. El pescado debe estar opaco una vez este cocinado.
Tofu	Asegúrese de escurrir y secar su tofu. Para resultados más crocantes añada una pequeña cantidad de almidón de maíz. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Carne de Cerdo	Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar la grasa y/o jugos que goteen. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada onza adicional.

Macarrones con queso (horneados)	Se asume que los macarrones ya fueron cocinados. Receta usada solo para darle un Presione final a una receta de macarrones horneados. Perfecta para dorar sus macarrones y ayudar a que se funda el queso. Para dorar menos, cubra la parte superior del molde con papel de aluminio.
Papa horneada	No hay necesidad de cubrir con papel de aluminio, pero DEBE hacer agujeros con un tenedor en la papa para prevenir que explote y obtener mejores resultados. Rociar la parte exterior de la papa con aceite ayudara a darle un toque crocante a la piel.
Sándwich de queso fundido	Mantequilla fuera del pan y voltear a la mitad del tiempo de cocción. Trate de evitar acercarse a los lados de la bandeja para hornear, ya que puede provocar marcas no deseadas en el pan.
Pizza Personal	Rote la rejilla para hornear 180° a la mitad del tiempo de cocción para obtener mejores resultados. La pizza esta lista cuando el queso este fundido y la masa esta dorada.
Palitos de pescado congelado	Agite a la mitad del tiempo de cocción para obtener el mejor resultado crocante. No es necesario precalentar.
Nuggets de pollo congelado	Agite a la mitad del tiempo de cocción para obtener el mejor resultado crocante. No es necesario precalentar.
Palitos de mozzarella congelados	Agite a la mitad del tiempo de cocción para obtener los mejores resultados crocantes. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que puede causar que gotee queso. Use la bandeja para hornear en la posición 1 en caso de que gotee queso.
Galletas con chispas de chocolate	Gire la bandeja para hornear 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Cuando acabe el tiempo, retire cuidadosamente la bandeja para hornear del horno, (usando guantes para hornear) y dele un golpe contra su encimera para ayudar a desinflar sus galletas y obtener mejores resultados.

Pastel	Hornee hasta que inserte un palillo de dientes y salga limpio. Diferentes materiales y tamaños de moldes producirán diferentes resultados. El máximo tamaño de molde que puede ser utilizado es de 8 ½ pulgadas (22cm). Revise su pastel 5 minutos antes del mínimo tiempo recomendado por su receta. Agregue tiempo según sea necesario. Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear.
Pan rápido	Gire el molde con su masa 180° a la mitad del proceso de cocción. Inserte un palillo de dientes para verificar que esté listo. El tiempo de horneado variara según el tamaño del pan y el tipo molde utilizado. Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear
Magdalenas	Gire la rejilla para hornear 180° a la mitad del proceso de cocción para garantizar resultados uniformes. Las magdalenas estarán listas una vez que inserte un palillo y este salga limpio. Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear.
Tarta	Cubra la tarta con papel de aluminio (sin apretar) si esta comienza a dorarse demasiado. Freír con Aire funciona mejor para un obtener pastel más crujiente y Hornear para un pastel más suave. Precaliente el horno hasta que la luz del preajuste deje de parpadear.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza Interna

- Para remover las migas, extraiga la bandeja para migas deslizable de su horno. Límpiela pasándole un paño húmedo y luego vuelva a colocarla en su puesto antes de usar el aparato de nuevo.
- Limpie el interior del horno con un paño humedecido o esponja. Seque con una toalla de papel. Para remover fragmentos de comida pegados, vierta un poco de aceite de cocina sobre estos y deje reposar entre cinco y diez minutos. Esto debería ayudar a ablandar el fragmento para poder removerlo con toallas de papel absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de la puerta de vidrio con un paño húmedo con jabón. Si el vidrio tiene manchas difíciles de eliminar, abra la puerta y cubra el interior con toallas de papel humedecidas. Deje las toallas por unos minutos, luego retire las toallas, y finalmente limpie la puerta con un paño. Nunca utilice utensilios filosos ya que podría rayar el vidrio, debilitarlo y correr el riesgo de que se rompa.
- Nunca use productos abrasivos en la cavidad interior. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ni el agua ni la humedad se filtren más allá de la cavidad interior. Asegúrese de que la puerta del horno no entre en contacto con agua cuando esta esté todavía caliente.

Limpieza Exterior

Limpie la superficie exterior del horno con una esponja humedecida. Pase un trapo para secar.

- NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos, ni limpiadores abrasivos, ya que estos podrían dañar el acabado de la unidad.

Reemplazar La Luz Interna

Hay disponible una bombilla de repuesto por si la original deja de funcionar. Si este es el caso, puede llamar al servicio al cliente a la dirección que figura en la sección “GARANTÍA” para obtener una bombilla de repuesto. Asegúrese de realizar los siguientes pasos cuidadosamente:

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. Usando su mano, desenrosque con cuidado la tapa de la bombilla (gírela hacia la izquierda) y extráigala del horno. Asegúrese de ubicarla en un lugar seguro durante el resto del proceso.
3. Nuevamente usando su mano, tire de la bombilla sin ejercer demasiada fuerza hasta que logre extraerla de la base. Deseche de forma segura la bombilla dañada.
4. Tome la bombilla nueva, alinéela con cuidado y fíjela en su lugar en la base.
5. Finalmente, tome la tapa de la bombilla y vuelva a atornillarla en su lugar, girándola hacia la derecha.
6. ¡Su nueva luz esta lista para ser usada!

NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

CUALQUIER OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO POR UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DE MANTENIMIENTO.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no está enchufado. 2. No ha presionado el botón Start/Stop 3. La puerta del horno no se cierra correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. 2. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Start/Stop. 3. Asegúrese de que la puerta este bien cerrada.
Los alimentos no se cocinaron	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se colocó demasiada comida en el horno. 2. La temperatura configurada es muy baja. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use cantidades menores para obtener resultados más uniformes. 2. Eleve la temperatura y siga cocinando.
Los alimentos no se cocinaron de manera uniforme.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco del aparato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay restos de aceite en el horno. 2. Los accesorios tienen restos de aceite de cocciones previas. 3. Hay aceite goteando sobre el elemento calefactor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pase un paño para retirar el exceso de aceite. 2. Limpie los accesorios luego de cada uso. 3. Coloque la bandeja para hornear en la posición 1 para atrapar todo lo que gotee.
Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se utilizó un tipo de papa incorrecto. 2. Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use papas frescas y firmes. 2. Use palitos de corte y seque suavemente para eliminar el exceso de almidón.

GARANTÍA

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

Este producto KALORIK está garantizado en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos que surja del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o utilizar con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

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

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

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro

Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano

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

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

For questions please contact:

Para preguntas contacte a:

KALORIK Customer Service / Servicio al Cliente

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA



Ref AFO 47797 SS

Toll Free / Numero Gratiuto:

+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

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

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

KALORIK®
Since 1930