

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



FLEX TRIO AIR FRYER OVEN
HORNO FREIDORA DE AIRE FLEX TRIO
FOUR FRITEUSE À AIR CHAUDE FLEX TRIO

EN: 2
FR: 24
SP: 49

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.



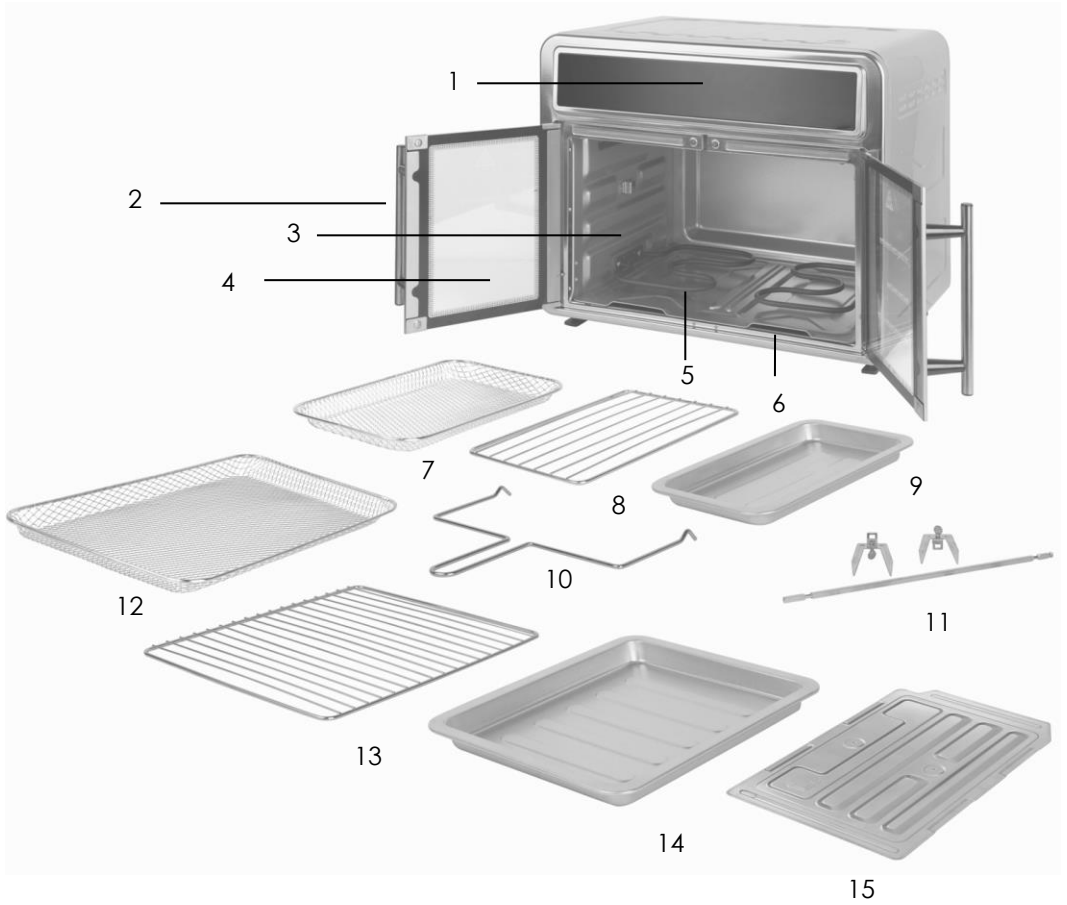
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
AFO 52295 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

CONTENTS

PARTS	4
PARTS DESCRIPTION	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
SAFETY TIPS	8
3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS	8
SHORT CORD INSTRUCTIONS	8
BEFORE THE FIRST USE	9
CONTROL PANEL	10
<i>USING YOUR KALORIK MAXX AIR FRYER OVEN</i>	<i>10</i>
<i>Using the Rotisserie Function and Rotisserie Spit and forks</i>	<i>12</i>
MODES OF USE	12
<i>Full Cavity</i>	<i>12</i>
<i>Half Cavity</i>	<i>13</i>
<i>Both cavitys at the same time</i>	<i>13</i>
KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE	16
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	18
CLEANING AND MAINTENANCE	18
<i>Cleaning Internal Cavity</i>	<i>18</i>
<i>Cleaning Outer Housing</i>	<i>19</i>
<i>Replacing the inner lamp</i>	<i>19</i>
TROUBLESHOOTING	20
Error Codes:	21
WARRANTY	22

PARTS



PARTS DESCRIPTION

1. Display
2. Door handles
3. Rails / Racks and basket slots
4. Glass door
5. Heating elements (bottom)
6. Crumb tray
7. Single cavity air frying basket x2
8. Single cavity air rack x2
9. Single cavity baking tray x2
10. Rotisserie handle
11. Rotisserie spit and forks
12. Air frying basket
13. Air rack
14. Baking tray
15. Divider Wall

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

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

3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

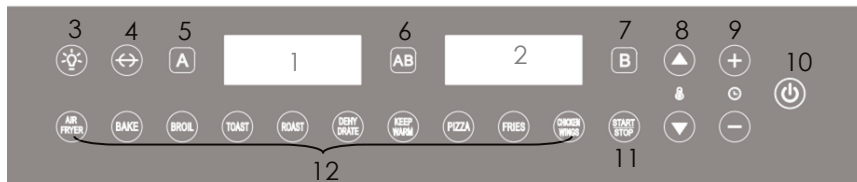
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- The appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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 the unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes, putting the thermostat on its maximum temperature setting (500 °F).

CONTROL PANEL

LED Screen and controls



- 1) Temperature/Countdown timer (depending on cavity use)
- 2) Temperature/Countdown timer (depending on cavity use)
- 3) Light
- 4) Rotisserie
- 5) **A:** Left cavity
- 6) **AB:** Full cavity
- 7) **B:** Right cavity
- 8) Temperature control
- 9) Time control
- 10) On/Off button
- 11) Start/Stop
- 12) Presets

USING YOUR KALORIK MAXX AIR FRYER OVEN

Once your Kalorik MAXX Flex Trio is on and ready for use:

To select a preset, tap the corresponding icon and adjust time and temp if needed.

Got your time and temp set? **Press Start/Stop** to begin the cooking process. "PRE" will show to note that the machine is pre-heating until the chosen temperature has been reached.

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 plus and minus or up and down arrows until desired time or temperature is set.

The unit will automatically adjust to the new time and/or temperature after 3 seconds.

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

In automatic stop, once the cooking time has elapsed, MAXX will beep and enter “Off” mode (display will show “OFF OFF”).

The inner fan will continue to run for 2 minutes to help the unit cool down if the selected mode required the use of the fan. All lights other than “ON/OFF” will then turn off for standby mode.

To turn off MAXX manually, press START/STOP button for 3 seconds and the machine will enter “Off” mode as described above.

Note:

- Unless it is in cooking mode, the unit will turn off after 15 seconds without operation.

Tips

- When setting up the Maxx Air fryer oven, always make sure the sliding crumb tray is inserted prior to starting your cooking process. Rinse and clean the sliding crumb tray after every use.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking/drip pan on the lowest slot. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.
- To change the temperature from Fahrenheit to Celsius, long press the up arrow (Δ) and minus (-) at the same time for 3 seconds. To change it back repeat the same process.
- To MUTE your Air Fryer Oven, long press the down arrow (∇) and plus (+) at the same time for 3 seconds. To unmute, repeat the same process.

Using the Rotisserie Function and Rotisserie Spit and forks

- Only to be used with the full cavity.
- Rotisserie function recommended to use with the Roast preset.
- Insert the rotisserie spit through the center of the food lengthwise.
- Slide the forks onto each side of the spit and secure them in place by tightening the screws provided. Make sure the forks are securely inserted and food is centered on the spit.
- Use the rotisserie handle to lift the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod. Make sure the long end of the rod is on the right side of the handle, and the short-indented side is on the left side of the handle.
- Open the oven doors. Slide the accessory in the cavity. Insert the right side (long end) of the rod in the rotisserie spit support. Then, place the left side (short, indented end of the rod) on the left hook inside the cavity.
- Select the preset and tap the Start button. Tap the rotisserie icon to start the motor.

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

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

MODES OF USE

Full Cavity

To use the full cavity, remove the divider wall if it was inserted and select the **AB** button.

Tap on your desired preset to select cooking mode. If you wish to adjust the time, use the plus (+) and minus (-) icons to add or subtract time.

To adjust the temperature, use the up and down arrows to increase or decrease the temperature. Once the preset, time, and temperature have been selected add the cooking tray of your choice with food and press Start/Stop to begin cooking.

You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the plus and minus, or arrow keys. Selection will be confirmed.

Half Cavity

To use one half cavity, insert the divider wall and select **A or B** icon for desired side cavity. Make sure that the crumb tray is inserted.

Tap your desired preset to select it. If you wish to adjust the time, use the plus (+) and minus (-) icons to add or subtract time.

To adjust the temperature, use the up and down arrows to increase or decrease the temperature. Once the preset, time, and temperature have been selected add the cooking tray of your choice with food and press Start/Stop to begin cooking.

You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the plus and minus, or arrow keys. Selection will be confirmed. The screen will alternate to show time and temperature.

Both cavities at the same time

To use one half cavity, insert the divider wall and select **A or B** icon for desired side cavity. Make sure that the crumb tray is inserted.

Tap your desired preset to select it. If you wish to adjust the time, use the plus (+) and minus (-) icons to add or subtract time.

To adjust the temperature, use the up and down arrows to increase or decrease the temperature. Once the preset, time, and temperature have been selected add the tray of your choice with food.

Select the remaining cavity and program it in the same manner as mentioned above. Once both cavities are prepped, press Start/Stop to begin cooking.

You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the plus and minus, or arrow keys, by selecting the letter of the cavity you wish to adjust first. Selection will be confirmed.

Notes:

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

Preset	Default Temperature (°F)	Default Time (min)
Air Fry	400	30
Bake	360	30
Broil	500	15
Toast	Level 4	-
Roast	300	40
Dehydrate	130	3H
Keep warm	140	30
Pizza	360	15
Fries	400	22
Chicken Wings	450	20

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

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.
Broil	Used for meats such	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use the top slot.

	as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.
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"> • Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended. • Used for larger meats and vegetables.
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"> • 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.

KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:

Suggestions below are for full cavity use. When using half cavity please half the quantities.

Food	internal temp*	Quantity	Setting	Temp (°F)	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air Fry	400°F	15-20 mins
Chicken tender-loins	165°F	3-5 oz	Air Fry	380°F	10-15 mins
Chicken thighs (bone-in)	165°F	7-8 oz	Air Fry	450°F	15-20 mins
Chicken wings (fresh)	165°F	7-8 wings, 1.5 lbs total	Air Fry	400°F	10-15 mins
Fish	135°F	6 oz filet	Air Fry	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch thick	Air Fry	425°F	15-20 mins
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air Fry	425°F	20-25 mins
Meatloaf* (Beef)	165°F	1.5 lb meatloaf	Air Fry or Bake	400°F	35-40 mins
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air Fry	400°F	10-25 mins
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air Fry	400°F	30-35 mins
Grilled cheese	Melty cheese*	4 sandwiches	TOAST	400°F	5-7 mins
Frozen pizza (thin crust)	Melty cheese*	Thin crust	PIZZA	400°F	10 mins
Frozen pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust	PIZZA	400°F	20 mins
Frozen fish sticks	165°F	1/2 lb (10 sticks)	Air Fry	425°F	10-12 mins
Frozen chicken nuggets	165°F	20 nuggets	Air Fry	360°F	6-7 mins
Frozen mozzarella sticks	165°F	10 sticks	Air Fry	425°F	6-7 mins
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Bake	375°F	10 mins

Cake**	Tooth-pick test*	1 cake (9 inch round pan)	Bake	350°F	25 mins
Quick bread**	Tooth-pick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Bake	375°F	35 mins
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Bake	375°F	12 mins
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Air Fry	375°F	15-20 mins

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

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

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

Dehydration*:

Food	Thickness	Temperature	Time
Apples	1/16"-1/8"	135°F	3 ½ hours + 2-4 hours
Pineapple	1/8"-1/4"	135°F	4 hours +2-4 hours
Jerky	1/4" (GROUND TURKEY/ BEEF)	155°F	4-6 hours

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

- Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Make sure to clean the appliance after each use! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Do not immerse the unit in water or wash under running water.
- Make sure to hand wash with warm water and soap.
- 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.

Cleaning Internal Cavity

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray. Wipe clean and place back inside before using the appliance.
- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with absorbent paper toweling or a soft cloth.
- Clean the inside of the glass doors with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.

- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates the appliance except the cavity.

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

Cleaning Outer Housing

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

Replacing the inner lamp

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

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. With a screwdriver, unscrew the screw holding the metal clamp against the glass cover.
3. Using a tool such as a flat-ended screwdriver, carefully remove the glass to gain access to the lightbulb.
4. Remove the lamp by shifting it upwards and ejecting the bi-pin end from its place. To replace with new bulb, align the two pins with the small holes in the original bulb base and plug back in, ensuring the new lamp is securely in place.
5. Place the glass cover back into a secure position, ensuring it fits neatly, and screw the metal clamp back into its original position to prevent glass cover from falling off.

Do not immerse the OVEN in water or any other liquid. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

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

Error Codes:

E1	The digital screen displays E1 when the operating status sensor of cavity A is disconnected.
E2	The digital screen displays E2 when the operating status sensor of cavity A shorts out.

WARRANTY

Please scan the QR code below to register your purchase and facilitate the verification of the date of the original purchase. We do not require that you return the Product Registration Card as a condition of this warranty. Mail-in warranties will be processed within 8 weeks of receipt. Scanning the QR code and completing the required information is recommended as the preferred form of warranty registration.

This product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase, against manufacture defects in material and workmanship. This warranty is non-transferable. The warranty will only apply to items purchased from an authorized reseller. The original sales receipt is required as proof of purchase and to initiate a warranty claim. Without proof of purchase, we are unable to process a warranty claim. Items provided as gifts to a third party will also require proof of purchase.

During the warranty period, if the product is proven defective it will be repaired or replaced, at Kalorik's discretion, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. We reserve the right to substitute the warranted item for an item of equal or greater value.

This warranty does not cover any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow 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, or use for commercial purposes. This warranty does not cover glass parts, glass containers, filter baskets, blades and agitators, and normal wear and tear based on the continued use of accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

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

Some states do not allow limitations 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, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

Return shipping charges may apply.

Please submit your RMA request via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. If the request is approved, our customer service team will advise if the item needs to be returned and determine who will be responsible for the shipping cost.

If one is required or authorized to return a product to Kalorik, please include the return authorization number (provided by a Representative), a letter explaining the nature of the claimed defect, and the best method to contact you.

If you have additional questions, please note that the Kalorik Customer Service department can be reached by phone, email, webchat, or through our website contact form. See below for complete contact information. We are open Monday through Friday, from 9:00am to 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

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

Email: Service@kalorik.com

Webchat/Contact Form

Kalorik.com (US) or Kalorik.ca (CA)

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

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way

Miramar, FL 33025 USA



Only letters can be accepted at the address above.

Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

© 2023 KALORIK®

MERCI

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

Nous espérons que vous êtes ravi de votre MAXX. Si vous l'êtes, criez-le sur les toits, parlez-en à vos amis, ou laissez-nous votre avis !

On aimerait beaucoup entendre parler de vos aventures culinaires, alors taguez @kalorik sur les réseaux sociaux avec vos chefs-d'œuvre.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

Pour enregistrer votre produit, remplissez simplement le formulaire inclus, visitez Kalorik.com/register ou scannez le code QR ci-dessous.



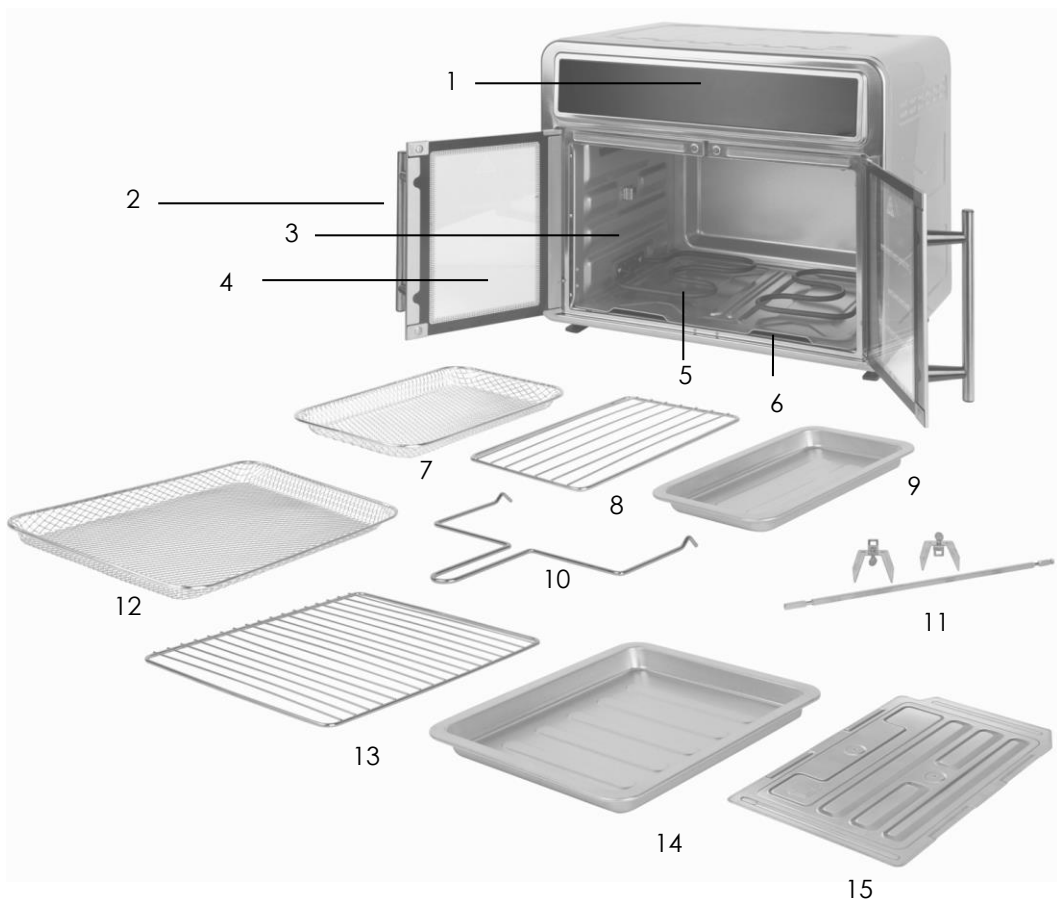
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 52295 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

TABLE DES MATIERES

PIÈCES	26
DESCRIPTION DES PIÈCES	27
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	28
CONSEILS DE SÉCURITÉ	30
INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE	31
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	31
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	32
PANNEAU DE COMMANDE	32
<i>Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX</i>	33
<i>Utilisation de la broche à rôtisserie</i>	35
MODES D'UTILISATION	35
<i>Cavité entière</i>	35
<i>Demi-cavité</i>	36
<i>GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:</i>	39
TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	42
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
<i>Nettoyage de l'intérieur</i>	42
<i>Nettoyage de l'extérieur</i>	43
<i>Remplacement de la lampe intérieure :</i>	43
DÉPANNAGE	44
CODES D'ERREUR :	46
GARANTIE	47

PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Affichage
2. Poignées de portes
3. Rails et fentes pour paniers
4. Porte en verre
5. Éléments chauffants (bas)
6. Plateau ramasse-miettes
7. Petit panier de friture à air x2
8. Petite grille de cuisson x2
9. Petite plaque de cuisson x2
10. Poignée de rôtissoire
11. Tournebroche et fourches
12. Grand panier de friture à air
13. Grande grille de cuisson
14. Grande plaque de cuisson
15. Cloison de séparation

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

- 1. Lisez toutes les instructions.**
2. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter les décharges électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou près de celui-ci.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil EST destiné à UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chauffé.
12. Utilisez des précautions lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.

13. Lorsqu'il est en marche, l'air chaud est libéré par les bouches d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures
14. Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
15. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
16. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
17. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
20. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent briser et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
22. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants autres que du métal ou du verre.
23. Ne rangez aucun matériel dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
24. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
25. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraîne une surchauffe du four.

26. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors du grillage ou de la cuisson au grilloir (fonctions « Toast » et «Sear »).
27. Soyez extrêmement prudent lorsque vous jetez de la graisse chaude.
28. Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
29. Pour déconnecter la machine, appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pendant 3 secondes pour vous assurer qu'elle est éteinte, puis retirez la fiche de la prise murale.
30. Ne branchez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande distinct, car cela pourrait causer des brûlures ou des blessures
31. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les bouches d'air pendant que l'appareil est en marche.

Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSEILS DE SÉCURITÉ

1. Lorsque vous utilisez le four, utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous touchez une surface extérieure ou intérieure du four, ou lorsque vous manipulez des accessoires.
2. Pour réduire les risques d'incendie, gardez l'intérieur du four propre et exempt de nourriture, d'huile, de graisse et de tout autre matériau combustible.

3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (comme des couteaux) pour enlever les résidus alimentaires des éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
4. Ne rangez aucun matériel dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre.

Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

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

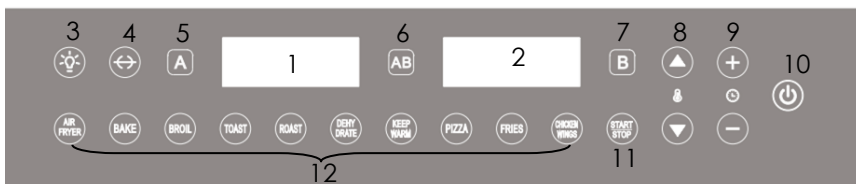
- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrange de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, ou il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.
- L'appareil est de type avec mise à la terre. Le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et les accessoires, lavez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Assurez-vous que le four est sec avant d'utiliser l'appareil.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur, assurez-vous de maintenir une distance d'au moins 10 cm (4 po) de tout objet environnant.
- Déroulez et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Glissez le ramasse-miettes à l'intérieur, sous les éléments chauffants du bas. Assurez-vous que l'appareil soit propre et vide.
- Il est normal que de la fumée ou une odeur émane de l'appareil lorsqu'il est utilisé pour la première fois. Cela n'est pas dangereux. Pour éliminer toute huile résiduelle qui pourrait être présente après la cuisson, nous vous recommandons d'utiliser l'appareil pendant 20 minutes, en mettant le thermostat à sa température maximale (500 °F).

PANNEAU DE COMMANDE

Écran DEL et commandes



- 1) Température / Compte à rebours (en fonction de l'utilisation du four)
- 2) Température / Compte à rebours (en fonction de l'utilisation du four)

- 3) Éclairage
- 4) Rôtisserie
- 5) **A** : Cavité gauche
- 6) **AB** : Cavité entière
- 7) **B** : Cavité droite
- 8) Contrôle de la température
- 9) Minuterie
- 10) Bouton Marche / Arrêt
- 11) Démarrage / Pause
- 12) Préréglages

Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX

Une fois que votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik MAXX est allumé et prêt à fonctionner :

Pour sélectionner un préréglage, appuyez sur l'icône correspondante et réglez l'heure et la température si nécessaire.

Vous avez réglé le temps et la température? **Appuyer sur Démarrage / Arrêt** pour commencer la cuisson. "PRE" s'affichera pour noter que la machine préchauffe jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.

Besoin d'ajuster? Modifiez facilement les réglages de temps ou de température à tout moment pendant la cuisson. Tout ce que vous avez à faire est appuyez sur les flèches plus et moins ou haut et bas jusqu'à ce que l'heure ou la température souhaitée soit réglée. L'appareil s'ajustera automatiquement à la nouvelle heure et/ou température après 3 secondes.

Terminé? Votre MAXX est équipé d'une fonction d'arrêt automatique et manuelle.

En arrêt automatique, une fois le temps de cuisson écoulé (0:00), le MAXX émettra bips et passera en mode «Off» (l'écran affichera «OFF OFF»).

Le ventilateur intérieur continuera à fonctionner pendant 2 minutes pour aider l'unité à refroidir et tous les voyants autres que «ON/OFF» s'éteindront et passer en mode veille.

Pour éteindre votre MAXX manuellement, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant 3 secondes et la machine entrera en mode "Arrêt" comme décrit ci-dessus.

Remarques :

- À moins qu'il ne soit en mode de cuisson, l'appareil s'éteindra après 15 secondes sans fonctionnement.

Conseils

- Lorsque vous préparez le four friteuse à air MAXX, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant soit inséré avant de commencer la cuisson. Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lorsque vous faites cuire des aliments desquels pourraient s'égoutter des miettes ou de la graisse pendant la cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson ramasse-gouttes sur la fente inférieure. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.
- Pour passer de Fahrenheit à Celsius, appuyez simultanément sur la flèche vers le haut (Δ) et sur le signe moins (-) pendant 3 secondes. Pour revenir à ce mode de température, répétez le même processus.
- Pour mettre votre four friteuse à air chaud en sourdine, appuyez longuement sur la flèche vers le bas (∇) et sur le signe plus (+) en même temps pendant 3 secondes. Pour rétablir le son, répétez la même opération.

Utilisation de la broche à rôtisserie

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

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

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

MODES D'UTILISATION

Cavité entière

Pour utiliser la cavité entière, retirez la cloison de séparation si elle a été insérée et sélectionnez le bouton **AB**.

Appuyez sur le pré-réglage de votre choix pour sélectionner le mode de cuisson. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur les icônes plus (+) et moins (-) pour ajouter ou soustraire du temps.

Pour régler la température, appuyez sur les touches flèche vers le haut et flèche vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. Une fois que le pré-réglage, le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés, insérez l'accessoire de votre choix avec les aliments et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.

Il est possible d'ajuster le temps et la température à tout moment pendant la cuisson à l'aide des touches plus et moins ou des touches fléchées. La sélection est confirmée.

Demi-cavité

Pour utiliser une demi-cavité, insérez la cloison de séparation et sélectionnez la touche **A ou B** pour la cavité du côté désiré. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est inséré.

Appuyez sur le pré-réglage de votre choix pour le sélectionner. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les icônes plus (+) et moins (-) pour ajouter ou soustraire du temps.

Pour ajuster la température, appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. Une fois que le pré-réglage, le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés, insérez l'accessoire de votre choix avec les aliments et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.

Il est possible d'ajuster le temps et la température à tout moment pendant la cuisson à l'aide des touches plus et moins ou des touches fléchées. La sélection est confirmée. L'écran affiche en alternance la température et le temps de cuisson.

Les deux cavités en même temps

Pour utiliser une demi-cavité, insérez la cloison de séparation et sélectionnez la touche **A ou B** pour la cavité du côté désiré. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est inséré.

Appuyez sur le préréglage de votre choix pour le sélectionner. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les icônes plus (+) et moins (-) pour ajouter ou soustraire du temps.

Pour ajuster la température, appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. Une fois que le préréglage, le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés, insérez l'accessoire de votre choix avec les aliments. **Sélectionnez la cavité restante** et programmez-la de la même manière qu'indiqué ci-dessus. Une fois les deux cavités préparées, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.

Il est possible d'ajuster le temps et la température à tout moment pendant la cuisson à l'aide des touches plus et moins ou des touches fléchées en sélectionnant d'abord la lettre de la cavité à régler. La sélection est confirmée.

Remarques :

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, un peu d'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments avant de les frire à l'air. Assurez-vous de répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- Certains aliments libèrent de l'eau ou de l'huile lors de la cuisson. Lorsque vous faites cuire de grandes quantités pendant une période prolongée, de la condensation peut s'accumuler, ce qui pourrait laisser de l'humidité sur votre comptoir.
- Utilisez la plaque de cuisson/ramasse-gouttes pour recueillir l'eau ou l'huile lorsqu'ils s'égouttent.

Nourriture	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)
Air Fry	400	30
Bake	360	30
Broil	500	15
Toast	Level 4	-
Roast	300	40
Dehydrate	130	3H
Keep warm	140	30

Pizza	360	15
Fries	400	22
Chicken Wings	450	20

Le temps et la température sont indicatifs, et les résultats peuvent varier en fonction de la nourriture ou de la quantité

Fonctions	Description	Informations
Cuire (Bake)	Recommandé pour les aliments qui seraient normalement préparés dans un four conventionnel.	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionne avec les repas surgelés préemballés.
Pizza (Pizza)	Recommandé pour les pizzas fraîches ou surgelées.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez le four pendant 10 minutes. Accessoire recommandé : grille de cuisson au milieu pour une cuisson uniforme. Tournez la pizza 180° à mi-cuisson pour des meilleurs résultats.
Rôtir (Roast)	On peut utiliser le rôtissage pour rehausser la saveur en caramélisant et en brunissant la surface, laissant les aliments moelleux et juteux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez le four pendant 10 minutes. La cuisson peut être effectuée plus rapidement, il est donc suggéré de vérifier les aliments avant la fin du temps. Utiliser pour les viandes et les légumes plus gros. Accessoire recommandé : plaque de cuisson.

Toaster (Toast)	Utilisez la fonction de rôtie pour faire griller le pain à la perfection : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four pendant 10 minutes. • Pour de meilleurs résultats, espacez uniformément les aliments au centre du présentoir. • Si le pain est moins grillé que désiré, le remettre dans le four et ajouter plus de temps en utilisant le sélecteur. • Accessoire recommandé : grille de cuisson dans la fente du milieu.
--------------------	--	--

Le temps et la température sont indicatifs, et les résultats peuvent varier en fonction de la nourriture ou de la quantité

*Pour une pizza surgelée à pate épaisse

GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:

Aliment	Température interne*	Quantité	Réglage	Température (°F)	Temps
Poisson	135°F	Filet de 6 onces (170 g)	Friture à air	375°F	8-12 mins
Poulet	165°F	8 à 10 onces (220 à 240 g)	Friture à air	400°F	15-20 mins
Filets de poulet	165°F	3 à 5 onces (85 à 140 g)	Friture à air	380°F	10-15 mins
Cuisse de poulet (avec os)	165°F	7 à 8 onces (200 à 220 g)	Friture à air	450°F	15-20 mins
Ailes de poulet	165°F	7-8 ailes, 1,5 lb (680 g)	Friture à air	400°F	10-15 mins
Tofu	165°F	1 pouce d'épaisseur	Friture à air	425°F	15-20 mins
Longe de porc	145°F	20 à 25 onces (560 à 700 g)	Friture à air	425°F	20-25 mins

Pain de viande** (bœuf)	165°F	1,5 lb (680 g) de viande	Friture à air ou cuisson four	400°F	35-40 mins
Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Friture à air	400°F	10-25 mins
Pomme de terre au four	Centre tendre*	5,5 onces (150 g)	Friture à air	400°F	30-35 mins
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	4 sandwiches	Toast	400°F	5-7 mins
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte mince	PIZZA	400°F	10 mins
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	PIZZA	400°F	20 mins
Bâtonnets de poisson surgelés	165 ° F	1/2 lb (220 g, 10 bâtonnets)	Friture à air	425°F	10-12 mins
Nuggets de poulet surgelés	165 ° F	20 nuggets	Friture à air	360°F	6-7 mins
Bâtonnets de mozzarella surgelés	165 ° F	10 bâtonnets	Friture à air	425°F	6-7 mins
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4-6 cookies	Cuisson four	375°F	10 mins

Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteau (moule rond de 9 pouces)	Cuisson four	350°F	25 mins
Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12.7 x 22.9 cm)	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à double pâte	Friture à air	375°F	15-20 mins

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

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

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

Voir les notes de cuisson supplémentaires à la page suivante.

Déshydratation*:

Aliment	Épaisseur	Temp	Temps
Pommes	1/16"-1/8"	135°F	3 ½ heures+ 2-4 heures
Ananas	1/8"-1/4"	135°F	4 heures +2-4 heures
Viande séchée	1/4" (dinde ou boeuf haché)	155°F	4-6 heures

TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation! Le nettoyage régulier prévient l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'eau courante.
- Veillez à laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.

Nettoyage de l'intérieur

- Pour retirer les miettes, retirez le ramasse-miettes coulissant. Essuyez-le et replacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer de 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et vous permettre de la retirer avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.

- Nettoyez l'intérieur des portes en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Si le verre a des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques essuie-tout humides. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les essuie-tout et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car les rayures pourraient affaiblir le produit et causer des bris.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou d'humidité qui pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité.
Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur les portes du four lorsque celui-ci est encore chaud.

Nettoyage de l'extérieur

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

Remplacement de la lampe intérieure :

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

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

- Remettez la vitrine dans une position sûre, en vous assurant qu'elle soit installée parfaitement, et revissez l'agrafe métallique dans sa position d'origine afin d'empêcher la protection en verre de tomber.

N'immergez pas LE FOUR dans l'eau ou tout autre liquide.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant autorisé du service après-vente.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage/arrêt. Les portes du four ne sont pas bien fermées. 	<ol style="list-style-type: none"> Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de démarrage. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none"> Trop de nourriture est placée dans le four. La température est trop basse. 	<ol style="list-style-type: none"> Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.

<p>Fumée blanche provenant de l'unité</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il y a des résidus d'huile dans le four. 2. Les accessoires ont un surplus de résidus de graisse provenant de la cuisson précédente. 3. L'huile coule sur l'élément chauffant. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile. 2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. 3. Placez le plateau de cuisson sous la grille ou le panier.
<p>Les frites ne sont pas frites uniformément</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé. 2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. 2. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez en tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.

CODES D'ERREUR :

E1	L'écran numérique affiche E1 lorsque le capteur de l'état de fonctionnement de la cavité A est déconnecté.
E2	L'écran numérique affiche E2 lorsque le capteur de l'état de fonctionnement de la cavité A est en court-circuit.

GARANTIE

Veillez scanner le code QR ci-dessous pour enregistrer votre achat et faciliter la vérification de la date de l'achat initial. Nous n'exigeons pas le retour de la carte d'enregistrement du produit comme condition de cette garantie. Les garanties envoyées par la poste seront traitées dans les 8 semaines suivant leur réception. Il est recommandé de scanner le code QR et de compléter les informations requises comme forme préférée d'enregistrement de la garantie. Ce produit est garanti aux États-Unis et au Canada pendant un an à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication (matériaux et main-d'œuvre). Cette garantie n'est pas transférable. La garantie s'applique uniquement aux articles achetés auprès d'un revendeur agréé. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat et pour engager une réclamation sous garantie. Sans preuve d'achat, il nous est impossible de traiter une réclamation sous garantie. Les articles offerts en cadeau à un tiers doivent également être accompagnés d'une preuve d'achat.

Pendant la période de garantie, si le produit s'avère défectueux, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Kalorik, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, il bénéficiera de la garantie restante du produit original. Nous nous réservons le droit de remplacer l'article sous garantie par un article de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou l'utilisateur, d'une négligence, du non-respect des instructions figurant dans le manuel de l'utilisateur, de l'utilisation d'un courant ou d'une tension autre que celle indiquée sur le produit, de l'usure, d'une modification ou d'une réparation non autorisée, ou d'une utilisation à des fins commerciales. Cette garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, les paniers filtrants, les lames et les agitateurs, ni l'usure normale liée à l'utilisation continue des accessoires en général. Il n'y a pas non plus de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI CONCERNANT CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.

Certains États ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie implicite ou n'autorisent pas l'exclusion des dommages accessoires ou indirects, de sorte

que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux pendant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin : contactez notre service clientèle pour obtenir de l'aide afin de résoudre votre problème. Nos représentants sont là pour vous aider à dépister et à résoudre le problème. Si une révision est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et expliquer la procédure à suivre pour déposer une réclamation sous garantie.

Des frais de retour peuvent s'appliquer.

Veillez soumettre votre demande de retour via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si la demande est approuvée, notre équipe du service clientèle vous indiquera si l'article doit être renvoyé et déterminera qui sera responsable des frais d'expédition.

Si vous êtes tenu ou autorisé à retourner un produit à Kalorik, veuillez inclure le numéro d'autorisation de retour (fourni par un représentant), une lettre expliquant la nature du défaut invoqué et le meilleur moyen pour vous contacter.

Si vous avez d'autres questions, veuillez noter que le service clientèle de Kalorik peut être joint par téléphone, par courriel, par chat web ou par le biais du formulaire de contact de notre site Web. Voir ci-dessous pour les informations de contact complètes. Nous sommes ouverts du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (HNE). Veuillez noter que les horaires sont susceptibles de varier.

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

Courriel : Service@kalorik.com

Chat web/Formulaire de contact

Kalorik.com (US) ou Kalorik.ca (CA)

Si vous souhaitez écrire, veuillez envoyer votre lettre à :

Département du service à la clientèle de KALORIK

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way

Miramar, FL 33025 USA

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

© 2023 KALORIK®



GRACIAS

Gracias por elegir el horno freidora de aire Kalorik MAXX.

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

REGISTRE SU COMPRA

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



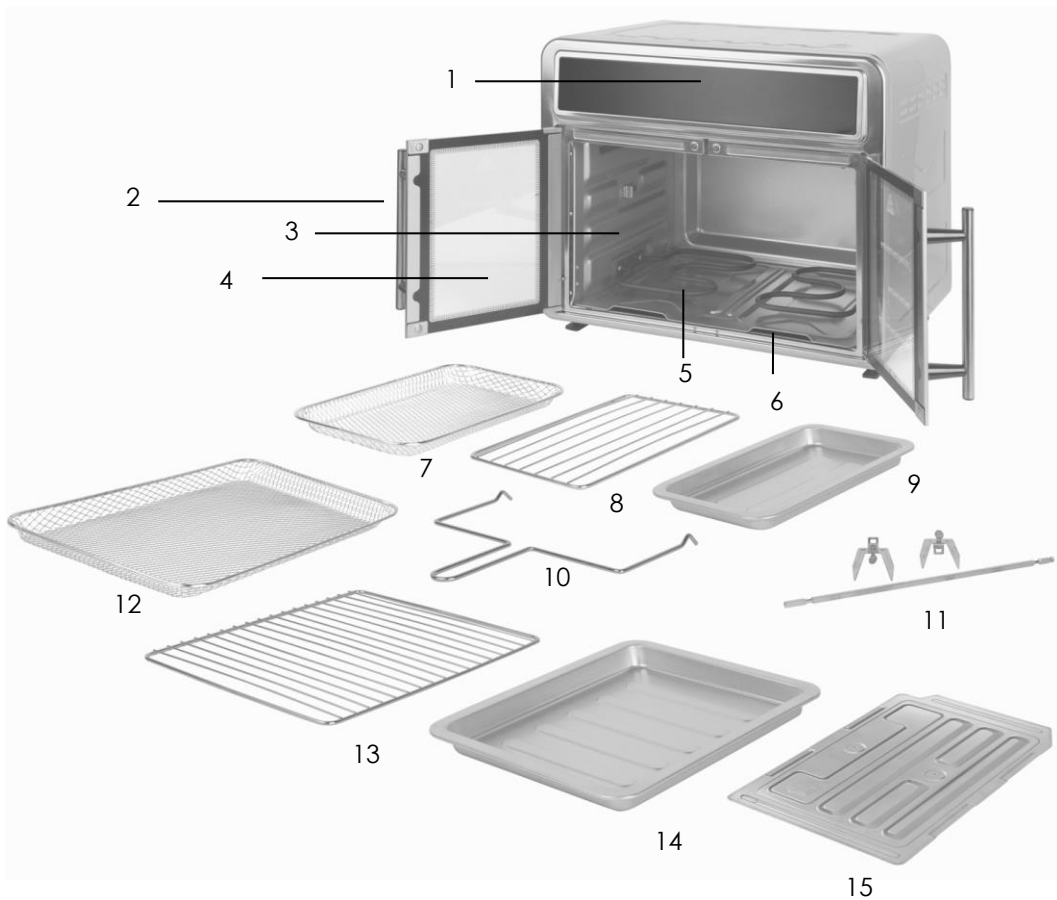
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO 52295 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

CONTENIDO

PARTES	51
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	51
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	53
CONSEJOS DE SEGURIDAD	55
INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS	55
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO	56
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ	56
PANEL DE CONTROL	57
<i>Uso de su horno de freidora de aire Kalorik MAXX</i>	<i>58</i>
<i>Cómo utilizar el espetón para Rostizar</i>	<i>59</i>
MODOS DE USO	60
<i>Cavidad Completa</i>	<i>60</i>
<i>Media Cavidad</i>	<i>60</i>
<i>Ambas cavidades al mismo tiempo</i>	<i>61</i>
GUIA DE COCINA BÁSICA KALORIK MAXX	63
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	65
<i>Limpieza interna</i>	<i>66</i>
<i>Limpieza de la carcasa</i>	<i>66</i>
<i>Reemplazo de la lámpara interna</i>	<i>67</i>
DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	68
CODIGOS DE ERROR:	69
GARANTÍA	70

PARTES



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pantalla
2. Manijas de las puertas
3. Rieles / Bastidores y ranuras para cestas
4. Puerta de cristal
5. Elementos calefactores (abajo)
6. Bandeja recogemigas
7. Cesta para freír aire de una sola cavidad x2
8. Rack de aire de una sola cavidad x2
9. Bandeja para hornear de una sola cavidad x2
10. Mango de asador
11. Asador y tenedores
12. Cesta para freír al aire
13. Rejilla de aire
14. Bandeja para hornear
15. Pared divisoria

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Lea todas las instrucciones.

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

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

31. No cubra ni bloquee las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando. Hacer eso evitará una cocción pareja y puede dañar el aparato o hacer que se recaliente, lo cual puede originar incendios o lesiones.
32. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS

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

personal del cliente que un electricista calificado instale un receptáculo de pared de 3 clavijas con conexión a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse con el fin de que no se superponga con la cubierta o la mesa porque podría ser tirado por niños o causar tropiezos.
- El aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

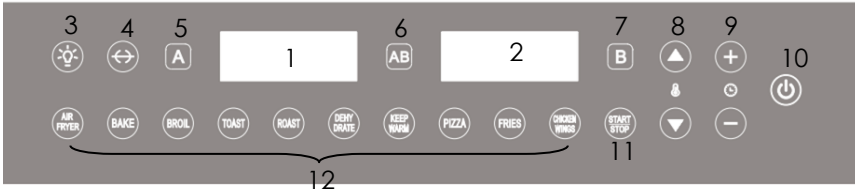
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 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 seco antes de hacerlo funcionar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que esté ubicada también al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Coloque la bandeja para migas deslizable en la parte inferior del aparato, por debajo de la parte inferior de los elementos térmicos. Asegúrese de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del horno.
- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier película de aceite de

protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos hacer funcionar el aparato durante 20 minutos, colocando el termostato en su temperatura máxima 500°F.

PANEL DE CONTROL

Pantalla LED y controles



- 1) Temporizador de temperatura/cuenta regresiva (según el uso de la cavidad)
- 2) Temporizador de temperatura/cuenta regresiva (según el uso de la cavidad)
- 3) Luz
- 4) Rosticero
- 5) **A:** Cavidad izquierdo
- 6) **AB:** Cavidad completo
- 7) **B:** Cavidad derecho
- 8) Control de temperatura
- 9) Control de tiempo
- 10) Boton de encendido y apagado
- 11) Start/Stop
- 12) Preeajustes

Uso de su horno de freidora de aire Kalorik MAXX

Una vez que su Kalorik MAXX Flex Trio esté encendido y listo para usar:

Para seleccionar un pera justo toque el icono correspondiente y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar el proceso de cocción. Aparecerá "PRE" para indicar que la máquina se está precalentando hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

¿Necesita ajustar? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar. Los botones de aumentar y disminuir o las flechas hasta llegar a la temperatura y tiempo deseados. La unidad se ajustará automáticamente a la nueva hora y / o temperatura después de 3 segundos.

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

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

El ventilador interno continuará funcionando durante 2 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe y todas las luces que no sean "ON/OFF" se apagarán.

Para apagar MAXX manualmente, presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) por 3 segundos y la máquina ingresará al modo "OFF" (Apagado) como se describe arriba.

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

Notas:

A menos que esté en modo de cocción, la unidad se apagará después de 15 segundos sin funcionar.

Consejos

- Cuando arme el horno freidora de aire Maxx, siempre asegúrese de que la bandeja deslizante para migas esté colocada antes de comenzar el proceso de cocción. Enjuague y limpie la bandeja luego de cada uso.
- Cuando cocine alimentos que pueden gotear o desprender migas durante el proceso de cocción, asegúrese de colocar la bandeja para hornear/bandeja de goteo en la ranura más baja. Esto ayudará a que el aparato esté lo más limpio posible y protegerá los elementos térmicos.

Cómo utilizar el espetón para Rostizar

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

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

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

MODOS DE USO

Cavidad Completo

Para usar el gabinete completo, retire la pared divisoria si estaba insertada y seleccione el botón **AB**.

Toque el preajuste que desee para seleccionar el modo de cocción. Si desea ajustar la hora, utilice los iconos más (+) y menos (-) para sumar o restar tiempo.

Para ajustar la temperatura, use las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura. Una vez que se hayan seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de cocción de su elección con los alimentos y presione Start/Stop para comenzar a cocinar.

Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción con las teclas de más y menos o de flecha. La selección se confirmará.

Media cavidad

Para usar un medio gabinete, inserte la pared divisoria y seleccione el ícono **A o B** para el cavidad lateral deseado. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada.

Toque el preajuste que desee para seleccionarlo. Si desea ajustar la hora, utilice los iconos más (+) y menos (-) para sumar o restar tiempo.

Para ajustar la temperatura, use las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura.

Una vez que se hayan seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de cocción de su elección con los alimentos y presione Start/Stop para comenzar a cocinar.

Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción con las teclas de más y menos o de flecha.

La selección se confirmará. La pantalla alternará para mostrar la hora y la temperatura.

Ambas cavidades al mismo tiempo

Para usar un medio gabinete, inserte la pared divisoria y seleccione el ícono **A o B** para el gabinete lateral deseado. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada.

Toque el preajuste que desee para seleccionarlo. Si desea ajustar la hora, utilice los iconos más (+) y menos (-) para sumar o restar tiempo.

Para ajustar la temperatura, use las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura. Una vez seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de su elección con la comida. **Seleccione el gabinete restante** y prográmelo de la misma manera que se mencionó anteriormente. Una vez que ambos gabinetes estén preparados, presione Start/Stop para comenzar a cocinar.

Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción usando las teclas de más y menos, o las flechas, seleccionando la letra del gabinete que desea ajustar primero. La selección se confirmará.

Preajuste	Temperatura predeterminada (F)	Tiempo predeterminado (min)
Air Fry	400	30
Bake	360	30
Broil	500	15
Toast	Level 4	-
Roast	300	40
Dehydrate	130	3H
Keep warm	140	30
Pizza	360	15

Fries	400	22
Chicken Wings	450	20

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

Función	Descripción	Información
Bake (Hornear)	Recomendado para alimentos que normalmente se prepararían en un horno convencional.	<ul style="list-style-type: none"> • Funciona con comidas congeladas preenvasadas.
Dorar/ Gratinar	Se utiliza para carnes como carne de res, pollo o cerdo. También se utiliza para gratinados y guisos dorados.	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener los mejores resultados, utilice la ranura superior. • Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto. • Los alimentos se cocinan rápidamente durante el asado, es mejor vigilar los alimentos para que no se cocinen demasiado. • No use fuentes de horno de vidrio para asar. • PRECAUCIÓN: No se recomienda papel de aluminio para cubrir el bastidor. Si está cubierto, el papel de aluminio evita que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie de la lámina y podría incendiarse.
Pizza	Recomendado para pizza fresca o congelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la pizza 180° a la mitad de la cocción para obtener resultados uniformes.
Roast/Rostizar	El asado se puede utilizar para mejorar el sabor a través de la caramelización y el dorado en la superficie, dejando	<ul style="list-style-type: none"> • El asado se puede hacer más rápido, por lo que se sugiere revisar los alimentos antes de que termine el tiempo. • Se utiliza para carnes y verduras más grandes.

	los alimentos húmedos y jugosos por dentro.	
Toast/Tostar	Utilice la función de tostado para tostar el pan a la perfección: crujiente por fuera y suave por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener los mejores resultados, coloque los alimentos en el centro de la parrilla espaciados uniformemente. • Si la tostada es más liviana de lo deseado, vuelva a colocarla dentro del horno y agregue más tiempo usando el selector.

GUIA DE COCINA BÁSICA KALORIK MAXX

Tipo de comida	Temp interna (°F)	Cantidad	Preajuste	Temp (°F)	Hora de cocinar
Pechuga de pollo	165°F	8-10 oz	Freír con aire	400°F	15-20 mins
Tiras de pollo	165°F	3-5 oz	Freír con aire	380°F	10-15 mins
Muslos de pollo (con hueso)	165°F	7-8 oz	Freír con aire	450°F	15-20 mins
Alas de pollo	165°F	7-8 alas, .68 kgs in total.	Freír con aire	400°F	10-15 mins
Pescado	135°F	6 oz filet	Freír con aire	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch grueso	Freír con aire	425°F	15-20 mins
Carne de Cerdo	145°F	20-25 oz	Freír con aire	425°F	20-25 mins
Pastel de carne	165°F	1.5 lb	Freír con aire o Hornear	400°F	35-40 mins
Macarrones con queso (horneados)	160°F	4 porciones	Freír con aire	400°F	10-25 mins
Papa horneada	Centro suave*	5.5 oz	Freír con aire	400°F	30-35 mins

Queso asado	Queso fundido*	4 sándwiches	Tostar	400°F	5-7 mins
Pizza congelada (corteza delgada)	Queso fundido*	Pizza de corteza delgada	Pizza	400°F	10 mins
Pizza congelada (corteza gruesa)	Queso fundido*	Pizza de corteza gruesa	Pizza	400°F	20 mins
Palitos de pescado congelado	165°F	1/2 lb (10 palitos)	Freír con aire	425°F	10-12 mins
Nuggets de pollo congelado	165°F	20 nuggets	Freír con aire	360°F	6-7 mins
Palitos de mozzarella congelados	165°F	10 palitos	Freír con aire	425°F	6-7 mins
Galletas con chispas de chocolate	Bordes dorados	4-6 galletas	Hornear	375°F	10 mins
Pastel**	Prueba de palillo de dientes*	1 pastel	Hornear	350°F	25 mins
Pan rapido**	Prueba de palillo de dientes*	1 pan (9 x 5 in)	Hornear	375°F	35 mins
Magdalenas	Prueba de palillo de dientes*	6-12 magdalenas	Hornear	375°F	12 mins
Tarta**	La corteza inferior comienza a dorarse	Tarta de dos costras	Freír con aire	375°F	15-20 mins

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

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

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

Ver notas de cocina adicionales en la página siguiente.

Deshidratación*:

Tipo de comida	Grosor	Temperatura	Tiempo
Manzanas	1/16"-1/8"	135 °F	3 ½ horas + 2-4 horas
Piña	1/8"-1/4"	135 °F	4 horas +2-4 horas
Carne Seca	1/4" (Pavo o Carne de res)	155 °F	4-6 horas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato luego de cada uso! Limpiarlo regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
- No lo sumerja en agua ni lo lave bajo el agua corriente.
- Todos los accesorios, excepto la bandeja para migas deslizable, son aptos para lavavajillas. Todo se puede lavar en agua jabonosa caliente.

- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque minuciosamente luego de realizar la limpieza.

Limpeza interna

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

Limpeza de la carcasa

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

Reemplazo de la lámpara interna

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

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

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

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

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

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

CODIGOS DE ERROR:

E1	La pantalla digital muestra E1 cuando el sensor de estado operativo de la cavidad A está desconectado.
E2	La pantalla digital muestra E2 cuando el sensor de estado operativo de la cavidad A tiene un cortocircuito.

GARANTÍA

Escanee el código QR a continuación para registrar su compra y facilitar la verificación de la fecha de la compra original. No requerimos que devuelva la tarjeta de registro del producto como condición para hacer efectiva esta garantía. Una vez recibidas, las garantías enviadas por correo serán procesadas en 8 semanas o menos. Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

Este producto tiene garantía en los EE. UU. y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de la compra, contra defectos en sus materiales y de mano de obra ocurridos durante su fabricación. Esta garantía no es transferible. La garantía solo se aplicará a artículos comprados a un distribuidor autorizado. Para iniciar un reclamo de garantía se requiere el recibo de compra original como comprobante de la compra. Sin comprobante de compra, no se podrá procesar un reclamo de garantía. Artículos comprados como obsequio a un tercero también requerirán prueba de compra.

Si el producto resulta defectuoso durante el periodo de garantía, este será reparado o reemplazado, a discreción de Kalorik, sin cargo para el cliente. Si se envía un producto de reemplazo, este tendrá la garantía restante del producto original. Nos reservamos el derecho de reemplazar el producto con garantía por uno de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre ningún defecto que surja de: mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, incumplimiento de las instrucciones indicadas en el manual del usuario, uso de una corriente o voltaje diferente al indicado en el estampado del producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada, o su uso con fines comerciales. Esta garantía no cubre: piezas que sean de vidrio, recipientes de vidrio, canastas de filtro, paletas y agitadores, ni el desgaste normal por el uso continuo de los accesorios en general. La garantía tampoco incluye piezas que hayan sido perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes de la misma, por lo que es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener derechos adicionales que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico se vuelve defectuoso durante el período de garantía, no lo devuelva a la tienda: comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente para recibir ayuda acerca de cómo resolver su problema. Nuestros representantes están aquí para ayudarlo a solucionar y resolver el problema. Si el producto requiere servicio, un representante le confirmara si el producto está bajo garantía y le explicara el proceso para presentar un reclamo de garantía.

Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.

Envíe su solicitud de RMA a través de

<https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si se aprueba la solicitud, nuestro equipo de servicio al cliente le indicará si es necesario devolver el artículo y determinará quién será responsable del costo de envío.

Si se requiere o se le autoriza devolver un producto a Kalorik, incluya el número de autorización de devolución (proporcionado por un representante), una carta que explique la naturaleza del defecto reclamado, y el mejor método para contactarlo.

Si tiene preguntas adicionales, tenga en cuenta que puede comunicarse con el departamento de servicio al cliente de Kalorik por teléfono, correo electrónico, chat web o a través del formulario de contacto de nuestra página web. Consulte a continuación la información de contacto completa. Estamos abiertos de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. (EST). Tenga en cuenta que los horarios están sujetos a cambios.

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

Email: Service@kalorik.com

Webchat/Forma de Contacto

Kalorik.com (US) o Kalorik.ca (CA)

Si desea escribirnos, por favor envíe su carta a:

Departamento de Servicio al Cliente KALORIK

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way

Miramar, FL 33025 USA



Solo se aceptarán cartas en la dirección anterior.

Los envíos y paquetes que no tengan un número de autorización de devolución serán rechazados.

© 2023 KALORIK®

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

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

Team International Group of America Inc.
3261 Executive Way
Miramar, FL 33025 USA

Toll Free / Numéro Gratuit:

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



Ref AFO 52295

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

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