

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



EN:....2
FR:...33
ES:... 66

AIR FRYER OVEN
FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD
HORNO FREIDORA DE AIRE

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer Oven

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

REGISTER YOUR PURCHASE

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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
AFO 52484 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT

CONTENTS

PARTS	4
PARTS DESCRIPTION	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
KNOW YOUR AIR FRYER OVEN	9
BEFORE THE FIRST USE	10
CONTROL PANEL	11
Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven	12
PRODUCT AND PARTS	14
<i>Accessory Positioning Diagrams</i>	<i>15</i>
FUNCTIONS	17
<i>AIR FRYER</i>	<i>17</i>
<i>OVEN</i>	<i>19</i>
<i>KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:</i>	<i>23</i>
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	27
CLEANING AND MAINTENANCE	27
<i>Inside cleaning</i>	<i>28</i>
<i>Housing cleaning</i>	<i>28</i>
<i>Replacing the inner lamp</i>	<i>28</i>
TROUBLESHOOTING	29
WARRANTY	31

PARTS



PARTS DESCRIPTION

1. LED display
2. Air Fry function button
3. Mute function button
4. Inner oven light button
5. Oven function button
6. Selector dial
7. Start / Stop button
8. French door handles
9. Rails / Racks and basket slots
10. Heating elements (top and bottom)
11. Glass French door
12. Baking tray
13. Air frying basket
14. Air rack
15. Crumb tray
16. Rack handle

*Varies by model

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

31. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat may result in fire or burns.
32. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.
33. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Air Fryer Oven.
34. Do not attempt to dislodge food when the Air Fryer Oven is plugged into electrical outlet.
35. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and Air Frying.
36. Do not operate your appliance in a storage cabinet or under a wall cabinet. When storing in an cabinet, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the storage cabinet or the door touches the unit as it closes.

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.

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

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

The Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven uses special Turbo Maxx technology to cook food faster than ever. Customized upper and lower heating elements provide even heat distribution for perfectly cooked results. An optimized airflow system and high-performance turbo fan

are engineered for maximum air circulation, delivering the same crispy texture and rich flavor of deep-fried food, with little to no oil. This reduces fat and calories for healthier meals.

The Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven reaches up to 500°F, perfect for searing meat or vegetables to caramelized perfection. The oven can fit a large chicken, 12" pizza, or up to 9 slices of toast in its cavity.

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

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

An easy-to-use digital LED display contains 21 presets for foolproof cooking. Accessories include an air frying basket, baking tray, air rack, crumb tray, and rack handle.

*Varies depending on model

BEFORE THE FIRST USE

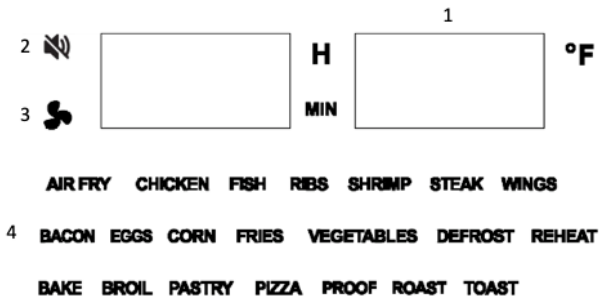
- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the sliding crumb tray inside on the bottom of the unit, underneath the bottom heating elements. Make sure unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on steak function, putting the thermostat on its maximum temperature setting (500 °F).

- Once you plug in the unit, the Start / Stop button will turn on for one minute to indicate it is plugged in and then turn off.

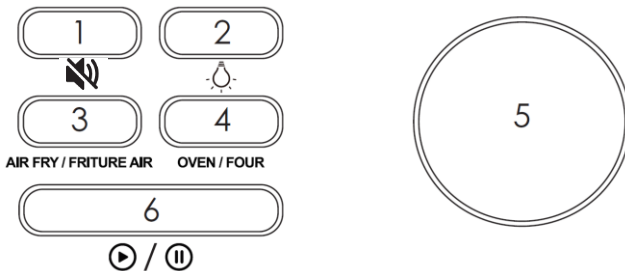
CONTROL PANEL

LED Screen

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



Buttons & Selector Dial



- Mute:** Press the mute button to turn off the sounds your machine makes. Press again to turn the sounds back on.
- Light:** Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while

looking if the unit is on. The light turns off automatically after one minute.

3. **Air Fry:** Press the Air Fry button to select the air frying function. There are 14 presets available for use with this mode. Use the selector dial to select your desired preset.
4. **Oven:** Press the Oven button to use the unit as a conventional oven. 7 cooking modes are available when using the Oven function. Use the selector dial to select your desired cooking mode.
5. **Selector dial:** Use the dial to select your desired preset. Press the dial to adjust cooking time and temperature.
6. **Start/Stop:** Press Start/Stop to turn the unit on, begin, or end the cooking cycle. Long press 3 seconds to switch off the machine directly.

Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven

1. Press Start/Stop to select Standby mode. From here, select "Air Fry" or "Oven" and get to cooking in the mode of your choice.
2. Press "Air Fry" to directly select air frying mode. Use the selector dial to choose between 14 air frying presets or select "Air Fry" to choose the time and temperature of your choice.
3. Press "Oven" to directly select oven mode. Use the selector dial to choose between 7 oven presets or select "Bake" to choose the time and temperature of your choice.

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

To select a preset simply press the knob. The 1st press will cause time setting to blink, indicating that you are able to change the time settings if you wish. Turn the selector dial clockwise to add time and counterclockwise to remove time. Once you have the desired time set, you can press the selector dial once more. The 2nd press will cause the temperature setting to blink. If you wish to change the temperature setting, simply turn clockwise to increase temperature and

counterclockwise to decrease temperature, both possible by increments of 5°F. If you wish to select a different preset, press a 3rd time to go back to preset selection.

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

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

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

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

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

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

Notes:

- MAXX will turn off automatically if the French Doors are open for longer than 10 minutes during a cooking process.
- Unless it is in a cooking mode, the unit will turn off after 2 minutes without operation.
- The inner light turns on automatically and stays on if the French doors are opened.
- Pressing the Start / Stop button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.

PRODUCT AND PARTS

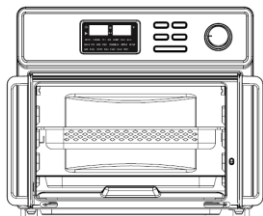
Use the markings on the door for recommended accessory positions.



Accessory Positioning Diagrams

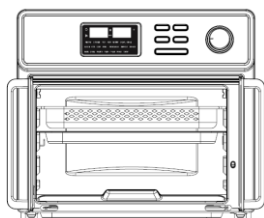
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

Air Fry



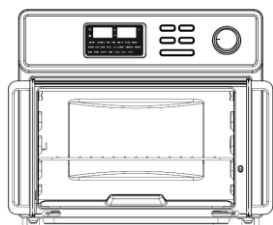
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance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

Fast Air Fry



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

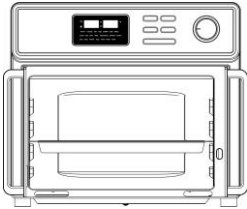
Air rack



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

through the cooking time to ensure even results.

Baking tray



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

Tips

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

FUNCTIONS

AIR FRYER

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

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

Notes:

- Although oil is not necessary, a small portion of oil can be sprayed on or brushed on food before air frying. Make sure to distribute oil evenly on food.
- Some foods release water or oil when cooking. When cooking large quantities for an extended period, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.
- Use the baking pan to catch water or oil when dripping.

Air frying presets:

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

*Steak (medium rare)

- Insert steak tray on the baking tray and place inside the oven.

Food	Default Temperature (°F)	Default Time (min)	Adjustable Temperature (°F)	Adjustable Time (min)
Air Fry	425°F	15 mins	140-450°F	1-90
*Chicken	435°F	40 mins	140-450°F	1-90
Fish	375°F	10 mins	140-450°F	1-90
Ribs	400°F	25 mins	140-450°F	1-90
Shrimp	375°F	10 mins	140-450°F	1-90
Steak	500°F	13 mins	140-500°F	1-90
Wings	450°F	15 mins	140-450°F	1-90
Bacon	425°F	9 mins	140-450°F	1-90
*Eggs	400°F	5 mins	140-450°F	1-90
Corn	440°F	15 mins	140-450°F	1-90
Fries	450°F	15 mins	140-450°F	1-90
Vegetables	400°F	10 mins	140-450°F	1-90
Defrost	80°F	40 mins	80-140°F	1min-9h59min
Reheat	280°F	6 mins	140-450°F	1-90

- Preheat for 5 minutes.

- Using oven mitts and the tray handle, carefully pull out the tray and place your steak on top. Place the steak tray back inside the unit for 4 minutes.

- Flip your steak over and continue to cook for another 4 minutes.

*Bacon

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

*Chicken

-Use the Chicken preset when cooking a whole chicken.

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

OVEN

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

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

until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!

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

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

Notes:

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

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals. • For best results, preheat the oven at least 5 minutes at the desired temperature.

		<ul style="list-style-type: none"> Recommended accessories: baking rack and/or backing tray.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the oven for 5 minutes. For best results, use the top slot. This function usually requires shorter cooking time. Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. Do not use glass oven dishes to broil. Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings. CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.
Pastry	Use this function to cook any kind of dough that is used to make baked goods.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat oven for 10 minutes. Donuts, cinnamon rolls and pies work great with this function.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat oven for 10 minutes. Recommended accessory: air rack on level 2 position for even cooking Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.
Proof	Proofing can be used to prepare bread or pizza dough.	<ul style="list-style-type: none"> Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking.

		<ul style="list-style-type: none"> • Allow dough to complete at least one rise at room temperature. • Recommended accessory: air rack with proofing dish on top.
Roast	Roasting can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven for 10 minutes. • Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended. • Used for larger meats and vegetables. • Recommended accessory: baking tray.
Toast	Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven for 10 minutes. • For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly. • If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial. • Recommended accessory: air rack on level 2

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

Toast	400°F	5	140-450°F	1-90
-------	-------	---	-----------	------

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

*Frozen regular or rising-crust pizza

KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:

Food	internal temp*	Quantity	Accessory	Level	Setting	Temp (°F)	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	15-20 mins
Chicken tenderloins	165°F	3-5 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	380°F	10-15 mins
Chicken thighs (bone-in)	165°F	7-8 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	450°F	15-20 mins
Chicken wings (fresh)	165°F	7-8 wings, 1.5 lbs total	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	10-15 mins
Fish	135°F	6 oz filet	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch thick	Air frying basket	3 rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	15-20 mins
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	20-25 mins
Meatloaf* (Beef)	165°F	1.5 lb meatloaf	Baking tray / air Rack	1st (BAKE)	Air Fry or Bake	400°F	35-40 mins
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air rack	1st (BAKE)	Air Fry	400°F	10-25 mins
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	30-35 mins
Grilled cheese	Melty cheese*	4 sandwiches	Baking tray	2 nd (TOAST)	TOAST	400°F	5-7 mins

Frozen pizza (thin crust)	Melty cheese*	Thin crust	Air rack	2 nd (PIZZA)	Bake (PIZZA)	400°F	10 mins
Frozen pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust	Air rack	2 nd (PIZZA)	Bake (PIZZA)	400°F	20 mins
Frozen fish sticks	165°F	1/2 lb (10 sticks)	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-12 mins
Frozen chicken nuggets	165°F	20 nuggets	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	360°F	6-7 mins
Frozen mozzarella sticks	165°F	10 sticks	Baking tray	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	6-7 mins
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking tray (turned upside down)	2nd (BAKE 2)	Bake	375°F	10 mins
Cake**	Tooth-pick test*	1 cake (9 inch round pan)	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Bake	350°F	25 mins
Quick bread**	Tooth-pick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Bake	375°F	35 mins
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Bake	375°F	12 mins
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Air Fry	375°F	15-20 mins

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

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

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

See additional cooking notes on the next page.

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

Mac and cheese (baked)	Assumes cooked macaroni, only used for finishing off the recipe as in a baked mac and cheese recipe. This is good for adding a nice broil to your mac and cheese and help the cheese melt. For less browning, cover tightly with foil.
Grilled cheese	Butter outside of the bread and flip halfway through cooking time. Try to avoid going near the sides of the baking pan as it may lead to unwanted marks on the bread.
Frozen pizza (thin crust)	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm.
Frozen pizza (thick crust)	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm.
Frozen fish sticks	Shake the fish sticks halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary.
Frozen chicken nuggets	Shake the nuggets halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary.
Frozen mozzarella sticks	Shake the mozzarella sticks halfway through cooking time to ensure maximum crispiness. Use baking pan to prevent cheese drippings. Careful not to overcook, as it may cause cheese to leak.
Chocolate chip cookies	Rotate baking pan 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Turning the pan upside down and placing it on a higher level helps to give the cookies a little more distance from the heating element to ensure a more uniform heating.
Cake	Bake until a toothpick inserted comes out clean. Different pan materials and sizes will yield different results. Check doneness 5 minutes before the end of the minimum recommended for your recipe and add time as needed. Preheat oven for 5 minutes.
Quick bread	Rotate the loaf pan 180° halfway through cooking. Insert toothpick to check for doneness. Baking times will vary based on size of loaf and type of pan used. Preheat 5 minutes.

Muffins	Rotate the baking rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Muffins should be done once an inserted toothpick comes out cleanly. Preheat 5 mins.
Pie	Cover the pie loosely with foil if it starts to brown too much. Air Fry works best for a crispier pie and Bake for a softer pie. Preheat oven for 5 minutes.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Inside cleaning

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

Housing cleaning

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

Replacing the inner lamp

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

1. 1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. Unscrew the light cover with your hand (make sure the light cover is fully cooled down)

3. Remove the lamp by pulling down. 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.
4. Screw the glass cover back into a secure position, ensuring it fits neatly.

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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use.

	<ol style="list-style-type: none"> Oil is dripping on heating element. 	<ol style="list-style-type: none"> Place baking pan underneath air rack or basket.
French fries are not fried evenly	<ol style="list-style-type: none"> Wrong type of potato being used. Potatoes not blanched properly during preparation. 	<ol style="list-style-type: none"> Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

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 52484 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (24.6 L)

TABLE DES MATIERES

PIÈCES	35
DESCRIPTION DES PIÈCES	36
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	37
CONSEILS DE SÉCURITÉ	40
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	40
À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR	41
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	42
PANNEAU DE COMMANDE	42
<i>Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX</i>	44
PRODUIT ET PIÈCES	46
<i>Schémas de positionnement des accessoires</i>	46
FONCTIONS	49
<i>FRITEUSE À AIR</i>	49
<i>FOUR</i>	51
<i>GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:</i>	55
TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	60
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	60
<i>Nettoyage de l'intérieur</i>	61
<i>Nettoyage de l'extérieur</i>	61
<i>Remplacement de la lampe intérieure :</i>	62
DÉPANNAGE	62
GARANTIE	64

PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Écran DEL
2. Bouton fonction friture à air
3. Bouton fonction muet
4. Bouton éclairage intérieur
5. Bouton fonction four
6. Sélecteur
7. Bouton démarrage/arrêt
8. Poignées
9. Supports pour accessoires
10. Éléments chauffants (haut et bas)
11. Porte française en verre
12. Plaque de cuisson/ramasse-gouttes
13. Panier de friture à air
14. Grille de cuisson
15. Ramasse-miettes
16. Poignée pour grilles

* Varie selon le modèle

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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.
33. Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez toujours l'appareil. Ne rangez aucun matériel autre que les accessoires allant au four recommandés par le fabricant dans ce four friteuse à air chaud.
34. N'essayez pas de déloger les aliments lorsque le four friteuse à air chaud est branché sur une prise électrique.
35. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les cuissons/cuissons, rôtiages et fritures à l'air.
36. N'utilisez pas votre appareil dans une armoire de stockage ou sous un cabinet mural. Lors du stockage dans une armoire, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs de l'armoire ou si la porte touche l'appareil lors de sa fermeture.
- 37.

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 tire par des enfants ou vous faire trébucher.
- L'appareil est de type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR

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

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

Le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX atteint jusqu'à 500 °F, ce qui est idéal pour saisir la viande ou caraméliser les légumes à la perfection. Le four peut accueillir un gros poulet, une pizza de 12 pouces (30 cm) ou jusqu'à 9 tranches de pain dans sa cavité.

Moderne et multifonctionnel, le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX est doté de portes en verre à deux battants et d'une ouverture automatique à une main pour prévenir les éclaboussures ou les brûlures.

Une fonction d'arrêt automatique de sécurité intégrée arrête automatiquement le fonctionnement lorsque les portes sont ouvertes.

L'écran numérique DEL facile à utiliser comprend 21 pré-réglages pour une cuisson infallible. Les accessoires comprennent un panier à friture,

une plaque de cuisson, une grille, un ramasse-miettes, une poignée pour les plateaux et panier.

*Varie selon le modèle

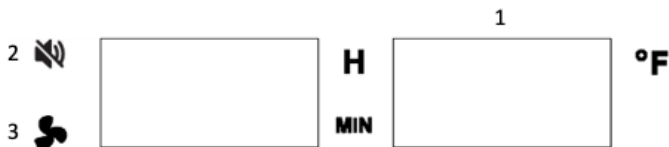
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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 mode steak, en mettant le thermostat à sa température maximale (500 °F).
- Une fois branché, le bouton « Démarrage / Arrêt » s'allumera pendant une minute pour indiquer que l'appareil est sous tension, et puis s'éteindra.

PANNEAU DE COMMANDE

Écran DEL

L'écran DEL affiche la minuterie et la température (1), le symbole du Mode silencieux (2), le symbole du signal de friture à l'air (3) et les pré-réglages (4).

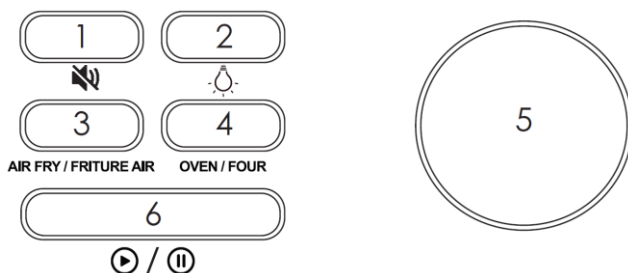


AIR FRY CHICKEN FISH RIBS SHRIMP STEAK WINGS

4 BACON EGGS CORN FRIES VEGETABLES DEFROST REHEAT

BAKE BROIL PASTRY PIZZA PROOF ROAST TOAST

Boutons et sélecteur



1. **Muet** : appuyez sur le bouton de sourdine pour désactiver les sons émis par votre appareil. Appuyez à nouveau pour réactiver les sons.
2. **Éclairage** : Appuyez sur le bouton de lumière pour allumer ou éteindre la lampe du four. La lumière peut être allumée en tout temps pour vous aider à surveiller vos aliments pendant la cuisson si l'appareil est allumé. La lumière s'éteint automatiquement après une minute.
3. **Friture à air** : Appuyez sur le bouton de friture à air pour sélectionner la fonction de friture à air. 14 pré-réglages sont disponibles pour ce mode. Utilisez le sélecteur pour sélectionner le pré-réglage désiré.

4. **Four** : Appuyez sur le bouton du four pour utiliser l'appareil comme four conventionnel. 7 modes de cuisson sont disponibles lorsque vous utilisez la fonction four. Utilisez le sélecteur pour sélectionner le mode de cuisson désiré.
5. **Sélecteur** : Utilisez le sélecteur pour sélectionner le pré-réglage désiré. Appuyez sur le sélecteur pour régler le temps de cuisson et la température.
6. **Démarrage/arrêt** : Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour allumer l'appareil, commencer ou terminer le cycle de cuisson. Appuyez longuement pendant 3 secondes pour éteindre la machine.

Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX

1. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt » pour le mettre en mode veille. D'ici, sélectionnez « Friture à Air » ou « Four » pour choisir le mode de cuisson que vous désirez.
2. Appuyez sur « Friture à Air » pour sélectionner directement le mode de friture à air chaud. Utilisez le sélecteur pour choisir entre 14 pré-réglages ou sélectionnez « Friture à air » pour définir vous-même le temps et la température de cuisson avec circulation d'air.
3. Appuyez sur « Four » pour sélectionner directement le mode de cuisson au four. Utilisez le sélecteur pour choisir entre 7 pré-réglages, ou sélectionnez « Cuisson » pour définir vous-même le temps et la température de cuisson.

Une fois que votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik MAXX est allumé et prêt à fonctionner, le sélecteur vous permet de défiler les pré-réglages variés qui vous sont disponibles afin de faciliter vos besoins culinaires. Le pré-réglage clignotera et indiquera le temps et la température associé à lui quand vous défilerez dessus.

Pour sélectionner un pré-réglage, appuyez simplement sur le bouton sélecteur. La 1^{ère} pression du bouton fera clignoter le réglage de temps, vous indiquant que vous pouvez changer le temps de cuisson si vous le souhaitez. Tourner le sélecteur dans les sens des aiguilles d'une montre

pour ajouter du temps et le sens inverse des aiguilles d'une montre pour enlever.

Une fois que vous avez choisi le temps désiré, vous pouvez à nouveau appuyer sur le bouton sélecteur. La 2^{ème} pression du bouton fera clignoter le réglage de température de clignoter. Si vous désirez changer la température de cuisson, tournez simplement le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la baisser, les deux possibles par incréments de 5°F. Si vous voulez sélectionner un autre pré-réglage, appuyez une 3^{ème} fois pour retourner à la sélection des pré-réglages.

Vous avez réglé le temps et la température? **Appuyer sur Démarrage / Arrêt** pour commencer la cuisson. Le programme sélectionné clignotera pour indiquer que l'unité préchauffe selon la programmation choisie. Le voyant du pré-réglage clignotera jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte, puis restera fixe pour indiquer que l'unité est prête. L'icône du ventilateur s'allumera également si le programme que vous avez sélectionné utilise un ventilateur pour son processus de cuisson (comme pour la friture à air chaud).

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 d'appuyer une fois (1) sur le sélecteur pour régler la minuterie et deux fois (2) pour régler la température. Appuyez une troisième fois pour confirmer, ou l'appareil s'ajustera automatiquement au nouveau temps de cuisson 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 trois (3) bips et passera en mode «Off» (l'écran affichera «OFF OFF»). Le ventilateur intérieur continuera à fonctionner pendant 3 minutes pour aider l'unité à refroidir si le mode sélectionné utilisait le ventilateur (AIR FRY), et tous les voyants autres que «START / STOP»

s'éteindront. Les ventilateurs de refroidissement sur les côtés tourneront dans tous les modes pour faciliter le processus de refroidissement.

Pour éteindre votre MAXX manuellement, appuyez une fois sur le bouton Démarrage / Arrêt et la machine passera en mode « Arrêt » comme décrit ci-dessus.

Si l'unité est en train de passer en mode « Arrêt » d'une manière ou d'une autre, vous pouvez revenir en mode veille pendant les 3 minutes du processus de refroidissement en appuyant sur Démarrage / Arrêt. Après trois minutes, l'unité émettra un seul bip pour vous indiquer que le processus de refroidissement est terminé.

Remarques :

- Le MAXX s'éteindra automatiquement si les portes sont ouvertes pendant plus de 10 minutes pendant un processus de cuisson.
- À moins qu'il ne soit en mode de cuisson, l'appareil s'éteindra après 2 minutes sans fonctionnement.
- La lumière intérieure s'allume automatiquement et reste allumée si les portes françaises sont ouvertes.
- Appuyez sur le bouton Démarrage / Arrêt pendant trois (3) secondes consécutives pour éteindre la machine.

PRODUIT ET PIÈCES

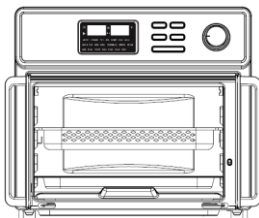
Utilisez les repères sur la porte pour connaître la position recommandée des accessoires.



Schémas de positionnement des accessoires

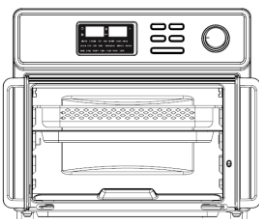
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale et obtenir des résultats uniformes et professionnels.

Friteuse à air



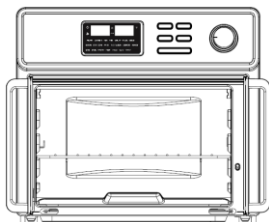
- Cette fonction est utilisée pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de recharge saine à la friture dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture/panier de cuisson fourni.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.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

Friture à air rapide



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

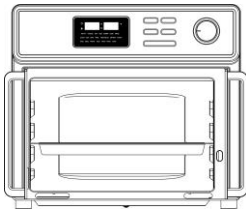
Grille de cuisson



- La grille de cuisson peut servir à la fois pour la friture à air et pour la cuisson au four.
- Cet accessoire peut être utilisé pour une variété d'aliments, y compris la pizza, ou pour la cuisson avec des moules à gâteau pour les déposer sur le dessus.

- Lors de la cuisson avec des moules comme pour les pains, pains rapides, gâteaux, et muffins, placez-les sur la grille au niveau inférieur (BAKE 1). Tout ce qui doit être cuit par le bas, comme une tarte, doit également être au niveau BAKE 1. La règle de base est que si vous utilisez un moule avec de la profondeur pour cuire, utilisez la grille au niveau du bas.
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre grille de 180° à mi-cuisson pour garantir des résultats uniformes.

Plaque de cuisson



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

Conseils

- Lorsque vous préparez le four friteuse à air MAXX, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant soit inséré avant de

commencer la cuisson. Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.

- Lorsque vous faites cuire des aliments desquels pourraient s'égoutter des miettes ou de la graisse pendant la cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson ramasse-gouttes sur la fente inférieure. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.

FONCTIONS

FRITEUSE À AIR

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

- Placez vos aliments sur ou à l'intérieur de la grille, de la plaque ou du panier de cuisson approprié et placez-les dans le four.
- Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Sélectionnez la fonction de friture à air et utilisez le sélecteur pour faire défiler les prééglages, les prééglages clignoteront à mesure que vous les utiliserez.
- Si vous souhaitez changer la température ou le temps de cuisson de votre prééglage, appuyez une fois sur le sélecteur pour changer la minuterie et une autre fois pour changer la température. Tournez-le dans le sens horaire pour l'augmenter et dans le sens antihoraire pour l'abaisser.
- Une fois que vous avez trouvé le prééglage que vous désirez utiliser, appuyez sur la touche de démarrage/arrêt pour commencer. L'appareil s'allume et démarre le processus de cuisson ; le minuteur s'affiche. Le prééglage sélectionné clignotera jusqu'à ce que le four ait atteint la température désirée, et restera constante pendant la durée de cuisson.
- Conseil : en retournant ou en brassant les aliments à mi-cuisson, vous vous assurez que les aliments sont cuits uniformément.
- Lorsque la minuterie atteint 0:00, l'appareil émet 3 bips et les éléments chauffants s'éteignent. Veuillez noter qu'une fois la

cuisson terminée, le ventilateur restera allumé pendant 3 minutes aux fins de refroidissement. « OFF OFF » commence à clignoter sur l'écran jusqu'à ce que le processus de refroidissement soit terminé.

- Une fois le processus de refroidissement terminé, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint tout de suite après.
- Sortez soigneusement vos aliments avec des gants de cuisine et utilisez la poignée du plateau.
- Remarque : le processus de cuisson peut être annulé en tout temps en appuyant sur le bouton de démarrage/arrêt.

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.

Préréglages de friture à air :

Nourriture	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)	Température réglable (°F)	Temps réglable (min)
Friture à air	425°F	15 mins	140-450°F	1-90
*Poulet	435°F	40 mins	140-450°F	1-90
Poisson	375°F	10 mins	140-450°F	1-90
Travers de porc	400°F	25 mins	140-450°F	1-90
Crevettes	375°F	10 mins	140-450°F	1-90
Steak	500°F	13 mins	140-500°F	1-90
Ailes de poulet	450°F	15 mins	140-450°F	1-90
Bacon	425°F	9 mins	140-450°F	1-90
*Œufs	400°F	5 mins	140-450°F	1-90
Maïs	440°F	15 mins	140-450°F	1-90

Frites	450°F	15 mins	140-450°F	1-90
Légumes	400°F	10 mins	140-450°F	1-90
Décongeler	80°F	40 mins	80-140°F	1 min-9h59min
Réchauffer	280°F	6 mins	140-450°F	1-90

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

*Steak (mi-saignant)

- Insérez le plateau à steak sur le plateau de cuisson et placez-le dans le four.
- Préchauffez pendant 5 minutes.
- À l'aide de gants de cuisine et la poignée du plateau, retirez délicatement le plateau et placez votre bifteck sur le dessus. Remettez le plateau à steak à l'intérieur de l'appareil pendant 4 minutes.
- Retournez votre bifteck et continuez de le faire cuire pendant 4 minutes de plus.

*Bacon

- Insérez le plateau de bacon dans le plateau de cuisson et placez le bacon sur le plateau.

*Poulet

- Utilisez le pré-réglage Poulet pour cuire un poulet entier.

Si vous faites cuire des poitrines de poulet, des escalopes de poulet ou des morceaux de poulet simples, utilisez le pré-réglage Air Fry et ajustez le temps et la température de cuisson au besoin. Le poulet est cuit lorsque la température interne atteint 165°F.

FOUR

Ce mode permet d'utiliser les fonctions de cuisson au four, pâtisserie, pizza, levage/fermentation, rôti et de grillage. Placez le plateau ou la grille de cuisson avec les aliments à l'intérieur du four. Utilisez le sélecteur pour faire défiler les pré-réglages, lorsque le pré-réglage désiré clignote, appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour confirmer le pré-réglage et commencer la cuisson. Comme pour tout four traditionnel, les fonctions de cuisson sans circulation d'air génèrent plus de chaleur à l'arrière qu'à l'avant, près des portes. Pour garantir des résultats plus homogènes, nous vous suggérons de faire pivoter vos produits cuit en mode four de 180° à mi-cuisson. Vous pouvez le faire en tournant simplement le plat de cuisson ou la grille avec les aliments à l'intérieur. Une autre alternative pour certains aliments consiste à utiliser les fonctions de friture à air qui font circuler l'air et permettent

une répartition plus homogène de la chaleur, en plus de donner des résultats plus rapides. Il est recommandé d'ajuster les temps de cuisson de 5 à 10 minutes et / ou de diminuer la température de cuisson de 10 à 25°F lors de la première cuisson à l'air des aliments traditionnellement cuits au four.

- Placez la plaque de cuisson/ramasse-gouttes sous la grille ou le panier de cuisson, car il y a des risques que les aliments s'égouttent pendant la cuisson. Le plateau ramasse-gouttes aide à retenir la graisse ou les miettes.
- Un four est capable d'une grande variété de modes de cuisson, c'est pourquoi il existe 2 niveaux de cuisson conçus pour différents types de cuisson. Toute cuisson à moule (gâteaux, pains, muffins, etc.) devrait mieux être fait au niveau 1, indiqué par CUISSON PAR LE BAS sur la porte, placé sur la grille de cuisson. La cuisson des pains de forme libre, biscuits, sandwiches grillés et rôtis doit être effectuée sur la plaque de cuisson au niveau 2, indiqué par CUISSON LIBRE sur la porte, ce qui permet une répartition plus douce de la chaleur sur des plaques de cuisson plates.
- Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Appuyez sur le bouton du mode four et utilisez le sélecteur pour choisir le pré-réglage désiré. Appuyez sur le bouton de « Démarrage / Arrêt » pour confirmer. Le pré-réglage sélectionné clignotera jusqu'à ce que le four ait atteint la température désirée, et restera constante pendant la durée de cuisson.
- Vous pouvez régler la température et la minuterie en appuyant sur le bouton lorsque le pré-réglage clignote. Appuyez une fois pour changer la minuterie et deux fois pour changer la température. Tournez-le dans le sens horaire pour l'augmenter et dans le sens antihoraire pour l'abaisser. Après, appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour confirmer.
- Le temps peut être réglé de 1 à 90 minutes et la température de 140 à 450°F (peut varier selon le pré-réglage sélectionné).
- Appuyez sur la fonction de rôtisserie au besoin pour la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore. Les éléments chauffants s'éteignent et le panneau d'affichage indique « OFF OFF ». Veuillez noter que même si l'appareil est éteint, le

ventilateur fonctionnera 3 minutes de plus pour refroidir l'appareil avant de s'arrêter complètement et d'émettre un signal sonore une dernière fois.

- La cuisson au four et la meilleure pour les aliments et préparation qui monte pendant la cuisson, tels que les gâteaux, les pains rapides, les pains sucrés, les soufflés, etc.

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

Remarques :

- Le processus de cuisson peut être annulé en tout temps avant l'arrêt de la minuterie en appuyant sur le bouton de démarrage/arrêt.
- Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est préférable de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuissent.

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. • Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four au moins 5 minutes à la température désirée. • Accessoires recommandés : grille de cuisson ou plateau de cuisson.
Griller (Broil)	Pour les viandes comme le bœuf, le poulet ou le porc. Aussi utilisé pour faire dorer les casseroles et les gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four pendant 5 minutes. • Pour de meilleurs résultats, utilisez la fente supérieure. • Cette fonction nécessite habituellement une cuisson plus courte. • Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est préférable de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuissent. • Ne pas utiliser de plats de four en verre pour griller. • Accessoires recommandés : grille de cuisson dans le niveau 4 et

		<p>plateau de cuisson dans le niveau 1 pour recueillir les graisses.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MISE EN GARDE : le papier d'aluminium n'est pas recommandé pour couvrir la grille. Si la grille est recouverte, le papier d'aluminium empêche le gras de couler dans le plateau d'égouttement La graisse s'accumule sur la surface en aluminium et peut prendre feu.
Pâtisserie (Pastry)	Utilisez cette fonction pour cuire n'importe quel type de pâte qui est utilisé pour préparer des pâtisseries.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four pendant 10 minutes. • Les beignes, les brioches à la cannelle et les tartes sont parfaits pour cette fonction.
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.
Fermentation / Levage (Proof)	La fermentation peut être utilisée pour préparer du pain ou de la pâte à pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte est habituellement prête quand elle semble avoir deux fois la même taille. Vérifiez régulièrement pendant la cuisson. • Laissez la pâte lever au moins une fois à température ambiante. • Accessoire recommandé : grille de cuisson avec plat sur le dessus.
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.
--------------------	--	--

Mode	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)	Température réglable (°F)	Temps réglable (min)
Cuisson	375°F	25	140—450°F	1-90
Griller	450°F	15	140—450°F	1-90
Pâtisserie	400°F	30	140—450°F	1-90
Pizza*	400°F	20	140—450°F	1-90
Lever	100°F	60	80-140°F	1-90
Rôtir	425°F	35	140-450°F	1-90
Toaster	400°F	5	140—450°F	1-90

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 pâte épaisse

GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:

Aliment	Température interne*	Quantité	Accessoire	Niveau	Réglage	Température (°F)	Temps
Poitrine de poulet	165°F	8 à 10 onces (220 à 240 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	15-20 mins

Filets de poulet	165°F	3 à 5 onces (85 à 140 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	380°F	10-15 mins
Cuisses de poulet (avec os)	165°F	7 à 8 onces (200 à 220 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	450°F	15-20 mins
Ailes de poulet	165°F	7-8 ailes, 1,5 lb (680 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	10-15 mins
Poisson	135°F	Filet de 6 onces (170 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1 pouce d'épaisseur	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	15-20 mins
Longe de porc	145°F	20 à 25 onces (560 à 700 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	20-25 mins
Pain de viande** (bœuf)	165°F	1,5 lb (680 g) de viande	Plaque de cuisson / grille	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air ou cuisson four	400°F	35-40 mins
Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air	400°F	10-25 mins
Pomme de terre au four	Centre tendre*	5,5 onces (150 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	30-35 mins
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	4 sandwichs	Plaque de cuisson	2e (TOAST)	Cuisson (TOASTER)	400°F	5-7 mins
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte mince	Grille de cuisson	2e (PIZZA)	Cuisson (PIZZA)	400°F	10 mins
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	Grille de cuisson	2e(PIZZA)	Cuisson (PIZZA)	400°F	20 mins
Bâtonnets de poisson surgelés	165 ° F	1/2 lb (220 g, 10 bâtonnets)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	10-12 mins

Nuggets de poulet surgelés	165 ° F	20 nuggets	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	360°F	6-7 mins
Bâtonnets de mozzarella surgelés	165 ° F	10 bâtonnets	Plaque de cuisson	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	6-7 mins
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4-6 cookies	Plaque de cuisson (retourné)	2e (CUISSON LIBRE)	Cuisson four	375°F	10 mins
Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteau (moule rond de 9 pouces)	Moule placé sur la grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	350°F	25 mins
Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12.7 x 22.9 cm)	Moule placé sur la grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Moule placé sur la grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à double pâte	Moule placé sur la grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air	375°F	15-20 mins

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

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

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

Voir les notes de cuisson supplémentaires à la page suivante.

Nourriture	Conseils :
Poitrine de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Vaporisez le panier de friture avec de l'huile de cuisson avant de placer les poitrines. La capacité maximale recommandée est de 3 poitrines de 10 oz. Ajouter 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire / poitrine. N'oubliez pas de retourner à la moitié du processus de cuisson.
Filet de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer les jus ou la panure (si marinés). Vaporisez le panier de friture avec de l'huile de cuisson avant de placer les filets sur le panier. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os. Retourner à mi-cuisson.
Cuisses de poulet (avec os)	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os (sans pilon attaché). Retourner à mi-cuisson.
Ailes de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Peut être placé pendant quelques minutes, ou 2 minutes supplémentaires, au 4ème niveau (FAST AIR FRY) si vous prévoyez de glacer et d'obtenir des ailes croustillantes. La quantité maximale recommandée est de 8 ailes entières.
Poisson	Il est recommandé de vaporiser le panier avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Le poisson doit être opaque une fois cuit.
Tofu	Pour le tofu extra-ferme égoutté. Égoutter toute la nuit si nécessaire, pour assurer les résultats les plus croustillants. Retourner à mi-cuisson.
Longe de porc	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 2 à 3 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire.
Pain de viande** (boeuf)	Pour un pain de forme libre: il est recommandé de l'envelopper légèrement dans du papier d'aluminium

	pour éviter un brunissement excessif dans la fonction Air Fry. Pour un pain préparé dans un moule: la fonction de cuisson recommandée. Vous pouvez couvrir le plat légèrement de papier d'aluminium pour éviter un brunissement excessif et le découvrir au cours des 5 à 10 dernières minutes pour aider à croustiller le dessus. Les recettes varieront.
Pommes de terres au four	Pas besoin d'envelopper du papier d'aluminium, mais percer des trous avec une fourchette donnera les meilleurs résultats, ainsi que couvrir l'extérieur avec un peu d'huile pour aider la peau à devenir craquante.
Gratin de pâtes ** (cuit au four)	Pour utilisation avec des macaronis cuits, utiliser uniquement pour terminer la recette comme dans une recette de macaronis au fromage cuits au four. C'est bon pour ajouter un bon gril à votre macaroni au fromage et faire fondre le fromage. Pour moins brunir, couvrez hermétiquement de papier d'aluminium.
Sandwich au fromage	Beurrer l'extérieur du pain et retourner à mi-cuisson. Essayez d'éviter de vous approcher des côtés du plat de cuisson car cela peut entraîner des marques indésirables sur le pain.
Pizza surgelée (croûte mince)	Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. La pizza doit être prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est chaude.
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. La pizza doit être prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est chaude.
Bâtonnets de poisson surgelés	Secouez les bâtonnets de poisson à mi-cuisson pour un maximum de croustillant. Aucun préchauffage nécessaire.
Nuggets de poulet surgelés	Agitez les nuggets à mi-cuisson pour un maximum de croustillant. Aucun préchauffage nécessaire.
Bâtonnets de mozzarella surgelés	Secouez les bâtonnets de mozzarella à mi-cuisson pour assurer un croustillant maximal. Utilisez un plat allant au four pour éviter les gouttes de fromage. Faites attention de ne pas trop cuire, car cela pourrait faire fuir le fromage.
Cookies aux pépites de chocolat	Faites pivoter le plat de cuisson de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Tourner la plaque de cuisson à l'envers et la placer à un niveau plus élevé permet de donner aux biscuits un peu plus de distance de l'élément chauffant pour assurer une cuisson plus uniforme.

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

TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Nettoyage de l'intérieur

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

Nettoyage de l'extérieur

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

Remplacement de la lampe intérieure :

Une ampoule de rechange vous est disponible si l'original cesse de fonctionner. Dans ce cas, vous pouvez appeler le service client à l'adresse indiquée dans la section "GARANTIE" pour obtenir une ampoule de rechange. Assurez-vous d'effectuer les étapes suivantes avec soin 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. Dévissez le couvercle de la lumière avec votre main (assurez-vous que le couvercle de l'ampoule est complètement refroidi)
3. Retirez l'ampoule en tirant délicatement vers le bas. Pour insérer la nouvelle ampoule, alignez les deux broches avec les petits trous de la base d'origine et rebranchez-la en vous assurant que la nouvelle ampoule est bien en place.
5. Revissez le couvercle en verre afin qu'il soit sécurisé, en vous assurant qu'il ne bouge pas.

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">1. L'appareil n'est pas branché.2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage/arrêt.3. Les portes du four ne sont pas bien fermées.	<ol style="list-style-type: none">1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de démarrage.3. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none">1. Trop de nourriture est placée dans le four.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.

	2. La température est trop basse.	2. 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.
Fumée blanche provenant de l'unité	<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.
Les frites ne sont pas frites uniformément	<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.

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.

Veuillez 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



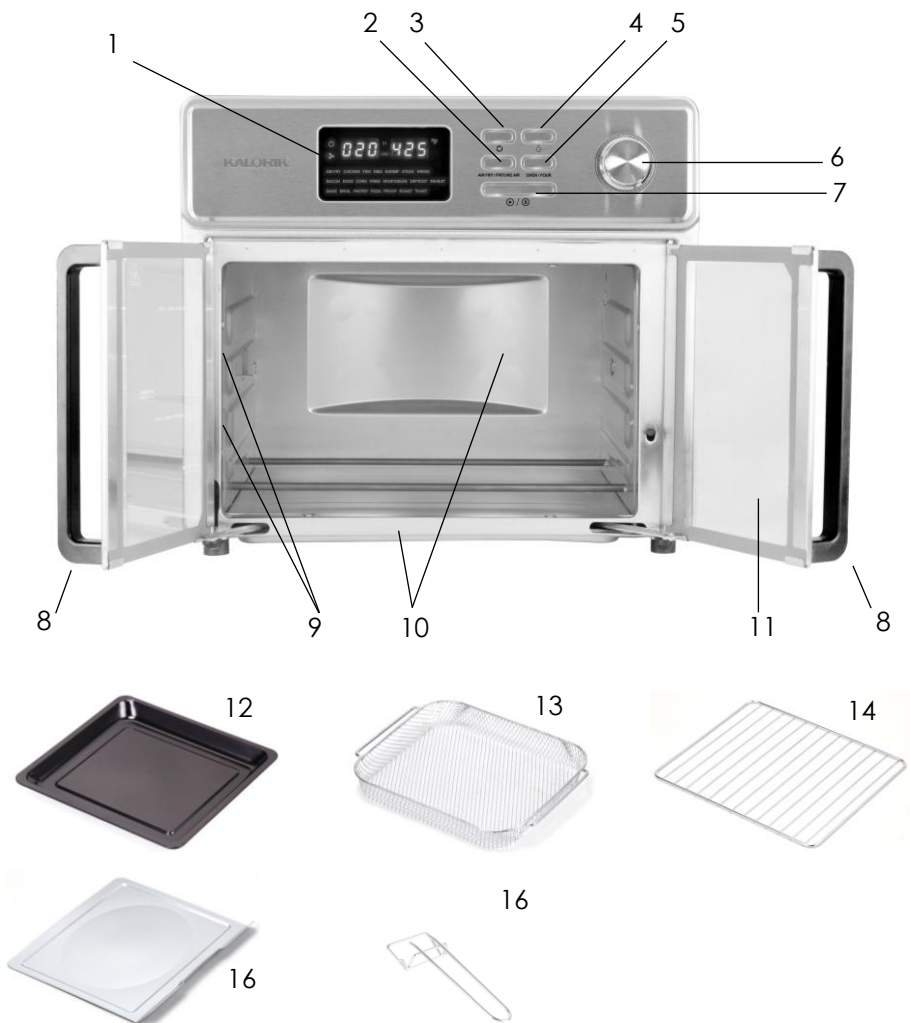
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO 52484 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT

CONTENIDO

PARTES	68
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	69
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	70
CONSEJOS DE SEGURIDAD	72
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO	74
CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE	74
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ	75
PANEL DE CONTROL	76
<i>Pantalla LED</i>	76
<i>Botones y botón selector</i>	76
OPERACIÓN	77
ACCESORIOS	80
<i>Diagramas de ubicación de los accesorios</i>	80
FUNCIONES	83
<i>FREIDORA CON AIRE</i>	83
<i>HORNO</i>	85
GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN	89
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	94
<i>Limpieza interna</i>	95
<i>Limpieza de la carcasa</i>	95
<i>Reemplazo de la lámpara interna</i>	96
DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	96
GARANTÍA	98

PARTES



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pantalla LED
2. Botón de la función de freír con aire.
3. Botón de la función de silencio
4. Botón de la luz interna del horno
5. Botón de la función de horno
6. Botón selector
7. Botón de iniciar/detener
8. Manijas de la puerta estilo francés
9. Ranuras/Rejillas para accesorios
10. Elementos térmicos (superiores e inferiores)
11. Puerta de vidrio estilo francés
12. Bandeja para hornear/bandeja de goteo
13. Canasta de fritura de aire
14. Rejilla para hornear
15. Bandeja para migas
16. Asa para bandeja

*Varía según el modelo

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

14. Cuando opere el horno de alrededor de 10 cm de espacio en todos los laterales del horno para que haya una adecuada circulación de aire.
15. Siempre haga funcionar el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No lo utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
16. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté funcionando. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos; etc.
17. Se debe tener extremo cuidado al mover el aparato o las piezas que contienen aceite u otros líquidos calientes.
18. No use el aparato para otro fin no previsto.
19. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos en el horno freidora de aire, dado que pueden generar un incendio o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
20. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora de aire está cubierto o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o algo similar, cuando está funcionando. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté funcionando.
21. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y este entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
22. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
23. No almacene ningún material en este horno cuando no lo esté utilizando.
24. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, etcétera.
25. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto genera un sobrecalentamiento del horno.
26. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
27. Tenga extremo cuidado al desechar la grasa caliente.
28. Utilice siempre guantes para horno térmicos al colocar o extraer elementos calientes del horno.

29. Para desconectarlo, presione encendido/apagado durante 3 segundos para asegurarse de que la máquina esté apagada, luego retire el enchufe del tomacorriente.
30. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto porque eso puede provocar quemaduras o lesiones
31. No cubra ni bloquee las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando. Hacer eso evitará una cocción pareja y puede dañar el aparato o hacer que se recaliente, lo cual puede originar incendios o lesiones.
32. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.
33. Cuando no esté en uso, siempre desenchufe la unidad. No almacene ningún material que no sean los accesorios resistentes al horno recomendados por el fabricante en este horno de freidora de aire.
34. No intente desalojar los alimentos cuando el horno Air Fryer esté enchufado a un tomacorriente.
35. Utilice los ajustes de temperatura recomendados para cocinar/hornear, asar y freír al aire.
36. No opere su electrodoméstico en un gabinete de almacenamiento o debajo de un gabinete de pared. Cuando almacene en un gabinete, siempre desenchufe la unidad del tomacorriente. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el electrodoméstico toca las paredes del gabinete de almacenamiento o la puerta toca la unidad cuando se cierra.

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 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.

CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE

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

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

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

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

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

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

Los accesorios incluyen una canasta para freír con aire, una bandeja para hornear, una rejilla para hornear, una bandeja para migas, un asa para la bandeja.

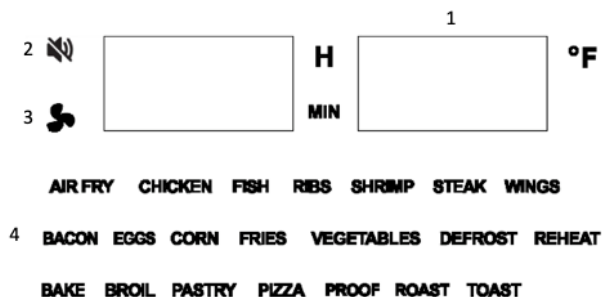
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

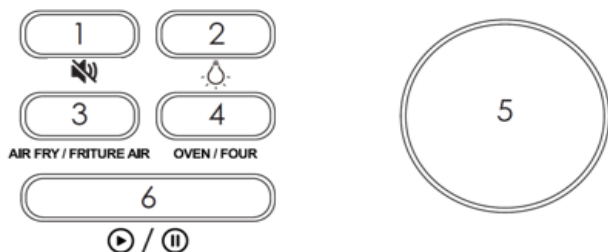
PANEL DE CONTROL

Pantalla LED

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



Botones y botón selector



1. **Silencio:** presione el botón de silencio para silenciar los sonidos de su dispositivo. Vuelva a pulsar para reactivar los sonidos.
2. **Luz:** Presione este botón para encender o apagar la luz del horno. La luz se puede encender en cualquier momento para ayudar a supervisar los alimentos mientras se cocinan. La luz se apaga automáticamente luego de un minuto.

3. **Air Fry (Freír con Aire):** Presione este botón para seleccionar la función Freír con aire. Hay 14 configuraciones predeterminadas disponibles para usar con esta función. Use el botón selector para seleccionar su configuración predeterminada deseada.
4. **Oven (Horno):** Presione este botón para usar el aparato como horno convencional. Hay 7 modos de cocción disponibles cuando se utiliza esta función. Use el botón selector para seleccionar su modo de cocción deseado.
5. **Botón selector:** Use el botón selector para seleccionar su configuración predeterminada deseada. Presione el botón selector sobre su configuración predeterminada deseada para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.
6. **Start/Stop (Iniciar/Detener):** Presione este botón para encender el aparato, comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la máquina completamente.

OPERACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Notas:

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

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

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

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

ACCESORIOS

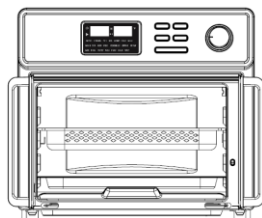
Utilice las marcas en la puerta para las posiciones de accesorios recomendadas.



Diagramas de ubicación de los accesorios

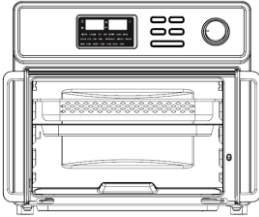
Siga los diagramas a continuación para utilizar su horno al máximo y lograr resultados constantes y profesionales.

FREÍR CON AIRE



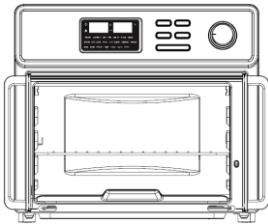
- Esta función se utiliza para freír alimentos con aire como alternativa saludable a freír con abundante aceite.
- Para obtener mejores resultados, utilice la canasta de fritura de aire provista.
- Dé vuelta o mueva la comida un poco durante el proceso de cocción para cocinar los alimentos de manera pareja.

FREÍR CON AIRE



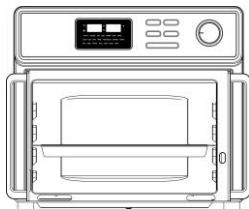
- Freír con aire no requiere aceite. Sin embargo, se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.
- Cocine los alimentos todavía más rápido colocando la canasta en la rejilla superior.
- Reduzca el tiempo de cocción y mueva un poco la comida para asegurarse de obtener una cocción pareja.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

REJILLA PARA HORNEAR



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

BANDEJA PARA HORNEAR



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

Consejos

- Cuando arme el horno freidora de aire Maxx, siempre asegúrese de que la bandeja deslizable 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.

FUNCIONES

FREIDORA CON AIRE

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

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

- Retire cuidadosamente la comida con los guantes de cocina para horno o use el asa de la bandeja para hornear.
- Nota: el proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón iniciar/detener.

Notas:

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

Configuraciones predeterminadas de la freidora con aire:

Alimento	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (min.)	Temperatura regulable	Tiempo regulable (min.)
Freír con aire	425°F	15 minutos	140-450 °F	1-90
*Pollo	435°F	40 minutos	140-450 °F	1-90
Pescado	375°F	10 minutos	140-450 °F	1-90
Costillas	400°F	25 minutos	140-450 °F	1-90
Camarones	375°F	10 minutos	140-450 °F	1-90
Filete	500°F	13 minutos	140-450 °F	1-90
Alitas	450°F	15 minutos	140-450 °F	1-90
Tocino	425°F	9 minutos	140-450 °F	1-90
*Huevos	400°F	5 minutos	140-450 °F	1-90

Maíz	440°F	15 minutos	140-450 °F	1-90
Papas	450°F	15 minutos	140-450 °F	1-90
Vegetales	400°F	10 minutos	140-450 °F	1-90
Descongelar	80°F	40 minutos	80-140 °F	1 minuto-9h59 mins
Recalentar	280°F	6 mins	140-450° F	1-90

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

*Filete (Termino medio)

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

-Precaliente el horno durante 5 minutos.

- Con guantes de cocina y usando la manija de la bandeja, extraiga cuidadosamente la bandeja y coloque el filete de carne sobre la bandeja. Usando el asa de la bandeja, vuelva a colocar la bandeja para carnes dentro del aparato durante otros 4 minutos.

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

*Tocino

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

HORNO

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

- Coloque la bandeja para hornear/bandeja de goteo debajo de la canasta para freír con aire o la rejilla para hornear ya que es posible que la comida gotee durante el proceso de cocción. La bandeja para hornear ayudará a contener la grasa y/o las migas.
- La cocción se refiere a una amplia variedad de modos de cocción, por lo que hay 2 niveles de cocción. Todos los utensilios para hornear (pasteles, hogazas, muffins) se deben hacer

preferiblemente en el nivel inferior, indicado por BAKE 1 (Bandeja para hornear) en la puerta, colocado en la rejilla para hornear.

- Se deben hornear panes de forma libre, galletas, sándwiches y asar en la bandeja para hornear en el segundo nivel, indicado por BAKE 2 (Rejilla para hornear) en la puerta, lo que permite una distribución de calor más suave en las bandejas planas.
- Presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) seleccione el botón Oven (Horno) y utilice el botón selector para elegir la configuración predeterminada que desee. Presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar.
- *La temperatura y el tiempo se pueden ajustar presionando el botón selector cuando la configuración predeterminada esté iluminada. Presione una vez para cambiar el tiempo y dos veces para cambiar la temperatura. Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir. Cuando finalice, presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar.*
- *El tiempo puede ajustarse de 1 a 90 minutos y la temperatura entre 140°F a 450°F (puede variar dependiendo de la configuración predeterminada seleccionada).*
- *Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato comenzará a emitir una señal sonora. Los elementos térmicos se apagarán y el panel de la pantalla mostrará "OFF OFF" ("APAGADO APAGADO"). Si bien el aparato se ha apagado, el ventilador demorará unos 3 minutos más en enfriarse antes de detenerse por completo. Al acabar el proceso de enfriamiento el aparato emitirá una señal sonora una vez más.*

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

Notas:

- *El proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento antes de que el temporizador termine de contar, presionando el botón Start/Stop (Iniciar/Detener).*

- Los alimentos se cocinan rápidamente al usar la función de Broil (asar), monitoree los alimentos constantemente para evitar que se cocinen en exceso.

Función	Descripción	Información
Hornear	Recomendado para alimentos que normalmente se preparan en un horno convencional.	<ul style="list-style-type: none"> • Funciona con comidas congeladas preenvasadas. • Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante al menos 10 minutos a la temperatura deseada. • Accesorios recomendados: rejilla para hornear o bandeja para hornear.
Asar	Se utiliza para carnes tales como carne de res, pollo o cerdo. También se utiliza para dorar la parte superior y/o gratén.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 5 minutos. • Para obtener mejores resultados, utilice la ranura superior (Fast air fry). • Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto. • Los alimentos se cocinan rápidamente durante la función de asar así que es mejor observar los alimentos para que no se cocinen en exceso. • No utilice bandejas de vidrio para asar. • Accesorios recomendados; rejilla para hornear en la ranura superior (Fast air fry) y bandeja para hornear en la ranura inferior (Bake/Proofing) para contener las gotas de grasa. • PRECAUCIÓN: No se recomienda usar papel de aluminio para cubrir la rejilla. Si se cubre se impedirá que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie del papel y puede prenderse en fuego.
Pastelería	Use esta función para cocinar cualquier tipo	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 10 minutos.

	de masa que se utilice para cocinar pasteles.	<ul style="list-style-type: none"> Las rosquillas, los rollos de canela y los pasteles van bien con esta función.
Pizza	Se recomienda para la pizza fresca o congelada.	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente el horno durante 5 minutos. Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura de posición media para una cocción pareja.
Sellar	Esta función puede usarse para preparar masa para pan o pizza.	<ul style="list-style-type: none"> La masa generalmente está lista cuando duplica su tamaño. Revise regularmente la masa al cocinarla. Deje que la masa suba al menos una vez a temperatura ambiente. Accesorio recomendado: rejilla para hornear para elevar masa.
Tostar	Use la función Tostar para tostar pan a la perfección: crujiente por fuera y blando por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente el horno durante 10 minutos. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en el centro de la rejilla para hornear, separados de manera uniforme. Si el tostado es menor a lo deseado, vuelva a colocar el alimento dentro del horno y agregue más tiempo utilizando el botón selector. Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura media.

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

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

GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN

Tipo de comida	Temp interna (°C)	Cantidad	Accesorio	Nivel en el horno	Preajuste	Temp (°C)	Hora de cocinar
Pechuga de pollo	165°F	8-10 oz	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	400°F	15-20 mins
Tiras de pollo	165°F	3-5 oz	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	380°F	10-15 mins
Muslos de pollo (con hueso)	165°F	7-8 oz	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	450°F	15-20 mins
Alas de pollo	165°F	7-8 alas, .68 kgs in total.	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	400°F	10-15 mins
Pescado	135°F	6 oz filet	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch grueso	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	425°F	15-20 mins
Carne de Cerdo	145°F	20-25 oz	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	425°F	20-25 mins

Pastel de carne	165°F	1.5 lb	Bandeja/Rejilla para hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Freír con aire o Hornear	400°F	35-40 mins
Macarrones con queso (horneados)	160°F	4 porciones	Bandeja para hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Freír con aire	400°F	10-25 mins
Papa horneada	Centro suave*	5.5 oz	La canasta	Freír con aire	Freír con aire	400°F	30-35 mins
Queso asado	Queso fundido*	4 sándwiches	Bandeja para hornear	Tostar	Tostar	400°F	5-7 mins
Pizza congelada (corteza delgada)	Queso fundido*	Pizza de corteza delgada	Rejilla para hornear	Bake 2/Rejilla para hornear	Pizza	400°F	10 mins
Pizza congelada (corteza gruesa)	Queso fundido*	Pizza de corteza gruesa	Rejilla para hornear	Bake 2/Rejilla para hornear	Pizza	400°F	20 mins
Palitos de pescado congelado	165°F	1/2 lb (10 palitos)	La canasta	3ro/Freír con aire)	Freír con aire	425°F	10-12 mins
Nuggets de pollo congelado	165°F	20 nuggets	La canasta	3ro/Freír con aire)	Freír con aire	360°F	6-7 mins
Palitos de mozzarella congelados	165°F	10 palitos	Bandeja para hornear	3ro/Freír con aire)	Freír con aire	425°F	6-7 mins
Galletas con chispas de chocolate	Bordes dorados	4-6 galletas	Bandeja de horno (al revés)	Bake 2/Rejilla para hornear	Hornear	375°F	10 mins
Pastel**	Prueba de palillo de dientes*	1 pastel	Bandeja colocada en la rejilla de respaldo	Bake 1/Bandeja para hornear	Hornear	350°F	25 mins
Pan rapido**	Prueba de palillo de dientes*	1 pan (9 x 5 in)	Bandeja colocada en la rejilla de respaldo	Bake 1/Bandeja para hornear	Hornear	375°F	35 mins
Magdalenas	Prueba de palillo de dientes*	6-12 magdalenas	Bandeja colocada en la rejilla de respaldo	Bake 1/Bandeja para hornear	Hornear	375°F	12 mins
Tarta**	La corteza inferior	Tarta de dos costras	Bandeja colocada en	Bake 1/Bandeja	Freír con aire	375°F	15-20 mins

	comienza a dorarse		la rejilla de respaldo	para hornear			
--	--------------------	--	------------------------	--------------	--	--	--

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

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

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

Ver notas de cocina adicionales en la página siguiente.

Tipo de comida	Notas:
Pechuga de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar las pechugas. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 oz. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz / pechuga adicional. Recuerde voltear a la mitad del proceso de cocción.
Tiras de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar cualquier jugo que caiga o empanado (si está marinado). Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar los solomillos en la cesta. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Muslos de pollo (con hueso)	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso (sin baquetas). Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Alas de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Puede colocar los últimos minutos, o 2 minutos adicionales, en el 4to nivel (FAST AIR FRY) si planea glasear y obtener alas crujientes. La cantidad máxima recomendada es de 8 alas enteras.
Pez	Recomendado para rociar la canasta con spray antiadherente para cocinar. El pescado debe ser opaco una vez cocinado.
Tofu	Para tofu extra firme y escurrido. Drene durante la noche si es necesario, para garantizar los resultados más crujientes. Voltear a la mitad del tiempo de cocción.
Carne de Cerdo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada oz adicional.

Pastel de carne	Para un pan de forma libre: se recomienda envolver sin apretar en papel de aluminio para evitar el dorado excesivo en la función Air Fry. Para un pan en una sartén: función de horneado recomendada. Puede cubrir la sartén sin apretar con papel de aluminio para evitar el dorado excesivo y destapar en los últimos 5-10 minutos para ayudar a que la parte superior quede crujiente. Las recetas variarán.
Macarrones con queso (horneados)	No es necesario envolver con papel de aluminio, pero hacer agujeros con un tenedor proporcionará los mejores resultados, así como cubrir el exterior con un poco de aceite para ayudar a que la piel se vuelva crujiente.
Papa horneada	Asume macarrones cocidos, solo se usa para terminar la receta como en una receta de macarrones con queso al horno. Esto es bueno para agregar un buen asado a tus macarrones con queso y ayudar a que el queso se derrita. Para un menor dorado, cubra bien con papel de aluminio.
Queso asado	Mantequilla fuera del pan y voltear a la mitad del tiempo de cocción. Trate de evitar acercarse a los lados de la bandeja para hornear, ya que puede provocar marcas no deseadas en el pan.
Pizza congelada (corteza delgada)	Gire la rejilla para hornear 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.
Pizza congelada (corteza gruesa)	Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.
Palitos de pescado congelado	Agite los palitos de pescado a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.
Nuggets de pollo congelado	Agite las pepitas a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.

Palitos de mozzarella congelados	Agite los palitos de mozzarella a la mitad del tiempo de cocción para garantizar la máxima crujiente. Use un molde para hornear para evitar el goteo de queso. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que puede causar fugas de queso.
Galletas con chispas de chocolate	Gire la bandeja para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Poner la sartén al revés y colocarla en un nivel más alto ayuda a que las galletas estén un poco más lejos del elemento calefactor para garantizar un calentamiento más uniforme.
Pastel	Hornee hasta que un palillo insertado salga limpio. Diferentes materiales y tamaños de sartenes producirán resultados diferentes. Verifique la cocción 5 minutos antes del final del mínimo recomendado para su receta y agregue tiempo según sea necesario. Precaliente el horno por 5 minutos.
Pan rápido	Gire la bandeja de pan 180 ° a la mitad de la cocción. Inserte un palillo de dientes para verificar que esté listo. Los tiempos de horneado variarán según el tamaño del pan y el tipo de bandeja utilizada. Precalentar 5 minutos.
Magdalenas	Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Los panecillos se deben hacer una vez que un palillo insertado sale limpio. Precalentar 5 minutos.
Tarta	Cubra el pastel sin apretar con papel de aluminio si comienza a dorarse demasiado. Air Fry funciona mejor para un pastel más crujiente y hornear para un pastel más suave. Precaliente el horno por 5 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato luego de cada uso! Limpiarlo regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
- No lo sumerja en agua ni lo lave bajo el agua corriente.

- Todos los accesorios, excepto la bandeja para migas deslizable, son aptos para lavavajillas. Todo se puede lavar en agua jabonosa caliente.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque minuciosamente luego de realizar la limpieza.

Limpieza interna

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

Limpieza de la carcasa

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

Reemplazo de la lámpara interna

Sustitución de la bombilla interior

Hay una bombilla de repuesto disponible en caso de que la original deje de funcionar. Si este es el caso, usted puede llamar al servicio de atención al cliente en la dirección que figura en la sección de "GARANTÍA" para obtener una bombilla de repuesto. Asegúrese de realizar los siguientes pasos con cuidado, ya que estos consisten en manipular pequeñas piezas de vidrio.

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. Desenrosque la cubierta de la bombilla con la mano (asegúrese de que la cubierta se haya enfriado completamente).
3. Remueva la bombilla halándola hacia abajo. Para reemplazar por una bombilla nueva, alinee las dos clavijas con los orificios pequeños en la base de la bombilla original y vuelva a conectarla, asegurándose de que la nueva bombilla esté segura en su lugar.
5. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio, asegurándose de que encaje perfectamente en su lugar.

No sumerja el HORNO en agua ni en ningún otro líquido
Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá realizarlo el representante del mantenimiento autorizado.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none">4. El aparato no está enchufado.5. No ha presionado el botón Iniciar/detener.6. Las puertas del horno no se cierran correctamente.	<ol style="list-style-type: none">4. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.5. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Iniciar.

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

GARANTÍA

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 período 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 COMERCIALIZACIÓN 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
www.KALORIK.com

© 2023 KALORIK®



Ref AFO 52484

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

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

KALORIK®
Since 1930