

KALORIK[®]
Since 1930

MAXX[®]



ADVANCE AIR FRYER OVEN

EN: 2
FR: 30
ES: 61

FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD ADVANCE

HORNO FREIDORA DE AIRE ADVANCE

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.



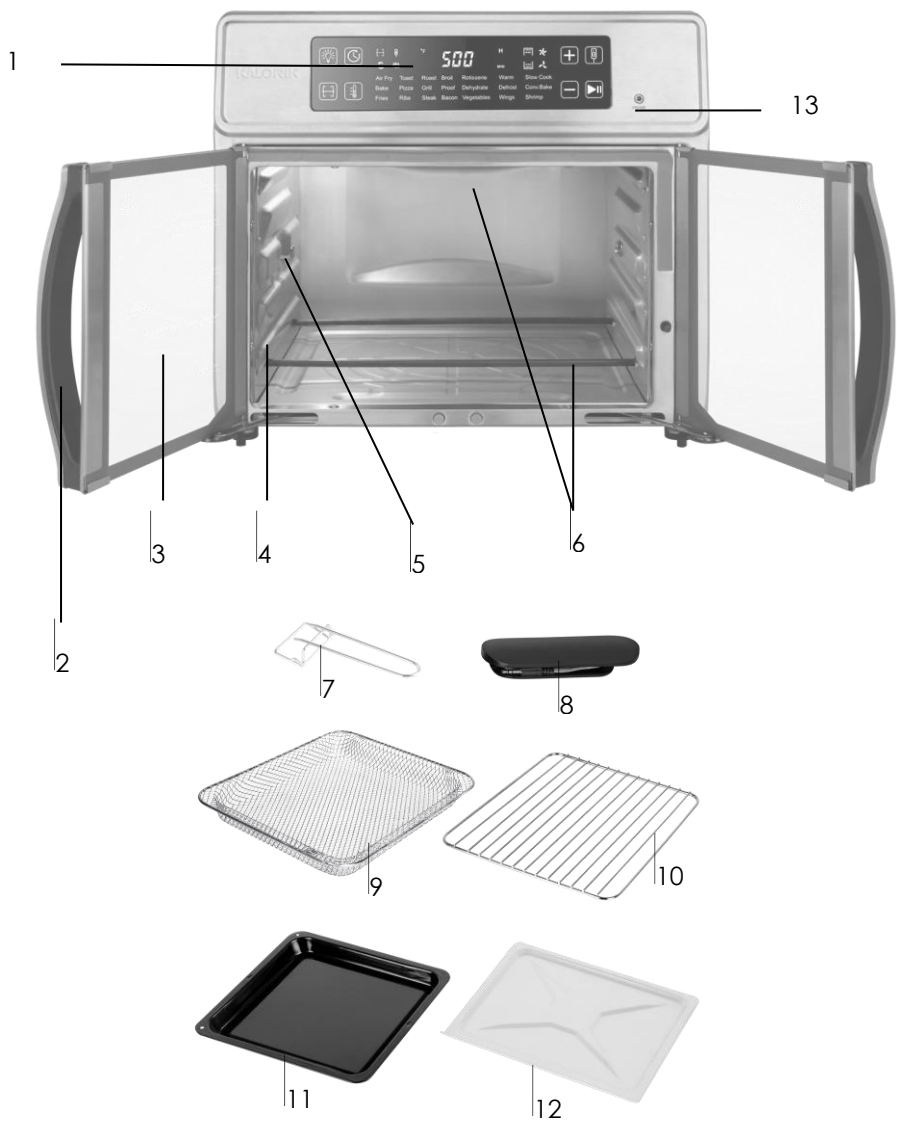
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
AFO 52233 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

CONTENTS

PARTS	4
PARTS DESCRIPTION	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
SAFETY TIPS	8
3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS	8
SHORT CORD INSTRUCTIONS	8
BEFORE THE FIRST USE	9
CONTROL PANEL	10
<i>Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven</i>	<i>11</i>
PRODUCT AND PARTS	13
<i>Accessory Positioning Diagrams</i>	<i>13</i>
<i>Using the Rotisserie Spit*</i>	<i>15</i>
FUNCTIONS	15
USING YOUR PROBE	18
<i>To use your Temperature Smart Food Probe:</i>	<i>18</i>
<i>KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:</i>	<i>20</i>
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	24
CLEANING AND MAINTENANCE	25
<i>Inner Cavity Cleaning</i>	<i>25</i>
<i>Outer Housing Cleaning</i>	<i>25</i>
<i>Replacing the inner lamp</i>	<i>26</i>
TROUBLESHOOTING	26
WARRANTY	28

PARTS



PARTS DESCRIPTION

1. LED display
2. French door handles
3. Glass French door
4. Rails / Racks and basket slots
5. Rotisserie notch
6. Heating elements (top and bottom)
7. Rack handle
8. Temperature probe and case
9. Air frying basket
10. Air rack
11. Baking tray
12. Crumb tray
13. Temperature probe port

*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 it 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 PLAY/PAUSE for 3 seconds to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.
30. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury.
31. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat may result in fire or burns.
32. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

1. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven, or when handling accessories.
2. To reduce the 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.

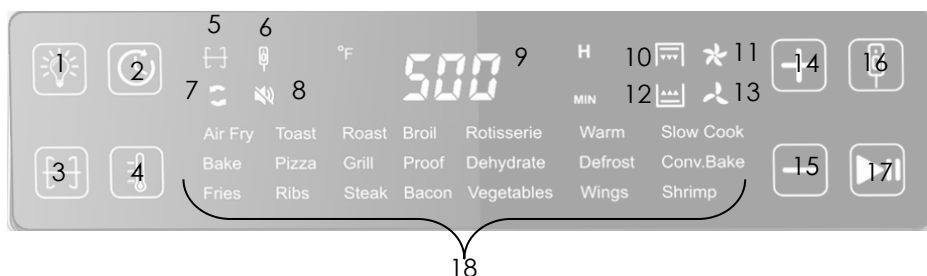
BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and accessories then 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 objects.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the sliding crumb tray inside on the bottom of the unit, underneath the bottom heating elements. Make sure the unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on steak function, putting the thermostat on its maximum temperature setting (500 °F).
- Once you plug in the unit, the Play / Pause 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 (9), Rotisserie on symbol (5), High Fan (11), Low fan (13), Probe in use symbol (6), Shake Reminder symbol (7), Unit Silenced symbol (8), Top Heating (10), Bottom Heating (12) and your 21 selectable presets (18).



Light (1): Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking if once the unit is turned on. The light turns off automatically after two minutes.

Time (2): To adjust the time press on the time button and use selector buttons (+/-) to increase and decrease the time.

Rotisserie (3): To use rotisserie function press rotisserie button when the appropriate preset has been selected. Rotisserie button will ONLY light up for presets that are compatible with this function.

Temperature (4): To adjust the temperature press on the temperature button and use selector buttons (+/-) to increase and decrease the temperature.

Selectors (14/15): Use the +/- buttons to select your desired preset. Press the +/- buttons to adjust cooking time and temperature after clicking on time or temperature button.

Probe (16): To use probe function select applicable preset and then press the probe button. At this point you will be prompted to select desired internal temperature of the food. Preset temperature will always show 165°F which is the recommend internal temperature for safe food consumption by FDA standards.

PLAY/PAUSE (17): Press PLAY/PAUSE to turn the unit on, begin, or end the cooking cycle. Long press for 3 seconds to switch off the unit directly.

Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven

- 1. Once plugged in, press PLAY/PAUSE to select Standby mode. From here, navigate to your desired preset using the plus (+) and minus (-) buttons.
 2. Once you've stopped on your preset you can press the time button to adjust time, or the temperature by selecting the temperature button and adjust. Once everything looks good to start cooking, tap the Play/Pause button. At any time during cooking, you can adjust time and temperature in the same manner.

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

To select a preset simply navigate until the desired preset is blinking and select Play/Pause.

Got your time and temp set? **Press Play/Pause** to begin the cooking process. 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 by tapping the time or temperature button and adjusting using the plus and minus buttons. To update your selection, press the play/pause button or wait 3 seconds for the update to be accepted.

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 "COOL"). During use of probe function the unit will automatic stop once set internal temperature has been reached.

The inner fan will continue to work for 3 minutes to help the unit cool down and all lights other than "PLAY/PAUSE" will turn off. The side cooling fans will turn on during all modes to assist with the cooling process.

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

If the unit is in the process of entering "Off" mode, you can re-enter "Standby" mode during the 3 minutes of cooling process by pressing Play / Pause. After 3 minutes, the unit will emit a single beep to tell you the cooling process is complete.

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 Play / Pause button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.
- Press and hold time and temperature buttons for 3 seconds to change from F to C, and vice versa.
- Press and hold rotisserie and light buttons for 3 seconds **to silence all sounds (mute icon will light up)**, and vice versa to turn the sound back on.

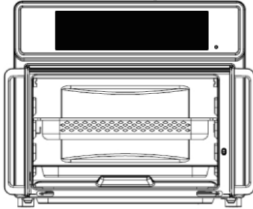
PRODUCT AND PARTS

Use the markings on the door for recommended accessory positions.

Accessory Positioning Diagrams

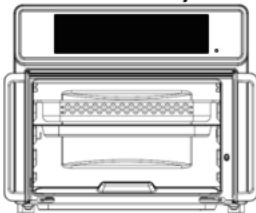
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

Air Fry



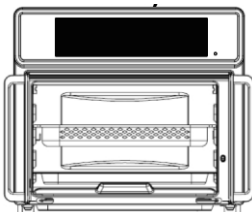
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.

Fast Air Fry



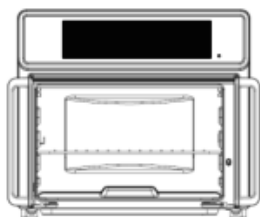
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance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

Dehydration



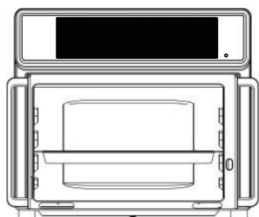
- Dehydrate all types of foods with the dehydration function. Select the Dehydrate function and adjust time and temperature as needed and place your food in the air fryer basket and slide it in the air fry slot.
- The built-in fan and low heat are used to create a flow of warm air that reduces the water content found in fresh foods.
- Place food in a single layer with no overlap.
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables and prevent browning.
- Use to dehydrate fruits and vegetables, or to make beef jerky, and more.

Air rack



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

Baking tray



- When using the oven function, we recommend rotating your rack 180° halfway through the cooking time to ensure even results.
- 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 level.
- When using the oven function, we recommend rotating your pan 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

Tips

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

Using the Rotisserie Spit*

- Insert the rotisserie spit through the center of the food lengthwise.
- Slide the forks onto each side of the spit and secure them in place by tightening the screws provided. Make sure the forks are securely inserted and food is centered on the spit.
- Use the rotisserie handle to lift the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod. Make sure the long end of the rod is on the right side of the handle, and the short-indented side is on the left side of the handle.
- Open the oven doors. Slide the accessory in the cavity. Insert the right side (long end) of the rod in the rotisserie spit support. Then, place the left side (short, indented end of the rod) on the left hook inside the cavity.
- **CAUTION:** Rotisserie accessories are very sharp and will likely get very hot during the cooking process. Be careful and use oven mitts to avoid personal injury.

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

*Rotisserie set available for purchase

FUNCTIONS

- Tip: Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
- When the countdown timer reaches 0:00 or probe reaches desired internal temperature, 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. "COOL" will start blinking in the display until cooling process is finished.
- Once the cooling process is done the unit will beep and turn off immediately 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 PLAY/PAUSE button for 3 seconds.

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.

Food	Default Temperature (°F)	Default Time (min)	Adjustable Temperature (°F)	Adjustable Time (min)
Air fry	425°F	20	200-450	1-120
Toast	400°F	6	200-450	1-120
Roast	450°F	25	200-450	1-120
Broil	500°F	10	400-500	1-120
Rotisserie	325°F	90	140-450	1-120
Warm	280°F	8	200-450	1-120
Slow cook	325°F	240	200-450	1-480
Bake	350°F	30	200-450	1-120
Pizza*	425°F	25	200-450	1-120
Grill	500°F	15	300-500	1-120
Proof	100°F	120	80-140	1-120
Dehydrate	130°F	360	80-200	1-480
Defrost	90°F	60	80-130	1-120

Conv. Bake	375°F	30	200-450	1-120
Fries	450°F	15	200-450	1-120
Ribs	300°F	240	200-450	1-360
Steak*	500°F	13	200-500	1-120
Bacon	425°F	9	200-450	1-120
Vegetables	400°F	12	200-450	1-120
Wings	425°F	20	200-450	1-120
Shrimp	450°F	10	200-450	1-120

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

*Steak (medium rare)

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

- Preheat for 5 minutes.

- Using oven mitts and the tray handle, carefully pull out the tray and place your steak on top.

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

*Frozen regular or rising-crust pizza

- 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.
- All bakeware (cakes, loaves, muffins) should be done on level 2, indicated by BAKE on the door, and placed on the baking rack.
- Temperature and time can be adjusted by pressing either the temperature or time button when the preset is flashing and adjusting using the plus and minus buttons. When done, press the PLAY/PAUSE button to confirm.
- Time can be adjusted from 1 to 480 minutes and temperature from 80°F to 500°F (can vary depending on the selected preset).
- Press the rotisserie function if needed for your cooking operation.
- When the cooking time has elapsed or probe has reached desired internal temperature, the unit will beep. The heating elements will turn off and the display panel will show "COOL".
- 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 PLAY/PAUSE 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.

USING YOUR PROBE

To use your Temperature Smart Food Probe:

- Plug it in. The button for the probe will turn on once it detects that it's been plugged in.
- Not all Presets are compatible with the probe so make sure to check the list below.
- The probe has 2 ways of working. First, as a stand-alone temperature probe where it will show you the real time temperature. Second, while actively cooking it can be used as a smart sensor to cook based on internal temperature.
- To use it as a stand-alone temperature probe, insert the probe into the thickest part of the food and press the probe button. The screen will show the real time temperature of the probe.
- To use as a smart sensor probe, program your machine with the preset and internal temperature desired and select play/pause button. The unit will cook food based on the internal temperature. All the presets that use the probe function are defaulted to cook to 165°F which is the safe internal temperature approved by the FDA. Please note that since this mode will cook based on internal temperature, time will not be available to adjust.

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals. • For best results, preheat the oven at least 5 minutes at the desired temperature. • Recommended accessories: baking rack and/or backing tray.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the oven for 5 minutes. • For best results, use the top slot. • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. • 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.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat oven for 10 minutes. • Recommended accessory: air rack on level 2 position for even cooking • Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.
Proof	Proofing can be used to prepare bread or pizza dough.	<ul style="list-style-type: none"> • Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking. • Allow dough to complete at least one rise at room temperature.

		<ul style="list-style-type: none"> 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

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	1 st (BAKE)	Air Fry or Bake	400°F	35-40 mins
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air rack	1 st (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
Piea**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Air Fry	375°F	15-20 mins

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.

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. 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 the internal temperature reaches 165°F.

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

Dehydration*:

Food	Thickness	Accessory	Level	Setting	Temperature	Time
Apples	1/16"-1/8"	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 th Dehydrate	Dehydrate	135°F	3 ½ hours + 2-4 hours
Pineapple	1/8"-1/4"	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 th Dehydrate	Dehydrate	135°F	4 hours +2-4 hours
Jerky	1/4" (GROUND TURKEY/ BEEF)	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 th Dehydrate	Dehydrate	155°F	4-6 hours

To use your MAXX as a dehydrator: Place the Air frying basket in the 4th level for best air flow. Additional time will lead to crispier results. Times will vary depending on initial thickness. We recommend checking the doneness of your dehydrated foods at the initial cooking time indicated and adding afterwards as needed when dehydrating a type of food for the first time.

*Accessories vary by model.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website www.kalorik.com to see our extensive recipe library and

start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Inner Cavity 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.

Outer 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 take the following steps carefully as they comprise of manipulating small glass parts.

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. Remove the lamp by rotating it. To replace with a 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.
3. Place 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/PAUSE 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 even frying. 2. Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	<ul style="list-style-type: none"> • Some foods need to be turned or shaken during the cooking process. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flip or shake your food halfway into the cooking process and continue cooking.

<p>White smoke coming from the unit</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. There is oil residue in the oven. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking. 3. Oil is dripping on heating element. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use. 3. Place baking pan underneath air rack or basket.
<p>French fries are not fried evenly</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use fresh, firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

WARRANTY

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 ravis 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.



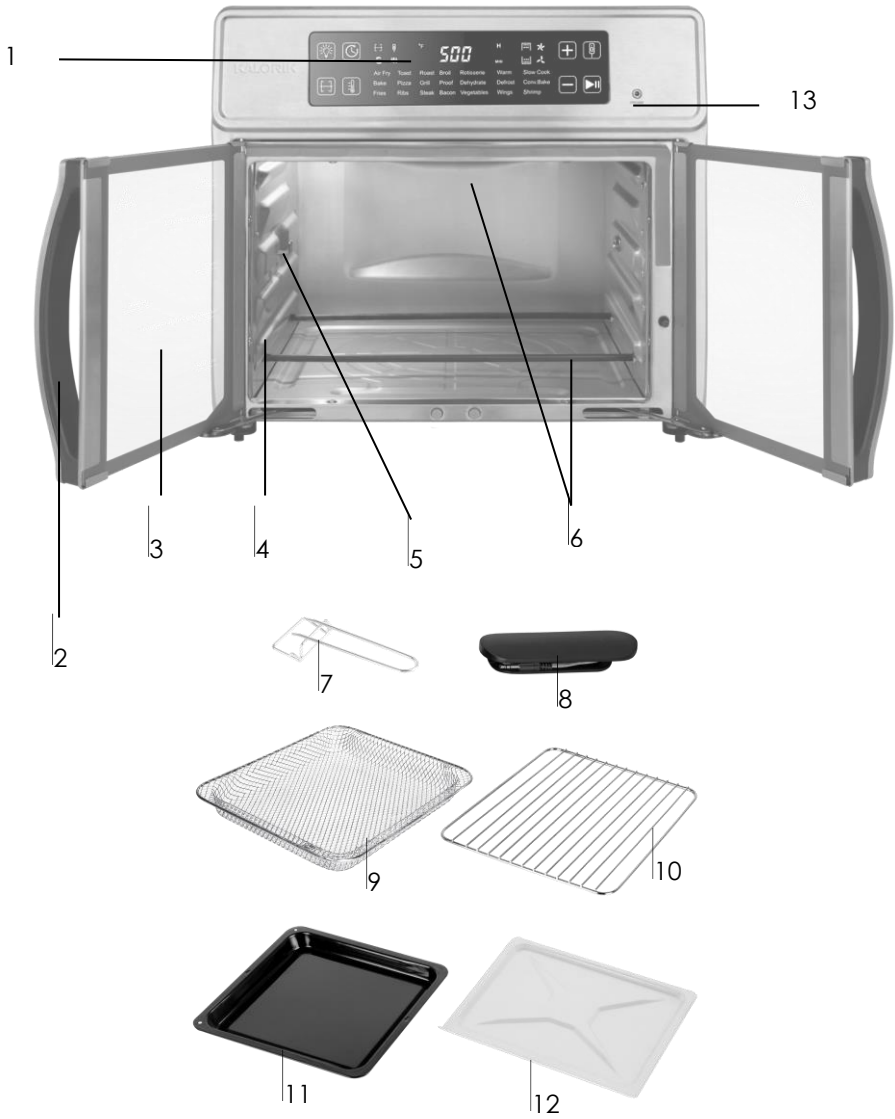
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 52233 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

TABLE DES MATIERES

PIÈCES	32
DESCRIPTION DES PIÈCES	33
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	34
CONSEILS DE SÉCURITÉ	36
INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE	36
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	37
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	37
PANNEAU DE COMMANDE	38
<i>Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX</i>	39
PRODUIT ET PIÈCES	41
<i>Schémas de positionnement des accessoires</i>	41
<i>Utilisation de la broche à rôtisserie</i>	44
FONCTIONS	45
UTILISATION DE LA SONDE	48
<i>GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:</i>	50
TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	55
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	56
<i>Nettoyage de l'intérieur</i>	56
<i>Nettoyage de l'extérieur</i>	57
DÉPANNAGE	58
GARANTIE	59

PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Écran DEL
2. Poignées
3. Porte française en verre
4. Supports pour accessoires
5. Encoche de rôtisserie
6. Éléments chauffants (haut et bas)
7. Poignée pour grilles
8. Sonde de température et boîtier
9. Panier de friture à air
10. Grille de cuisson
11. Plaque de cuisson
12. Ramasse-miettes
13. Port de sonde de température

* 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.
32. Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures. Ne mettez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique.

Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre.

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

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

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

Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.

Le cordon d'extension doit être arrange de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, ou il pourrait être tire par des enfants ou vous faire trébucher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

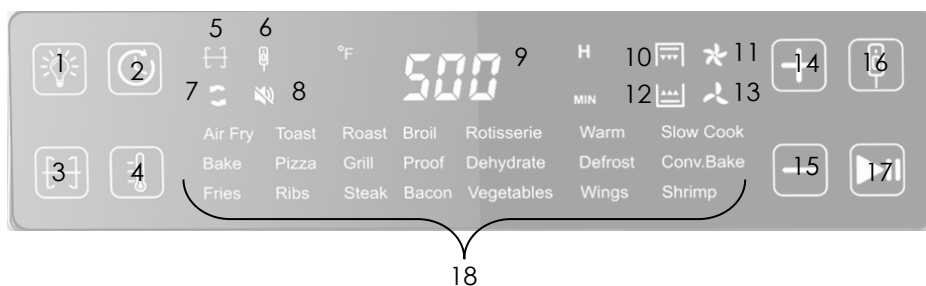
- Déballez l'appareil et les accessoires, lavez-les et essuyez-les. Essuyez l'intérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Assurez-vous que le four est sec avant d'utiliser l'appareil.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur, assurez-vous 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 à DEL

L'écran à DEL affiche la Minuterie et la Température (9), le symbole de mise en marche de la Rôtissoire (5), le ventilateur du haut (11), le ventilateur du bas (13), le symbole de sonde activée (6), le symbole rappelant de secouer (7), le symbole de sourdine (8), l'élément chauffant du haut (10), l'élément chauffant du bas (12) et les 21 pré-réglages que vous pouvez sélectionner (18).



Éclairage (1) : Appuyez sur le bouton Éclairage pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. La lumière peut être allumée à tout moment pour vous aider à surveiller vos aliments pendant la cuisson, une fois que l'appareil est en marche. La lumière s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.

Minuterie (2) : Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur le bouton Minuterie et utilisez les touches de sélection (les signes +/-) pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Rôtissoire (3) : Pour utiliser la fonction de rôtisserie, appuyez sur le bouton Rôtissoire lorsque le pré-réglage approprié a été sélectionné. Le bouton rôtissoire s'allume **UNIQUEMENT** pour les pré-réglages compatibles avec cette fonction.

Température (4) : Pour régler la température, appuyez sur le bouton Température et utilisez les touches de sélection (les signes +/-) pour augmenter ou diminuer la température.

Sélecteurs (14/15) : Utilisez les touches +/- pour sélectionner le préréglage de votre choix. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson et la température après avoir sélectionné le bouton Minuterie ou Température.

Sonde (16) : Pour utiliser la sonde, sélectionnez le préréglage approprié, puis appuyez sur le bouton Sonde. Il vous sera alors demandé de sélectionner la température interne souhaitée pour l'aliment. La température préréglée indiquera toujours 165 °F / 74 °C, qui est la température interne recommandée par les standards de la FDA pour une consommation sûre des aliments.

DÉMARRAGE / PAUSE (17) : Appuyez sur DÉMARRAGE / PAUSE pour allumer l'appareil, commencer ou terminer le cycle de cuisson. Appuyez longuement sur ce bouton pendant 3 secondes pour éteindre directement l'appareil.

Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX

1. Une fois branché, appuyez sur PLAY/PAUSE pour sélectionner le mode veille. À partir de là, accédez au préréglage souhaité à l'aide des boutons plus (+) et moins (-).
2. Une fois que vous vous êtes arrêté sur votre préréglage, vous pouvez appuyer sur le bouton de l'heure pour régler l'heure ou la température en sélectionnant le bouton de température et régler. Une fois que tout semble bon pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton Lecture/Pause. A tout moment de la cuisson, vous pouvez régler le temps et la température de la même manière.

Une fois votre four Kalorik MAXX Air Fryer allumé et prêt à l'emploi, les boutons plus et moins vous permettront de naviguer à travers les différents préréglages disponibles et de faciliter vos besoins de cuisson. Le préréglage clignotera et affichera l'heure et la température qui lui sont associées au fur et à mesure que vous le faites défiler.

Pour sélectionner un préréglage, naviguez simplement jusqu'à ce que le préréglage souhaité clignote et sélectionnez PLAY/PAUSE.

Vous avez réglé le temps et la température? **Appuyer sur Démarrage / Arrêt** pour commencer la cuisson. 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 paramètres de temps ou de température à tout moment du processus de cuisson en appuyant sur le bouton de temps ou de température et en ajustant à l'aide des boutons plus et moins. Pour mettre à jour votre sélection, appuyez sur le bouton lecture/pause ou attendez 3 secondes que la mise à jour soit acceptée.

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 «COOL»). Pendant l'utilisation de la fonction de sonde, l'appareil s'arrête automatiquement une fois que la température interne définie a été atteinte.

Le ventilateur intérieur continuera à fonctionner pendant 3 minutes pour aider l'unité à refroidir, 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.
- Appuyez et maintenez enfoncés les boutons de temps et de température pendant 3 secondes pour passer de F à C, et vice versa.
- Appuyez et maintenez enfoncés les boutons de la rôtissoire et de l'éclairage pendant 3 secondes pour couper tous les sons (l'icône de sourdine s'allumera) et vice versa pour réactiver le son.

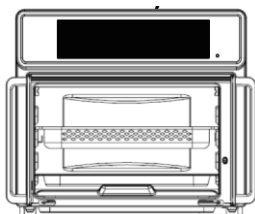
PRODUIT ET PIÈCES

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

Schémas de positionnement des accessoires

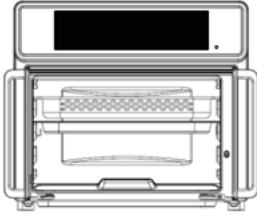
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale et obtenir des résultats uniformes et professionnels.

Friture à air



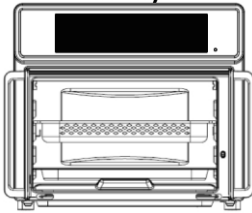
- Cette fonction est utilisée pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de rechange saine à la friture dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture/panier de cuisson fourni.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.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

Friture à air rapide



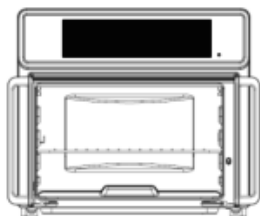
- Faites cuire les aliments encore plus rapidement en plaçant le panier de cuisson sur la grille du haut.
- Réduisez le temps de cuisson et brassez vos aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée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

Déshydratation



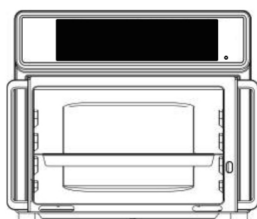
- Déshydratez tous types d'aliments grâce à la fonction de déshydratation. Sélectionnez la fonction de déshydratation, réglez la température la durée au besoin.
- Placez vos aliments dans le panier de la friteuse à air et glissez-le dans la fente à friture à air. Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour commencer.
- Le ventilateur intégré et la chaleur faible servent à créer un débit d'air chaud qui réduit la quantité d'eau que l'on retrouve dans les aliments frais.
- Placez les aliments en une seule couche sans chevauchement.
- Le jus de citron peut être utilisé pour prétraiter les fruits et les légumes et empêcher leur brunissage.
- Utilisez-le pour déshydrater des fruits et des légumes, ou pour faire du bœuf séché, et plus encore.

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 comme 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.

Utilisation de la broche à rôtisserie

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

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

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

*Ensemble de rôtisserie disponible à l'achat

FNCTIONS

- 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.

Nourriture	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)	Température réglable (°F)	Temps réglable (min)
Friture à air	425°F	20	200-450	1-120
Toaster	400°F	6	200-450	1-120
Rôtir	450°F	25	200-450	1-120

Griller	500°F	10	400-500	1-120
Rôtissoire	325°F	90	140-450	1-120
Chaude	280°F	8	200-450	1-120
Cuisson Lente	325°F	240	200-450	1-480
Cuire	350°F	30	200-450	1-120
Pizza*	425°F	25	200-450	1-120
Gril	500°F	15	300-500	1-120
Lever	100°F	120	80-140	1-120
Déshydrater	130°F	360	80-200	1-480
Décongeler	90°F	60	80-130	1-120
Cuisson par convection	375°F	30	200-450	1-120
Frites	450°F	15	200-450	1-120
Côtes	300°F	240	200-450	1-360
Steak*	500°F	13	200-500	1-120
Bacon	425°F	9	200-450	1-120
Légumes	400°F	12	200-450	1-120
Ailes de poulet	425°F	20	200-450	1-120
Crevettes	450°F	10	200-450	1-120

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

*Steak (mi-saignant)

– 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.

*Pizza régulière ou à croûte levée surgelée

- 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.
- Toute cuisson à moule (gâteaux, pains, muffins, etc.) devrait mieux être fait au niveau 2, indiqué par CUISSON PAR LE BAS sur la porte, placé sur la grille de cuisson.
- La température et le temps peuvent être ajustés en appuyant sur le bouton de température ou de temps lorsque le pré-réglage clignote et en ajustant avec les boutons plus et moins. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton PLAY/PAUSE pour confirmer.
- Le temps peut être réglé de 1 à 480 minutes et la température de 80 à 500°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 « COOL ». 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 est 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.

UTILISATION DE LA SONDE

Pour utiliser votre sonde de Température Alimentaire Intelligente:

- Raccordez-la à l'appareil. Le bouton de la sonde s'allume dès qu'il détecte qu'elle est branchée.
- Tous les pré-réglages ne sont pas compatibles avec la sonde. Vérifiez donc la liste ci-dessous.
- La sonde fonctionne de deux manières. Premièrement, en tant que sonde de température autonome, elle vous indique la température en temps réel. Deuxièmement, pendant la cuisson, elle peut être utilisée comme sonde intelligente pour cuire en fonction de la température interne.
- Pour l'utiliser comme sonde de température autonome, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment et appuyez sur le bouton de la sonde. L'écran affiche la température en temps réel de la sonde.
- Pour l'utiliser comme sonde intelligente, programmez votre appareil avec le pré-réglage et la température interne souhaités et sélectionnez le bouton Démarrage / Pause. L'appareil fait cuire les aliments en fonction de la température interne. Tous les pré-réglages qui utilisent la fonction de la sonde sont réglés par défaut pour cuire à une température de 165 °F / 74 °C, qui est la température interne recommandée pour la sécurité des aliments par la FDA (Food and Drug Administration). Veuillez noter que puisque ce mode de cuisson est basé sur la température interne, il n'est pas possible de régler la durée de cuisson.

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 surcuient. • Ne pas utiliser de plats de four en verre pour griller. • Accessoires recommandés : grille de cuisson dans le niveau 4 et plateau de cuisson dans le niveau 1 pour recueillir les graisses. • 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.
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.

		<ul style="list-style-type: none"> 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.

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	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	380°F	10-15 mins

		(85 à 140 g)					
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 sandwiches	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	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	350°F	25 mins
Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12.7 x 22.9 cm)	Moule placé sur la grille de cuisson	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Moule placé sur la grille de cuisson	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à double pâte	Moule placé sur la grille de cuisson	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air	375°F	15-20 mins

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.

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

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

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

Déshydratation*:

Aliment	Épaisseur	Accessoire	Niveau	Réglage	Temp	Temps
Pommes	1/16"- 1/8"	Panier de friture	3 (FRITURE AIR)	déshydrater	135°F	3 ½ heures+ 2-4 heures
Ananas	1/8"-1/4"	Panier de friture	3 (FRITURE AIR)	déshydrater	135°F	4 heures +2-4 heures
Viande séchée	1/4" (dinde ou boeuf haché)	Panier de friture	3 (FRITURE AIR)	déshydrater	155°F	4-6 heures

Pour utiliser votre MAXX comme déshydrateur: Faites glisser le plateau déshydrateur / steak 2 en 1 dans le niveau supérieur. Placez le panier pour friture à air au 3ème niveau pour une meilleure circulation de l'air. Un temps de cuisson plus long conduira à des résultats plus croustillants. Les temps varieront en fonction de l'épaisseur initiale. Nous vous recommandons de vérifier la cuisson de vos aliments déshydratés au moment de cuisson initial indiqué et de d'ajouter du temps de cuisson si nécessaire lors de la première déshydratation d'un type d'aliment.

* Les accessoires varient selon le modèle.

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 replacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer de 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et vous permettre de la retirer avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur des portes en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Si le verre a des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques essuie-tout humides. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les essuie-tout et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car les rayures pourraient affaiblir le produit et causer des bris.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou d'humidité qui pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur les portes du four lorsque celui-ci est encore chaud.

Nettoyage de l'extérieur

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

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

1. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
2. Retirez la lampe en la faisant tourner. Pour remplacer par une nouvelle ampoule, alignez les deux broches avec les petits trous dans la base de l'ampoule d'origine et rebranchez-la, en vous assurant que la nouvelle lampe est bien en place.
3. Remettez la vitrine dans une position sûre, en vous assurant qu'elle soit installée parfaitement. 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. 2. La température est trop basse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme. 2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	<ul style="list-style-type: none"> • Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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

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

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

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

Courriel : Service@kalorik.com

Chat web/Formulaire de contact

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

Si vous souhaitez écrire, veuillez envoyer votre lettre à :

Département du service à la clientèle de KALORIK

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way, Miramar, FL 33025, USA



Seules les lettres peuvent être acceptées à l'adresse ci-dessus.

Les envois et les colis qui n'ont pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

© 2023 KALORIK®

GRACIAS

Gracias por elegir el horno freidora de aire Kalorik MAXX.

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

REGISTRE SU COMPRA

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



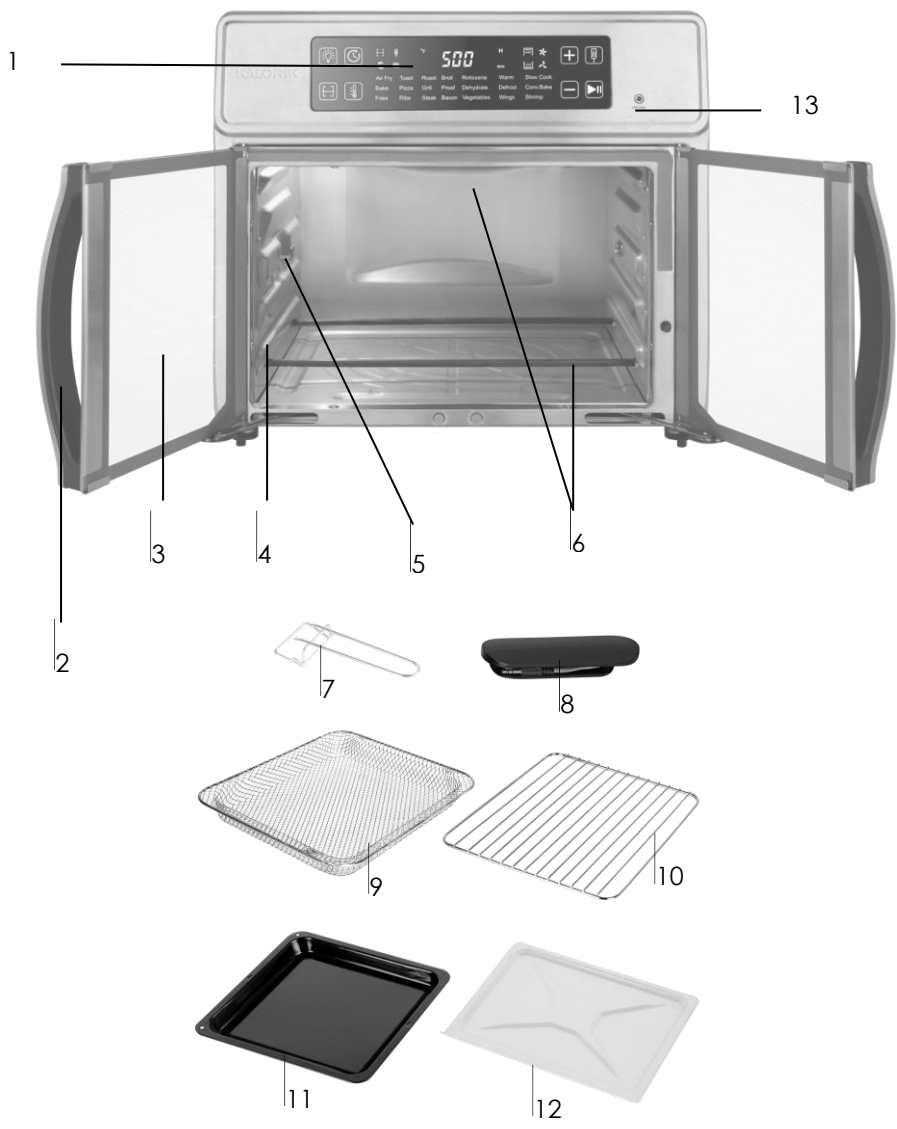
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO 52233 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

CONTENTS

PARTES	63
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	64
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	65
CONSEJOS DE SEGURIDAD	67
INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS	67
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO	68
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ	68
PANEL DE CONTROL	69
ACCESORIOS	72
<i>Diagramas de ubicación de los accesorios</i>	72
<i>Cómo utilizar el espetón para Rostizar</i>	75
FUNCIONES	75
UTILIZACION DE LA SONDA DE TEMPERATURA INTELIGENTE	79
GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN	82
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	89
<i>Limpieza interna</i>	89
<i>Limpieza de la carcasa</i>	90
<i>Reemplazo de la lámpara interna</i>	90
DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	90
GARANTÍA	92

PARTES



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pantalla LED
2. Manijas de la puerta estilo francés
3. Puerta de vidrio estilo francés
4. Ranuras/Rejillas para accesorios
5. Ranura para el rostizadior
6. Elementos térmicos (superiores e inferiores)
7. Asa para bandeja
8. Termómetro para comida y caja magnética
9. Canasta de fritura de aire
10. Rejilla para hornear
11. Bandeja para hornear
12. Bandeja para migas
13. Puerto de conexión del termómetro

*Varía según el modelo

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Cuando lo esté utilizando, utilice siempre guantes de cocina toque cualquier superficie externa o interna del horno, o cuando manipule los accesorios.
- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga limpio el interior del horno y libre de alimentos, aceite, grasa o cualquier material combustible.
- 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.
- No almacene ningún material en el horno cuando no lo esté utilizando.

INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable debe estar enchufado en un receptáculo de pared de tres clavijas con conexión a tierra, conectado a tierra de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 y todos los códigos y ordenanzas locales.

Si no se dispone de un receptáculo de pared de acoplamiento, es responsabilidad y obligación personal del cliente que un electricista calificado instale un receptáculo de pared de 3 clavijas con conexión a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

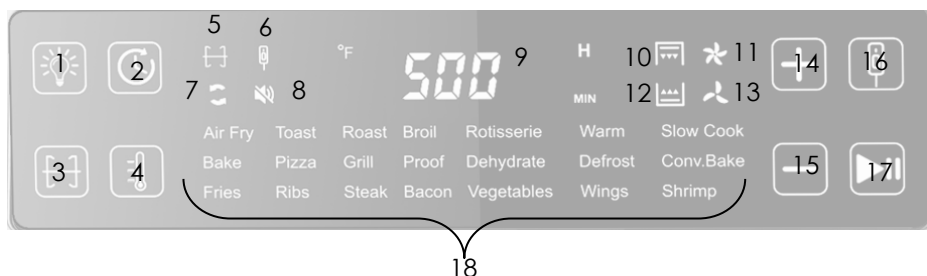
- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páselos un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de hacerlo funcionar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que esté 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 cuenta regresiva y la temperatura (9), símbolo de asador encendido (5), ventilador alto (11), ventilador bajo (13), símbolo de sonda en uso (6), símbolo de recordatorio de batido (7), símbolo de unidad silenciada (8), calentamiento superior (10), calentamiento inferior (12) y sus 21 preajustes seleccionables (18).



Luz (1): Presione el botón Luz para encender o apagar la luz del horno. La luz se puede encender en cualquier momento para ayudar a monitorear sus alimentos mientras cocina si la unidad se enciende una vez. La luz se apaga automáticamente después de dos minutos.

Tiempo (2): Para ajustar el tiempo, presione el botón de tiempo y use los botones selectores (+/-) para aumentar o disminuir el tiempo.

Asador (3): Para usar la función de asador, presione el botón de asador cuando se haya seleccionado el preajuste adecuado. El botón de rostizador SÓLO se iluminará para los ajustes predeterminados que sean compatibles con esta función.

Temperatura (4): Para ajustar la temperatura, presione el botón de temperatura y use los botones selectores (+/-) para aumentar y disminuir la temperatura.

Selectores (14/15): Use los botones +/- para seleccionar el preajuste deseado. Presione los botones +/- para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura después de hacer clic en el botón de tiempo o temperatura.

Sonda (16): Para usar la función de sonda, seleccione el preajuste aplicable y luego presione el botón de sonda. En este punto, se le pedirá que seleccione la temperatura interna deseada de los alimentos. La temperatura preestablecida siempre mostrará 165 °F, que es la temperatura interna recomendada para el consumo seguro de alimentos según los estándares de la FDA.

PLAY/PAUSE (17): Presione PLAY/PAUSE para encender la unidad, comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la unidad directamente.

Usando su Horno Freidora Kalorik MAXX

1. Una vez enchufado, presione PLAY/PAUSE para seleccionar el modo de espera. Desde aquí, navegue hasta el preajuste deseado usando los botones más (+) y menos (-).
2. Una vez que se haya detenido en su preajuste, puede presionar el botón de tiempo para ajustar el tiempo o la temperatura seleccionando el botón de temperatura y ajustar. Una vez que todo se vea bien para comenzar a cocinar, toque el botón Reproducir/Pausar. En cualquier momento durante la cocción, puede ajustar el tiempo y la temperatura de la misma manera.

Una vez que su horno Kalorik MAXX Air Fryer esté encendido y listo para usar, los botones más y menos le permitirán navegar a través de los diversos ajustes preestablecidos disponibles para usted y facilitar sus necesidades de cocción. El preajuste parpadeará y mostrará la hora y la temperatura asociadas a él a medida que se desplaza.

Para seleccionar un preajuste simplemente navegue hasta que el preajuste deseado parpadee y seleccione Reproducir/Pausar.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar el proceso de cocción. 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 tocando el botón de tiempo o temperatura y ajustando con los botones más y menos. Para actualizar su selección, presione el botón reproducir/pausar o espere 3 segundos para que se acepte la actualización.

¿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 tres (3) pitidos y entrará en el modo "Apagado" (la pantalla mostrará "COOL"). Durante el uso de la función de sonda, la unidad se detendrá automáticamente una vez que se haya alcanzado la temperatura interna establecida.

El ventilador interno continuará funcionando durante 3 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe y todas las luces que no sean "PLAY/PAUSE" se apagarán. Los ventiladores de enfriamiento laterales se encenderán durante todos los modos para ayudar con el proceso de enfriamiento.

Para apagar MAXX manualmente, presione el botón Reproducir / Pausa una vez y la máquina entrará en el modo "Apagado" como se describe anteriormente.

Si la unidad está en el proceso de ingresar al modo "Apagado", puede volver a ingresar al modo "En espera" durante los 3 minutos del proceso de enfriamiento presionando Reproducir / Pausa. Después de 3 minutos, la unidad emitirá un solo pitido para indicarle que se completó el proceso de enfriamiento.

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.

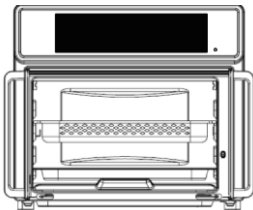
- A menos que esté en modo de cocción, la unidad se apagará después de 2 minutos sin funcionar.
- La luz interior se enciende automáticamente y permanece encendida si se abren las puertas francesas.
- Al presionar el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) durante tres (3) segundos consecutivos se apagará la máquina.
- Mantenga presionados los botones de tiempo y temperatura durante 3 segundos para cambiar de F a C, y viceversa.
- Mantenga presionados los botones de asador y luz durante 3 segundos para silenciar todos los sonidos (el icono de silencio se iluminará) y viceversa para volver a encender el sonido.

ACCESORIOS

Diagramas de ubicación de los accesorios

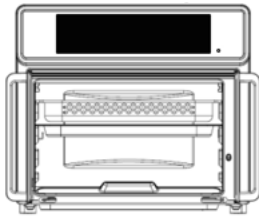
Siga los diagramas a continuación para utilizar su horno al máximo y lograr resultados constantes y profesionales.

FREÍR CON AIRE



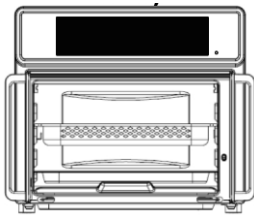
- Esta función se utiliza para freír alimentos con aire como alternativa saludable a freír con abundante aceite.
- Para obtener mejores resultados, utilice la canasta de fritura de aire provista.
- Dé vuelta o mueva la comida un poco durante el proceso de cocción para cocinar los alimentos de manera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

FREÍR CON AIRE RAPIDO



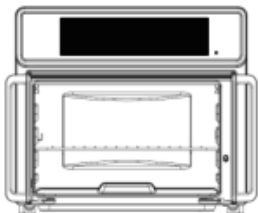
- Cocine los alimentos todavía más rápido colocando la canasta en la rejilla superior.
- Reduzca el tiempo de cocción y mueva un poco la comida para asegurarse de obtener una cocción pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.

DESHIDRATAR



- Deshidrate todo tipo de comidas con la función de Deshidratación. Seleccione la función de Deshidratación. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.
- Coloque el alimento en la canasta de freír con aire y deslícelo en la ranura Air Fry. Presione el botón Start/Stop para comenzar.
- El ventilador integrado y el calor bajo se utilizan para crear un flujo de aire cálido que reduzca el contenido de agua hallada en los alimentos frescos.
- Coloque una sola capa del alimento sin que se superponga.
- Se puede usar jugo de limón para tratar previamente las frutas y verduras y evitar que se pongan de color marrón.
- Úselo para deshidratar frutas y verduras, o para secar un filete de carne.

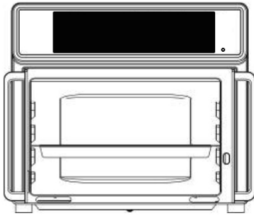
REJILLA PARA HORNEAR



- La rejilla para hornear se puede usar para freír con aire como para las funciones de horno.
- Este accesorio se puede usar para varios 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. Cualquier cosa que deba cocinarse bien desde el fondo, como un pastel, también debe estar en el nivel BAKE. 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



- Cuando utilice la función de horno, le recomendamos girar su sartén 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar resultados uniformes.
- Usado para funciones de hornear
- Ideal para pequeñas cantidades de comida.
- Acumula la grasa o aceite que gotea 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 2
- Cuando utilice la función de horno, le recomendamos girar su sartén 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar resultados uniformes.

Consejos

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

Cómo utilizar el espetón para Rostizar

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

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

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

*Juego de asador disponible para comprar

FUNCIONES

- 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. "COOL" 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

Alimento	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (min.)	Temperatura regulable	Tiempo regulable (min.)
Air fry	425°F	20	200-450	1-120
Toast	400°F	6	200-450	1-120
Roast	450°F	25	200-450	1-120
Broil	500°F	10	400-500	1-120
Rotisserie	325°F	90	140-450	1-120
Warm	280°F	8	200-450	1-120
Slow cook	325°F	240	200-450	1-480
Bake	350°F	30	200-450	1-120
Pizza*	425°F	25	200-450	1-120

Grill	500°F	15	300-500	1-120
Proof	100°F	120	80-140	1-120
Dehydrate	130°F	360	80-200	1-480
Defrost	90°F	60	80-130	1-120
Conv. Bake	375°F	30	200-450	1-120
Fries	450°F	15	200-450	1-120
Ribs	300°F	240	200-450	1-360
Steak*	500°F	13	200-500	1-120
Bacon	425°F	9	200-450	1-120
Vegetables	400°F	12	200-450	1-120
Wings	425°F	20	200-450	1-120
Shrimp	450°F	10	200-450	1-120

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

*Filete (Termino medio)


-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.

- 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.
- Todos los utensilios para hornear (pasteles, hogazas, muffins) se deben hacer preferiblemente en el nivel inferior, indicado por BAKE 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 480 minutos y la temperatura entre 80°F a 500°F (puede variar dependiendo de la configuración predeterminada seleccionada).
- Presione la función para cocinar rostizar () si la necesita para cocinar su alimento.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato comenzará a emitir una señal sonora. Los elementos térmicos se apagarán y el panel de la pantalla mostrará "COOL". 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.

UTILIZACION DE LA SONDA DE TEMPERATURA INTELIGENTE

Para usar su sonda de temperatura inteligente:

- Conéctelo al dispositivo. El botón de la sonda se ilumina cuando detecta que está enchufada.
- No todos los ajustes preestablecidos son compatibles con la sonda. Así que revisa la lista a continuación.
- La sonda funciona de dos maneras. Primero, como sonda de temperatura independiente, le indica la temperatura en tiempo real. En segundo lugar, mientras cocina, puede usarse como una sonda inteligente para cocinar según la temperatura interna.
- Para usar como sonda de temperatura independiente, inserte la sonda en la parte más gruesa del alimento y presione el botón de la sonda. La pantalla muestra la temperatura en tiempo real de la sonda.
- Para usarlo como una sonda inteligente, programe su dispositivo con la temperatura interna y preestablecida deseada y seleccione el botón Inicio/Pausa. El aparato cocina los alimentos según la temperatura interna. Todos los preajustes que utilizan la función de sonda están configurados de forma predeterminada para cocinar a una temperatura de 165 °F/74 °C, que es la temperatura interna recomendada para la seguridad alimentaria por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Tenga en cuenta que dado que este modo de cocción se basa en la temperatura interna, no es posible ajustar el tiempo de cocción

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

Pastelería	Use esta función para cocinar cualquier tipo de masa que se utilice para cocinar pasteles.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 10 minutos. • Las rosquillas, los rollos de canela y los pasteles van bien con esta función.
Pizza	Se recomienda para la pizza fresca o congelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el horno durante 5 minutos. • Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura de posición media para una cocción pareja.
Sellar	Esta función puede usarse para preparar masa para pan o pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa generalmente está lista cuando duplica su tamaño. Revise regularmente la masa al cocinarla. • Deje que la masa suba al menos una vez a temperatura ambiente. • Accesorio recomendado: rejilla para hornear para elevar masa.

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

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 cocina
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	6-12 magdalenas	Bandeja colocada en	Bake 1/Bandeja	Hornear	375°F	12 mins

	de dientes*		la rejilla de respaldo	para hornear			
Tarta**	La corteza inferior comienza a dorarse	Tarta de dos costras	Bandeja colocada en la rejilla de respaldo	Bake 1/Bandeja para hornear	Freír con aire	375°F	15-20 mins

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

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

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

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

	<p>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.</p>
Macarrones con queso (horneados)	<p>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.</p>
Papa horneada	<p>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.</p>
Queso asado	<p>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.</p>
Pizza congelada (corteza delgada)	<p>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.</p>
Pizza congelada (corteza gruesa)	<p>Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La</p>

	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.

Deshidratación*:

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

Para usar su MAXX como deshidratador: Deslice la bandeja deshidratadora / filete 2 en 1 hasta el nivel superior. Coloque la cesta de freír con aire en el 3er nivel para obtener el mejor flujo de aire. El tiempo adicional conducirá a resultados más nítidos. Los tiempos variarán según el grosor inicial. Recomendamos verificar el estado de cocción de los alimentos deshidratados en el tiempo de cocción inicial indicado y agregarlos luego, según sea necesario, cuando deshidrate un tipo de alimento por primera vez.

* Los accesorios varían según el modelo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza interna

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

Limpieza de la carcasa

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

Reemplazo de la lámpara interna

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

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

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. Retire la bombilla moviéndola hacia arriba y reemplácela por la nueva, asegurándose de que la nueva bombilla esté firme en su lugar.
3. Coloque nuevamente la tapa de vidrio en una posición firme. 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"> 1. El aparato no está enchufado. 2. No ha presionado el botón Iniciar/detener. 3. Las puertas del horno no se cierran correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. 2. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Iniciar. 3. Asegúrese de que ambas puertas estén bien cerradas.
Los alimentos no se cocinaron	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se colocó demasiada comida en el horno. 2. La temperatura configurada es muy baja. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use cantidades menores para freír de manera más uniforme. 2. Eleve la temperatura y siga cocinando.
Los alimentos no se frieron de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco del aparato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay restos de aceite en el horno. 2. Los accesorios tienen restos de aceite en exceso de cocciones previas. 3. El aceite gotea en el elemento térmico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pase un paño para retirar el exceso de aceite. 2. Limpie los accesorios luego de cada uso. 3. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla para hornear o la canasta.
Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se utilizó un tipo de papa incorrecto. 2. Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use papas frescas y firmes. 2. Use palitos de corte y seque suavemente para eliminar el exceso de almidón.

GARANTÍA

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

Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

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

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

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

CUALQUIER GARANTÍA DE 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 periodo 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 confirmará si el producto está bajo garantía y le explicará 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:
Para preguntas por favor contacte
Pour toute question, veuillez contacter:**

**KALORIK Customer Service / Servicio al Cliente /
Service Après-Vente**

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



Ref AFO 52233

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

© 2023 Kalorik®

www.KALORIK.com

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

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

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