

# **KALORIK®**

**DESIGNER SERIES**

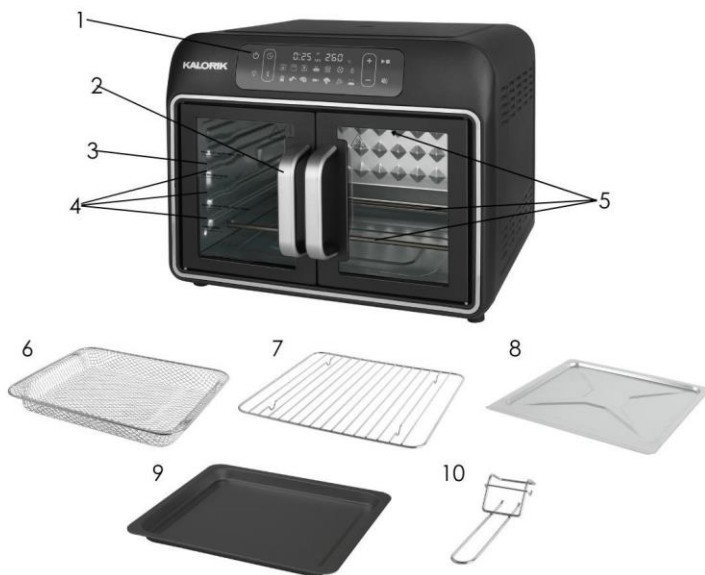


**DIGITAL AIR FRYER OVEN, 26QT**  
**FRITEUSE NUMÉRIQUE, 24.5L**  
**FREIDORA DE AIRE, 24.5L**

**EN: 2**  
**FR: 19**  
**ES: 39**

# PARTS

---



## PARTS DESCRIPTION

---

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

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

<b>Model</b>	<b>Voltage</b>	<b>Wattage</b>	<b>Capacity</b>
AFO52786	120V, 60Hz	1700W	26QT (24.5L)

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

32. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

### SAFETY TIPS

---

1. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven, or when handling accessories.
2. To reduce 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 plugged in, the screen will display the On/Off button.

# CONTROL PANEL

---

## LED Screen



1. ON/OFF: Use to turn on and off the machine.
2. LIGHT: Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking once the unit is turned on.
3. TIME: To adjust the time press on the time button and use selector buttons (+/-) to increase and decrease the time.
4. TEMPERATURE: To adjust the temperature press on the temperature button and use selector buttons (+/-) to increase and decrease the temperature.
5. PRESETS: Scroll through presets using the selector buttons (+/-)
6. SELECTORS: Use the +/- buttons to select your desired preset. Press the +/- buttons to adjust cooking time and temperature after clicking on time or temperature button.
7. PLAY/STOP: Press PLAY/STOP to, begin, or end the cooking cycle.
8. MUTE: Press the mute button to silence the machine and turn all sounds off. Press again and turn all sounds on again.

## Using your Air Fryer Oven

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, proceed to press the On/Off button to turn on.
2. The display will light up.
3. Scroll using the plus (+) and minus (-) to navigate through presets.
4. After selecting your desired preset press Play/Stop to begin the cooking process.
5. Time and temperature can be adjusted at any point during the cooking process by selecting the time and temperature buttons and adjust by

using the plus (+) and minus (-). After three seconds, your adjustments will be accepted and the unit will continue cooking. Time will increase by increments of 1 and Temperature will increase by increments of 5 degrees.

6. Once the cooking process is completed, the unit will beep three (3) times and enter "Off" mode. It will display "COOL" while the fan continues to run for 3 minutes to cool down. To turn off manually, press the Play/Stop button once and the machine will enter "Off" mode as described previously.

### Notes:

- The unit will automatically shut off if the cooking process is paused or if the door is left open for more than 10 minutes.

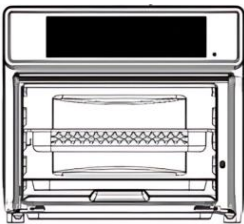
## PRODUCT AND PARTS

---

Use the markings on the door for recommended accessory positions.

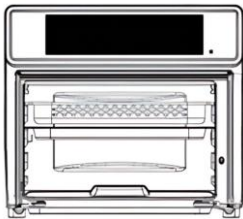
### Accessory Positioning Diagrams

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



#### Air Fry:

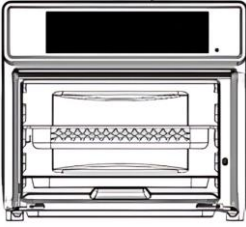
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.



#### Fast Air Frying:

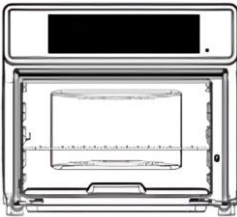
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.





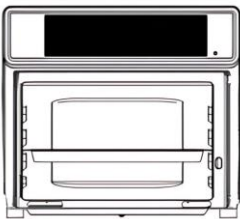
### Dehydration:

- 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 air rack can be used for both air frying and the oven functions.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- When baking with bakeware for foods like a loaf, quick bread, cake, and muffin pan, place on the 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 Rack:

- 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 2<sup>nd</sup> 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 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.

<b>Food</b>	<b>Default Temperature (°F)</b>	<b>Default Time (min.)</b>
Air fry	425°F	20
Broil	500°F	5
Conv. Bake	350°F	20
Bake	350°F	30
Toast	400°F	6
Reheat	350°F	8
Dehydrate	130°F	360
Fries	450°F	15
Wings	425°F	20
Steak	500°F	13
Fish	400°F	10
Vegetables	400°F	12
Pizza	400°F	20
Proof	100°F	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

Function	Description	Information
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Works with prepacked frozen meals.</li> <li>• For best results, preheat the oven at least 5 minutes at the desired temperature.</li> <li>• Recommended accessories: baking rack and/or backing tray.</li> </ul>
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the oven for 5 minutes.</li> <li>• For best results, use the top slot.</li> <li>• This function usually requires shorter cooking time.</li> <li>• Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook.</li> <li>• Do not use glass oven dishes to broil.</li> <li>• Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings.</li> <li>• CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.</li> </ul>
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• Recommended accessory: air rack on level 2 position for even cooking</li> <li>• Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.</li> </ul>

Proof	Proofing can be used to prepare bread or pizza dough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking.</li> <li>Allow dough to complete at least one rise at room temperature.</li> <li>Recommended accessory: air rack with proofing dish on top.</li> </ul>
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"> <li>Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended.</li> <li>Used for larger meats and vegetables.</li> <li>Recommended accessory: baking tray.</li> </ul>
Toast	Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly.</li> <li>If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial.</li> <li>Recommended accessory: air rack on level 2</li> </ul>

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 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	Temp.	Time
Apples	1/16"-1/8"	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 <sup>th</sup> Dehydrate	Dehydrate	135°F	3 ½ hours + 2-4 hours
Pineapple	1/8"-1/4"	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 <sup>th</sup> Dehydrate	Dehydrate	135°F	4 hours +2-4 hours
Jerky	1/4" (GROUND TURKEY/ BEEF)	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 <sup>th</sup> Dehydrate	Dehydrate	155°F	4-6 hours

**To use 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 the initial thickness. We recommend checking your dehydrated foods at the initial cooking time indicated and adding time 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](http://www.kalorik.com) to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

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

### 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"><li>1. Appliance is not plugged in.</li><li>2. You have not pressed the START/PAUSE button.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Plug power cord into wall socket.</li><li>2. Make sure you have selected a function and pressed the start button.</li></ol>



	3. The oven doors are not properly closed.	3. Make sure both doors are securely shut.
Food not cooked	1. Too much food is placed into the oven. 2. The temperature is set too low.	1. Use smaller batches for even frying. 2. Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	• Some foods need to be turned or shaken during the cooking process.	• Flip or shake your food halfway into the cooking process and continue cooking.
White smoke coming from the unit	1. There is oil residue in the oven. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking. 3. Oil is dripping on heating element.	1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use. 3. Place baking pan underneath air rack or basket.
French fries are not fried evenly	1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation.	1. Use fresh, firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

## LIMITED WARRANTY

---

### Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement without charge of this appliance or any component found to be defective at the Company's discretion. If the appliance or any component is no longer available, the Company will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty is void if the appliance is used for anything other than single-family indoor household use, or with voltage of other than 120 Volts.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY

BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

You may have other legal rights depending upon where you live. Some States or Provinces do not allow limitations on warranties so the foregoing may not apply to you.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.kalorik.com** "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada.**

© 2024 The Legacy Companies. All Rights Reserved.  
KALORIK® is a registered trademark of The Legacy Companies.

## REPLACEMENT PARTS

---

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.kalorik.com**. This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

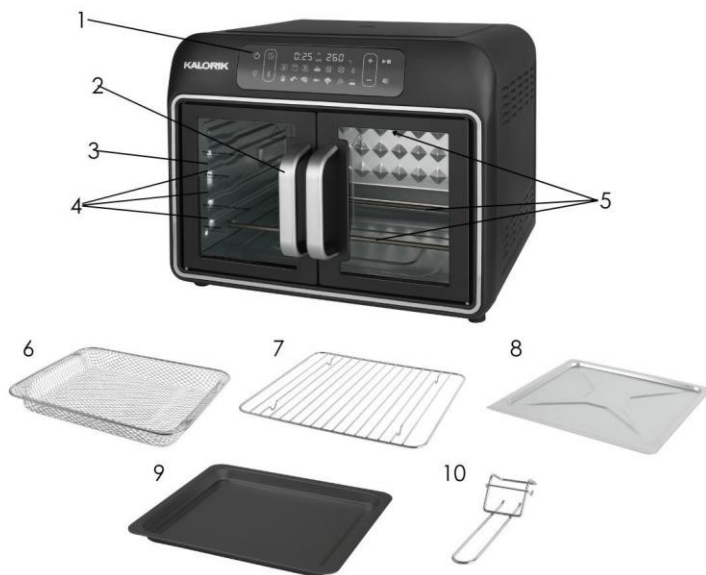
Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased & price, if known: \_\_\_\_\_

Item Number & Date Code (shown bottom/back of product):  
\_\_\_\_\_

# PIÈCES

---



## DESCRIPTION DES PIÈCES

---

1. Écran à DEL
2. Poignées de porte en verre
3. Porte en verre
4. Grilles et fentes pour le panier
5. Éléments chauffants (haut et bas)
6. Panier de friteuse à air chaud
7. Grille à air chaud
8. Ramasse-miettes
9. Plaque de cuisson
10. Poignée de grille

# SPECIFICATIONS TECHNIQUES

---

Modèle	Tension	Ampérage	Capacité
AFO52786	120 V, 60 Hz	1 700 W	24.5L

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base, notamment les suivantes :**

**33. Lisez toutes les instructions.**

34. Vérifiez que la tension de votre réseau correspond à celle indiquée sur l'appareil.
35. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
36. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
37. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
38. Débranchez l'appareil de la prise lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
39. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche de chez vous pour vérification, réparation ou réglage.
40. L'utilisation d'accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
41. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil est destiné à un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
42. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
43. Ne le placez pas sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chaud.

44. Faites preuve d'une extrême prudence quand vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
45. Pendant qu'il est en marche, de l'air chaud sort des événements. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des événements et faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Ne pas le faire peut entraîner des brûlures et/ou des blessures.
46. Quand le four est en marche, laissez un espace de 10 cm minimum autour du four afin de permettre une circulation d'air appropriée.
47. Utilisez-le toujours sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu ou à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
48. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant qu'il est en marche. Assurez-vous que la surface est plane, propre, sèche, sans débris, etc.
49. Faites preuve d'une extrême prudence quand vous déplacez un appareil ou des pièces contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
50. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue.
51. Il ne faut pas mettre des aliments trop volumineux ou des ustensiles en métal dans le four de la friteuse à air parce qu'ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
52. Il y a un risque d'incendie si la friteuse à air chaud est couverte ou entre en contact avec des matériaux inflammables, y compris avec des rideaux, des tentures, des murs et des matériaux de ce genre lorsqu'elle est en marche. Ne posez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
53. Ne le nettoyez pas avec des éponges à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher de l'éponge et entrer en contact avec des composants électriques et créer un risque d'électrocution.
54. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
55. Ne mettez rien dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
56. Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
57. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier d'aluminium. Cela fait surchauffer le four.

58. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lorsque vous utilisez la fonction grille-pain ou gril.
59. Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous jetez de la graisse chaude.
60. Portez toujours des gants de protection isothermes lorsque vous mettez ou retirez des choses du four chaud.
61. Pour déconnecter, appuyez sur le bouton ACTIVER/ARRÊTER pendant trois secondes pour vous assurer que la machine est éteinte, puis retirez la fiche de la prise murale.
62. Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur externe ou à un système de contrôle à distance séparé parce que cela peut entraîner des brûlures et/ou des blessures.
63. Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les événements pendant que l'appareil est en marche. Cela empêchera même la cuisson et peut endommager l'appareil ou le faire surchauffer, ce qui peut entraîner un incendie ou des brûlures.
64. Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de vaisselle sur les surfaces chaudes de l'appareil.

# **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

## **CONSEILS DE SÉCURITÉ**

---

5. Quand l'appareil est en marche, utilisez toujours des mitaines de four ou des maniques lorsque vous touchez une surface extérieure ou intérieure du four, ou lorsque vous manipulez des accessoires.
6. Pour réduire le risque d'incendie, gardez l'intérieur du four propre et sans nourriture, huile, graisse et tout autre matériau combustible.

7. N'utilisez pas d'ustensiles en métal comme des couteaux pour éliminer les résidus alimentaires des éléments chauffants parce que cela pourrait endommager l'appareil et entraîner une électrocution.
8. Ne mettez rien dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

## INSTRUCTIONS POUR LES PRISES À TROIS TROUS

---

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec une fiche de mise à la terre à trois trous. Pour minimiser le risque de choc, le cordon doit être branché sur une prise murale à trois trous avec une mise à la terre conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 et à toutes les ordonnances et tous les codes locaux. Si une prise murale correspondante n'est pas disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise murale à trois trous correctement mise à la terre par un électricien qualifié.

**N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**

## INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

---

Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon. Des rallonges peuvent être utilisées avec prudence.

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si elle est trop faible, l'appareil pourrait surchauffer et brûler.
- La rallonge doit être installée de façon à ce qu'elle ne passe pas par-dessus le comptoir ou le dessus de la table pour éviter que les enfants ne la tirent ou trébuchent.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et les accessoires, puis lavez et essuyez tout. Passez un chiffon ou une éponge humide sur l'intérieur du four. Séchez-le ensuite 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 de manière à ce qu'il soit aussi à au moins 10 cm de distance de tout objet environnant.
- Déroulez et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Placez le ramasse-miettes coulissant à l'intérieur au bas de l'appareil, sous les éléments chauffants inférieurs. Assurez-vous que l'appareil est propre et que tout a été sorti du four.
- Il est normal qu'un peu de fumée ou d'odeur émane de l'appareil lors de sa première utilisation. Ce n'est pas nocif. Pour éliminer toute huile provenant de l'emballage qui pourrait rester après la production, nous vous recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes en fonction « Steak », en mettant le thermostat à sa température maximale (500 °F).
- Une fois branché, l'écran affichera le bouton Marche/Arrêt.

# PANNEAU DE COMMANDES

## ÉCRAN À DEL



1. MARCHE/ARRÊT : à utiliser pour allumer et éteindre la machine.



2. LUMIÈRE : appuyez sur le bouton LUMIÈRE pour allumer ou éteindre la lumière du four. La lumière peut être allumée à tout moment pour vous aider à surveiller la cuisson de vos aliments une fois l'appareil allumé.
3. DURÉE : pour régler la durée, appuyez sur le bouton Durée et utilisez les boutons de sélection (+/-) pour augmenter et diminuer la durée.
4. TEMPÉRATURE : pour régler la température, appuyez sur le bouton de température et utilisez les boutons de sélection (+/-) pour augmenter et diminuer la température.
5. PRÉRÉGLAGES : faites défiler les préréglages à l'aide des boutons de sélection (+/-).
6. SÉLECTEURS : utilisez les boutons +/- pour sélectionner le préréglage souhaité. Appuyez sur les boutons +/- pour ajuster la durée et la température de cuisson après avoir cliqué sur le bouton Durée ou Température.
7. ACTIVER/ARRÊTER : appuyez sur ACTIVER/ARRÊTER pour commencer ou terminer le cycle de cuisson.
8. SOURDINE : appuyez sur le bouton Sourdine pour mettre la machine en sourdine et désactiver tous les sons. Pour réactiver tous les sons, appuyez dessus à nouveau.

## Utiliser votre friteuse à air chaud

7. Une fois l'appareil branché et prêt à l'emploi, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour l'allumer.
8. L'écran s'allumera.
9. Faites défiler les préréglages à l'aide des boutons plus (+) et moins (-).
10. Après avoir sélectionné le préréglage que vous voulez, appuyez sur Activer/Arrêter pour commencer le processus de cuisson.
11. La durée et la température peuvent être ajustées à tout moment pendant le processus de cuisson en sélectionnant les boutons de durée et de température et en utilisant les boutons plus (+) et moins (-). Après trois secondes, vos ajustements seront acceptés et l'appareil continuera la cuisson. La durée augmentera de 1 et la température augmentera par tranche de 5 degrés.
12. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip trois (3) fois et passera en mode « Arrêt ». Il affichera « REFROIDIR » et le ventilateur continuera de fonctionner pendant trois minutes pour le refroidir. Pour éteindre manuellement, appuyez une fois sur le bouton Activer/Arrêter et la machine passera en mode « Arrêt » comme décrit précédemment.

## Remarques :

- L'appareil s'éteint automatiquement si le processus de cuisson est interrompu ou si la porte est laissée ouverte pendant plus de dix minutes.

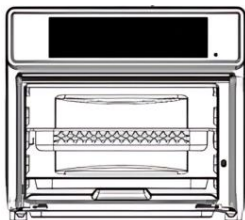
## PRODUIT ET PIÈCES

---

Utilisez les indicateurs sur la porte pour positionner les accessoires aux endroits recommandés.

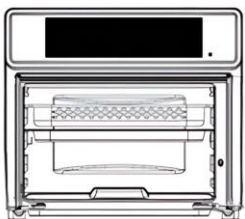
### Schémas de positionnement des accessoires

Suivez les schémas ci-dessous pour bien tirer parti de votre four et obtenir des résultats uniformes et professionnels.



#### Friture à air chaud :

- Cette fonction est utilisée pour faire frire des repas à l'air chaud, une alternative plus saine que de frire dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier de friteuse à air chaud fourni.
- Retournez ou secouez les aliments à mi-cuisson pour les cuire uniformément.

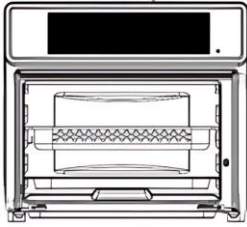


#### Friture à air chaud rapide :

- Pas besoin d'huile pour frire à l'air chaud. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée pour rehausser la saveur.
- Faites cuire les aliments encore plus rapidement en plaçant le panier sur la grille supérieure.
- Réduisez le temps de cuisson et secouez les aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.

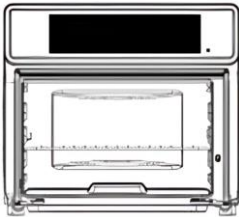
#### Déshydratation :

- Déshydratez tous les types d'aliments avec la fonction de déshydratation. Sélectionnez la fonction Déshydrater et ajustez le temps, puis



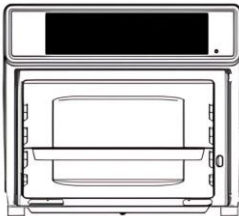
la température au besoin, placez vos aliments dans le panier de la friteuse à air chaud et faites-le glisser dans la fente de la friteuse à air chaud.

- Le ventilateur intégré et la faible chaleur sont utilisés pour créer un flux d'air chaud qui réduit la teneur en eau des aliments frais.
- Placez les aliments en une seule couche sans les mettre un par-dessus l'autre.
- Vous pouvez utiliser du jus de citron pour prétraiter les fruits et les légumes et prévenir le brunissement.
- À utiliser pour déshydrater les fruits et légumes, ou pour faire du bœuf séché et plus encore.



#### **Grille à air chaud :**

- La grille à air chaud peut être utilisée à la fois pour la friture à l'air chaud et pour les fonctions du four.
- Cet accessoire peut être utilisé pour une variété d'aliments, y compris la pizza, ou utilisé lors de la cuisson avec des moules à gâteau à placer sur le dessus.
- Lorsque vous faites cuire des aliments comme du pain, un gâteau et des muffins dans des moules allant au four, placez-les sur le niveau CUISSON. Tout ce qui doit être bien cuit par le bas, comme une tarte, doit également être sur le niveau CUISSON. En règle générale, si vous utilisez un moule à pâtisserie, utilisez ce niveau et la grille de cuisson.



#### **Grille de cuisson :**

- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre grille de 180 ° à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.

- À utiliser pour la fonction de cuisson au four.
- Idéal pour les petits plats.
- Peut aussi servir de ramasse-gouttes pour recueillir la graisse pendant la cuisson lorsqu'il est glissé dans le niveau inférieur.
- Lorsque vous l'utilisez comme plaque de cuisson pour des aliments comme des biscuits ou un sandwich au fromage fondant, ou pour d'autres fonctions de cuisson comme rôtir de plus petits morceaux d'aliments (comme des poitrines de poulet, des saucisses sur bâtonnet, etc.), placez-les sur le 2<sup>e</sup> niveau.
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre plaque de 180 ° à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.

## Conseils

- Lorsque vous installez le four à friteuse à air chaud, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant est inséré avant de commencer le processus de cuisson. Rincez et nettoyez le plateau à miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lorsque vous faites cuire des aliments qui peuvent produire des miettes ou de la graisse pendant le processus de cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson/d'égouttage sur la fente la plus basse. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.

Aliments	Température par défaut (°F)	Durée par défaut (min.)
Friture à air chaud	425 °F	20
Grill	500 °F	5
Conv. Cuisson	350 °F	20
Cuisson	350 °F	30
Grille-pain	400 °F	6
Réchauffer	350 °F	8
Déshydrater	130 °F	360

Frites	450 °F	15
Ailes de poulet	425 °F	20
Steak	500 °F	13
Poisson	400 °F	10
Légumes	400 °F	12
Pizza	400 °F	20
Faire lever	100 °F	120

La durée et la température sont à titre indicatifs et les résultats peuvent varier en fonction de la nourriture ou de la quantité utilisée.

\* Steak (médium saignant)

- Placez le steak sur la plaque de cuisson, puis mettez-le à l'intérieur du four.

- Préchauffer pendant cinq minutes.

- À l'aide de mitaines de four et en tenant la poignée de la plaque, retirez prudemment la plaque et placez votre steak sur le dessus.

- Retournez votre steak et continuez à le cuire pendant encore quatre minutes.

\* Pizza régulière ou à croûte qui lève surgelée

Fonction	Description	Informations
Cuisson	Recommandé pour les aliments qui seraient normalement préparés dans un four conventionnel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonctionne avec les repas surgelés préemballés.</li> <li>• Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four au moins cinq minutes à la température souhaitée.</li> <li>• Accessoires recommandés : grille de cuisson et/ou plaque de cuisson.</li> </ul>
Grill	Utilisé pour les viandes telles que le bœuf, le poulet ou le porc. Également utilisé pour faire dorer les casseroles et les gratins.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffer le four pendant cinq minutes.</li> <li>• Pour de meilleurs résultats, utilisez la fente supérieure.</li> <li>• Cette fonction nécessite généralement un temps de cuisson plus court.</li> <li>• Le grill cuit rapidement les aliments et il est préférable de les surveiller pour qu'ils ne soient pas trop cuits.</li> <li>• N'utiliser de plats pour le four en verre avec la fonction grill.</li> <li>• Accessoires recommandés : grille à air chaud dans la fente</li> </ul>

		<p>supérieure et plaque de cuisson dans la fente inférieure pour recueillir les gouttes de graisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ATTENTION : il n'est pas recommandé d'utiliser du papier d'aluminium pour couvrir la grille. Si la grille est recouverte, le papier d'aluminium empêche la graisse de s'égoutter dans le ramasse-gouttes. La graisse s'accumule sur la surface du papier d'aluminium et peut prendre feu.</li> </ul>
Pizza	Recommandé pour les pizzas fraîches ou surgelées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le four pendant dix minutes.</li> <li>• Accessoire recommandé : grille à air chaud sur le niveau 2 pour une cuisson uniforme.</li> <li>• Pour obtenir des résultats uniformes, faites pivoter la pizza de 180 ° à mi-cuisson.</li> </ul>

Faire lever	La fonction pour faire lever peut être utilisée pour préparer du pain ou de la pâte à pizza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte est généralement prête lorsqu'elle a doublé de taille. Vérifiez-la régulièrement lors de la cuisson.</li> <li>• Laissez la pâte lever au moins une fois à température ambiante.</li> <li>• Accessoire recommandé : grille à air chaud avec un plat pour faire lever sur le dessus.</li> </ul>
Rôtir	La fonction Rôtir peut être utilisée pour rehausser la saveur grâce en faisant caraméliser et dorer la surface des aliments tout en les laissant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le four pendant dix minutes.</li> <li>• Les aliments peuvent rôtir plus rapidement, alors il est recommandé de les vérifier avant la fin de la durée de cuisson.</li> </ul>

	humides et juteux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À utiliser pour les viandes et les légumes de plus grande taille.</li> <li>• Accessoire recommandé : plaque de cuisson.</li> </ul>
Grille-pain	Utilisez la fonction Grille-pan pour griller le pain à la perfection : croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le four pendant dix minutes.</li> <li>• Pour de meilleurs résultats, placez les aliments au centre de la grille en les espaçant de manière uniforme.</li> <li>• Si le pain est moins grillé que ce que vous voulez, remettez-le à l'intérieur du four et augmentez la durée à l'aide du cadran de sélection.</li> <li>• Accessoire recommandé : grille à air chaud sur le niveau 2.</li> </ul>

Aliments	Remarques :
Poitrine de poulet	Placez la plaque de cuisson/le ramasse-gouttes sur le niveau le plus bas pour recueillir la graisse et les jus qui tombent. Vaporisez de l'huile de cuisson sur le panier de friteuse à air chaud avant d'y mettre les poitrines. La capacité maximale recommandée est de trois poitrines de 10 onces. Ajoutez une à deux minutes pour chaque once/poitrine supplémentaire. N'oubliez pas de les retourner à mi-cuisson.
Filets de poulet	Placez la plaque de cuisson/le ramasse-gouttes sur le niveau le plus bas pour recueillir les jus qui tombent ou la panure (s'ils sont marinés). Vaporisez de l'huile de cuisson sur le panier de friteuse à air chaud avant d'y mettre les filets. Ajoutez une à deux minutes pour chaque once supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de quatre cuisses de poulet non désossées. Retournez-les à mi-cuisson.
Cuisses de poulet (non désossées)	Placez la plaque de cuisson/le ramasse-gouttes sur le niveau le plus bas pour recueillir la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez une à deux minutes pour chaque once supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de quatre cuisses de poulet non désossées (sans pilon). Retournez-les à mi-cuisson.

Ailes de poulet (fraîches)	Placez la plaque de cuisson/le ramasse-gouttes sur le niveau le plus bas pour recueillir la graisse et les jus qui tombent. Pour les dernières minutes, ou deux minutes supplémentaires, vous pouvez placer les ailes sur le niveau 4 (FRITURE À AIR CHAUD RAPIDE) si vous voulez les glacer ou les rendre croustillantes. La quantité maximale recommandée est de huit ailes entières.
Poisson	Il est recommandé de vaporiser de l'huile de cuisson antiadhérente sur le panier. Le poisson doit être opaque une fois bien cuit.
Filet de porc	Placez la plaque de cuisson/le ramasse-gouttes sur le niveau le plus bas pour recueillir la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez deux à trois minutes pour chaque once supplémentaire.
Tofu	Il faut du tofu égoutté et extra-ferme. Pour qu'il devienne bien croustillant, égouttez-le pendant la nuit si nécessaire. Retournez-le à mi-cuisson.
Pain de viande (bœuf)**	Pour un pain sans moule : il est recommandé de l'envelopper sans le serrer dans du papier d'aluminium pour éviter qu'il ne grille trop sur le dessus dans la fonction Friteuse à air chaud. Pour un pain avec moule : il est recommandé d'utiliser la fonction Cuisson. Vous pouvez recouvrir le moule sans le serrer de papier d'aluminium pour éviter que le dessus ne grille trop, puis le découvrir au cours des cinq à dix dernières minutes pour que le dessus devienne croustillant. Les recettes varient.
Patate au four	Pas besoin de l'envelopper avec du papier d'aluminium, mais percer des trous avec une fourchette et recouvrir l'extérieur avec un peu d'huile pour aider la peau à devenir croustillante donnera de meilleurs résultats.
Macaroni au fromage (au four)	Il faut des macaronis cuits et l'utiliser uniquement pour dorer le plat comme dans une recette de macaroni au fromage cuit au four. C'est idéal pour bien griller votre macaroni au fromage et aider le fromage à fondre. Pour moins le dorer, couvrez-le bien avec du papier d'aluminium.
Sandwich au fromage fondant	Beurrez l'extérieur du pain et retournez le sandwich à mi-cuisson. Essayez d'éviter de vous approcher des côtés de la plaque de cuisson parce que cela pourrait entraîner des marques indésirables sur le pain.
Pizza surgelée (croûte mince)	Pour assurer une cuisson uniforme, faites pivoter la grille à air chaud de 180 ° à mi-cuisson. La pizza est normalement prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est chaude.



Pizza surgelée (croûte épaisse)	Pour assurer une cuisson uniforme, faites pivoter la grille à air chaud de 180 ° à mi-cuisson. La pizza est normalement prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est chaude.
Bâtonnets de poisson surgelés	Pour qu'ils soient bien croustillants, secouez les bâtonnets de poisson à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
Pépites de poulet surgelées	Pour qu'elles soient bien croustillantes, secouez les pépites à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
Bâtonnets de mozzarella surgelés	Pour qu'ils soient bien croustillants, secouez les bâtonnets de mozzarella à mi-cuisson. Utilisez une plaque de cuisson pour éviter que des gouttes de fromage tombent. Faites attention à ne pas trop les cuire parce que du fromage pourrait s'en échapper.
Biscuits aux pépites de chocolat	Pour assurer une cuisson uniforme, faites pivoter la plaque de cuisson de 180 ° à mi-cuisson. Retourner la plaque et la placer à un niveau plus élevé permet de donner aux biscuits un peu plus de distance par rapport à l'élément chauffant pour assurer une cuisson plus uniforme.

La durée de cuisson varie en fonction de différents facteurs comme la taille, la quantité, la température initiale et la préparation utilisée. Ces directives de cuisson sont des directives de base pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre friteuse à air chaud Kalorik. Vous pouvez consulter des notes supplémentaires pour chaque aliment sur la page suivante. Dans la plupart des recettes, sauf indication contraire, il faut tourner la plaque ou retourner les aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats plus uniformes. Si vous faites cuire des poitrines, des escalopes ou un morceau de poulet, utilisez le pré-réglage Friture à air chaud et ajustez la durée et la température de cuisson au besoin. Le poulet est cuit lorsque la température interne atteint 165 °F.

\* Les températures internes sont recommandées par la FDA et les autres normes de cuisson sont à titre indicatif seulement.

### Déshydratation\* :

Aliments	Épaisseur	Accessoire	Niveau	Réglage	Temp.	Durée
Pommes	1/16 à 1/8 po	Plaque de déshydratation + panier de friteuse à air chaud	4 <sup>e</sup> , déshydrater	Déshydrater	135 °F	3 ½ heures + 2 à 4 heures
Ananas	1/8 à 1/4 po	Plaque de déshydratation + panier de	4 <sup>e</sup> , déshydrater	Déshydrater	135 °F	4 heures + 2 à 4 heures

		friteuse à air chaud				
Viande séchée	1/4 po (DINDE OU BŒUF HACHÉ)	Plaque de déshydratation + panier de friteuse à air chaud	4 <sup>e</sup> , déshydrater	Déshydrater	155 °F	4 à 6 heures

**À utiliser comme déshydrateur :** placez le panier de friteuse à air chaud au 4<sup>e</sup> niveau pour une meilleure circulation de l'air. Augmenter la durée donnera des résultats plus croustillants. La durée varie en fonction de l'épaisseur initiale. Nous vous recommandons de vérifier vos aliments déshydratés à la fin de la durée de cuisson initiale indiquée et d'ajouter du temps au besoin lorsque vous déshydratez un certain type d'aliment pour la première fois.

\* Les accessoires varient selon le modèle.

## TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE PRODUIT

---

Parcourez les recettes créées par des chefs spécialement pour votre Kalorik. Visitez notre site Web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) pour consulter notre vaste bibliothèque de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion par courriel de Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour vous inspirer au quotidien.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation! Le nettoyer régulièrement empêche l'accumulation de graisse et aide à prévenir les odeurs désagréables.
- Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne le lavez pas sous de 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 des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer parce que cela pourrait

endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez après le nettoyage.

## **Nettoyer la cavité intérieure**

- Pour enlever les miettes, retirez le ramasse-miettes coulissant de la friteuse à air chaud. Nettoyez-le, puis remettez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez-la ensuite avec un essuie-tout. Pour nettoyer les aliments collés, versez un peu d'huile de cuisson dessus et laissez reposer pendant cinq à dix minutes. Cela devrait ramollir les aliments et permettre de les enlever avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur des portes en verres avec un chiffon savonneux humide. S'il y a des taches tenaces sur le verre, ouvrez la porte et couvrez-en l'intérieur avec quelques essuie-tout humides. Laissez agir pendant quelques minutes, puis retirez le essuie-tout et nettoyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants parce que des rayures pourraient affaiblir et faire éclater la porte.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ou humidité ne pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur les portes du four lorsque celles-ci sont encore chaudes.

## **Nettoyer le boîtier extérieur**

3. Nettoyez-le avec une éponge humide. Essuyez-le pour le sécher.
4. N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, d'éponges à récurer en métal ou de nettoyeurs abrasifs parce qu'ils pourraient endommager l'enduit de finition.

## **Remplacer la lumière intérieure**

Vous pouvez obtenir une ampoule de rechange si l'ampoule d'origine cesse de fonctionner. Si cela arrive, vous pouvez appeler le service clientèle à l'adresse indiquée dans la section « GARANTIE » pour obtenir une ampoule de rechange. Assurez-vous de bien suivre les étapes suivantes parce qu'elles consistent à manipuler de petites pièces en verre.

4. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
5. Retirez la lumière en la tournant. Pour mettre une nouvelle ampoule, alignez les deux broches avec les petits trous de la base de l'ampoule d'origine, puis rebranchez-les en vous assurant que la nouvelle lumière est bien en place.
6. Remplacez le couvercle en verre dans une position sécurisée en vous assurant qu'il est bien ajusté. Ne plongez pas le FOUR dans de l'eau ou tout autre liquide.

Toute autre réparation doit être effectuée par un préposé de service agréé.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. L'appareil n'est pas branché.</li> <li>5. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton DÉMARRER/PAUSE.</li> <li>6. Les portes du four ne sont pas bien fermées.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.</li> <li>5. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'avoir appuyé sur le bouton Démarrer.</li> <li>6. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Il y a trop de nourriture dans le four.</li> <li>4. La température sélectionnée est trop basse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Pour une friture uniforme, utilisez des portions plus petites.</li> <li>4. Augmentez la température et continuez la cuisson.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas frits uniformément	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certains aliments doivent être retournés ou secoués pendant le processus de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retournez ou secouez les aliments à mi-cuisson, puis continuez la cuisson.</li> </ul>
De la fumée blanche sort de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Il y a des résidus d'huile dans le four.</li> <li>5. Les accessoires contiennent un excès de résidus de graisse</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Essuyez pour enlever l'excès d'huile.</li> <li>5. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.</li> </ol>

	provenant de la cuisson précédente. 6. De l'huile coule sur l'élément chauffant.	6. Placez la plaque de cuisson sous la grille ou le panier à chaud.
Les frites ne sont pas toutes croustillantes	3. Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de patate. 4. Vous n'avez pas bien blanchi les patates pendant la préparation.	3. Utilisez des patates fraîches et fermes. 4. Coupez-les en bâtonnets et séchez-les pour enlever l'excès d'amidon.

## GARANTIE LIMITÉE

### Garantie limitée d'un an sur l'appareil

The Legacy Companies (« la Société ») garantit cet appareil contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date de l'achat initial sur présentation d'une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au manuel d'instructions. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement gratuit de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à la discrétion de la société. Si l'appareil ou l'un de ses composants n'est plus disponible, la société le remplacera par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie est annulée si l'appareil est utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique unifamilial, ou avec une tension autre que 120 volts.

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES, DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Vous pouvez avoir d'autres droits légaux selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties, ce qui peut ne pas s'appliquer à vous.

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou qu'il doit être réparé pendant la période de garantie, veuillez contacter le service client sur notre site Web, à l'adresse **www.kalorik.com** « Assistance » « Nous contacter ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les

réclamations au titre de la garantie; les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus en transit.

**Garantie valable uniquement aux États-Unis et au Canada.**

© 2024 The Legacy Companies. Tous droits réservés.  
KALORIK® est une marque déposée de The Legacy Companies.

## PIÈCES DE RECHANGE

---

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées en ligne sur **www.kalorik.com**. Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien de votre produit en toute sécurité. Pour référence ultérieure, joignez le reçu de caisse daté comme preuve d'achat au titre de la garantie et notez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau :

\_\_\_\_\_

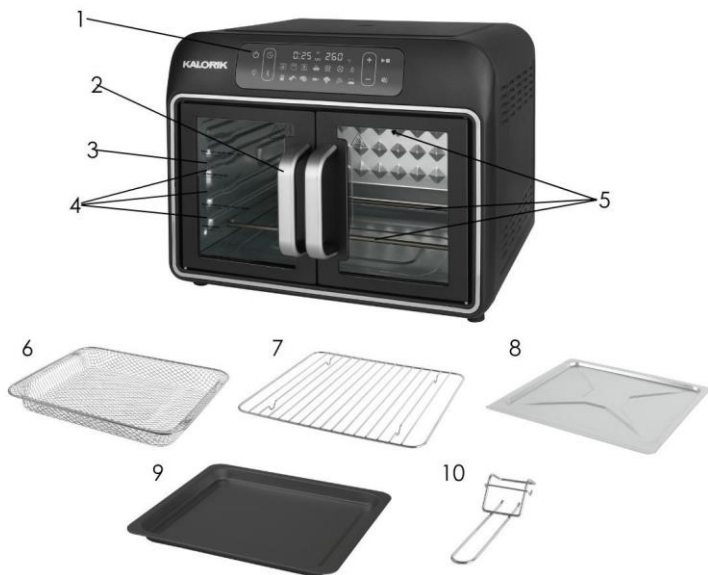
Lieu d'achat et prix, si connu : \_\_\_\_\_

Numéro d'article et code de date (indiqué en bas/au dos du produit) :

\_\_\_\_\_

# 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. Elementos térmicos (superiores e inferiores)
6. Canasta de fritura de aire
7. Bandeja para hornear
8. Bandeja para migas
9. Rejilla para hornear
10. Asa para bandeja

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

---

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO52786	120V, 60Hz	1700W	26QT (24.5L)

## 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, la pantalla se iluminará y luego el botón de encendido / apagado permanecerá encendido mientras el resto se apaga.

## PANEL DE CONTROL

---

### Pantalla LED



1. **ON/OFF:** Utilícelo para encender y apagar la máquina.
2. **LUZ:** 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.
3. **TIEMPO:** Para ajustar el tiempo, presione el botón de tiempo y use los botones selectores (+/-) para aumentar o disminuir el tiempo.
4. **TEMPERATURA:** Para ajustar la temperatura, presione el botón de temperatura y use los botones selectores (+/-) para aumentar y disminuir la temperatura.
5. **PREAJUSTES:** Desplácese por los ajustes preestablecidos con los botones de selección (+/-).

6. **SELECTORES:** 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.
7. **PLAY/STOP:** Presione PLAY/STOP para encender la unidad, comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la unidad directamente.
8. **MUTE:** Presione el botón de silencio para silenciar la máquina y apagar todos los sonidos. Presione de nuevo y vuelva a activar todos los sonidos.

## Usando su Horno Freidora Kalorik

1. Una vez enchufado, presione PLAY/STOP 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 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 el tiempo 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 Start/Stop.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar el 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/detener o espere 3 segundos para que se acepte la actualización.

¿Todo listo? El producto 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), emitirá tres (3) pitidos y entrará en el modo "Apagado" (la pantalla mostrará "COOL").

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

**Para apagar manualmente**, presione el botón On/Off una vez y la máquina entrará en el modo "Apagado" como se describe anteriormente.

#### **Notas:**

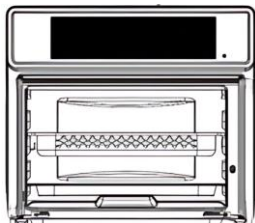
- El horno Kalorik Air Fryer se apagará automáticamente si las puertas francesas están abiertas durante más de 10 minutos durante un proceso de cocción.
- A menos que esté en modo de cocción, la unidad se apagará después de 2 minutos sin funcionar.
- La luz interior se enciende automáticamente y permanece 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

---

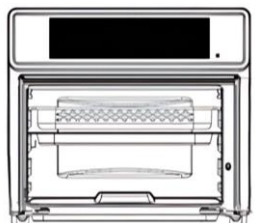
## Diagramas de ubicación de los accesorios

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



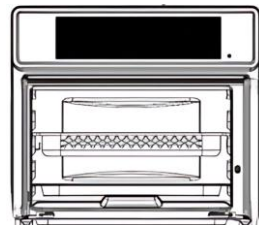
### FREÍR CON AIRE

- 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 RÁPIDO

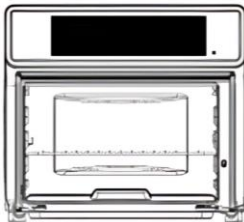
- Cocine los alimentos todavía más rápido colocando la canasta en la rejilla superior.
- Reduzca el tiempo de cocción y mueva un poco la comida para asegurarse de obtener una cocción pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.



### DESHIDRATA

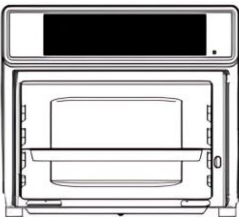
- Deshidrate todo tipo de comidas con la función de Deshidratación. Seleccione la función de Deshidratación. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.

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

### **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.

\*Disponible el set para comprar por separado

## 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

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura predeterminada</b>	<b>Tiempo predeterminado (min.)</b>
Air Fry	425°F	20
Broil	500°F	5
Conv. Bake	350°F	20
Bake	350°F	30
Toast	400°F	6
Reheat	350°F	8
Dehydrate	130°F	360
Fries	450°F	15
Wings	425°F	20
Steak	500°F	13
Fish	400°F	10
Vegetables	400°F	12
Pizza	400°F	20
Proof	100°F	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.
- 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.

Función	Descripción	Información
Hornear	Recomendado para alimentos que normalmente se preparan en un horno convencional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciona con comidas congeladas preenvasadas.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante al menos 10 minutos a la temperatura deseada.</li> <li>• Accesorios recomendados: rejilla para hornear o bandeja para hornear.</li> </ul>
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"> <li>• Precaliente el horno durante 5 minutos.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, utilice la ranura superior (Fast air fry).</li> <li>• Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto.</li> <li>• Los alimentos se cocinan rápidamente durante la función de asar así que es mejor observar los alimentos para que no se cocinen en exceso.</li> <li>• No utilice bandejas de vidrio para asar.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura media.</li> </ul>
--	--	---

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

<b>Tipo de comida</b>	<b>Notas:</b>
Pechuga de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar las pechugas. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 oz. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz / pechuga adicional. Recuerde voltear a la mitad del proceso de cocción.
Tiras de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar cualquier jugo que caiga o empanado (si está marinado). Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar los solomillos en la cesta. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Muslos de pollo (con hueso)	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso (sin baquetas). Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Alas de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Puede colocar los últimos minutos, o 2 minutos adicionales, en el 4to nivel (FAST AIR FRY) si planea glasear y obtener alas crujientes. La cantidad máxima recomendada es de 8 alas enteras.

Pez	Recomendado para rociar la canasta con spray antiadherente para cocinar. El pescado debe ser opaco una vez cocinado.
Tofu	Para tofu extra firme y escurrido. Drene durante la noche si es necesario, para garantizar los resultados más crujientes. Voltear a la mitad del tiempo de cocción.
Carne de Cerdo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada oz adicional.
Pastel de carne	Para un pan de forma libre: se recomienda envolver sin apretar en papel de aluminio para evitar el dorado excesivo en la función Air Fry. Para un pan en una sartén: función de horneado recomendada. Puede cubrir la sartén sin apretar con papel de aluminio para evitar el dorado excesivo y destapar en los últimos 5-10 minutos para ayudar a que la parte superior quede crujiente. Las recetas variarán.
Macarrones con queso (horneados)	No es necesario envolver con papel de aluminio, pero hacer agujeros con un tenedor proporcionará los mejores resultados, así como cubrir el exterior con un poco de aceite para ayudar a que la piel se vuelva crujiente.
Papa horneada	Asume macarrones cocidos, solo se usa para terminar la receta como en una receta de macarrones con queso al horno. Esto es bueno para agregar un buen asado a tus macarrones con queso y ayudar a que el queso se derrita. Para un menor dorado, cubra bien con papel de aluminio.
Queso asado	Mantequilla fuera del pan y voltear a la mitad del tiempo de cocción. Trate de evitar acercarse a los lados de la bandeja para hornear, ya que puede provocar marcas no deseadas en el pan.
Pizza congelada (corteza delgada)	Gire la rejilla para hornear 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una



	<p>coCCIÓN uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.</p>
<p>Pizza congelada (corteza gruesa)</p>	<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>
<p>Palitos de pescado congelado</p>	<p>Agite los palitos de pescado a la mitad del tiempo de coCCIÓN para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.</p>
<p>Nuggets de pollo congelado</p>	<p>Agite las pepitas a la mitad del tiempo de coCCIÓN para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.</p>
<p>Palitos de mozzarella congelados</p>	<p>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.</p>
<p>Galletas con chispas de chocolate</p>	<p>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.</p>
<p>Pastel</p>	<p>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.</p>
<p>Pan rápido</p>	<p>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.</p>

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° (freir)	Deshidrate	155 °F	4-6 horas

Para usar su como deshidratador: Deslice la bandeja deshidratadora / filete 2 en 1 hasta el nivel superior. Coloque la canasta para freír en el tercer 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.

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

# GARANTÍA LIMITADA

---

## **Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico**

The Legacy Companies ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Durante este período, su solución exclusiva es la reparación o el reemplazo sin cargo de este electrodoméstico o de cualquier componente que se encuentre defectuoso a discreción de la compañía. Si el electrodoméstico o algún componente ya no estuviera disponible, la compañía lo reemplazará por uno similar de igual o mayor valor. Esta garantía quedará anulada si el aparato se utiliza para cualquier otro uso que no sea un uso doméstico unifamiliar en interiores, o con un voltaje distinto de 120 voltios.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Es posible que tenga otros derechos legales dependiendo de dónde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en las garantías, por lo que es posible que lo anterior no se aplique a su caso.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al **www.kalorik.com** "Support" → "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; los recibos escritos a mano no son aceptados. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido solo en EE. UU. y Canadá.**

© 2024 The Legacy Companies. Todos los derechos reservados.

# PIEZAS DE REPUESTO

---

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en **www.kalorik.com**. Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y cuidado seguros de su producto. Para futuras consultas, adjunte el recibo de venta fechado para el comprobante de compra de la garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo:

---

Dónde se compró y el precio, si lo conoce:

---

Número de artículo y código de fecha (se muestra en la parte inferior/posterior del producto): \_\_\_\_\_

**For questions please contact:**  
**Para preguntas por favor contacte:**  
**Pour toute question, veuillez contacter:**

**www.KALORIK.com**

© 2024 The Legacy Companies  
All Rights Reserved.  
Todos los derechos reservados.  
Tous droits réservés.

Kalorik® is a registered trademark of The Legacy Companies.  
Companies Kalorik® es una marca registrada de The Legacy Companies.  
Kalorik® est une marque déposée de The Legacy Companies.



