

# **KALORIK<sup>®</sup>**

# **MAXX<sup>®</sup>**



**PIZZA AIR FRYER OVEN**  
**FOUR À PIZZA FRITEUSE À AIR**  
**HORNO FREIDORA DE AIRE PARA PIZZA**

EN:...2

FR:...26

SP:... 50

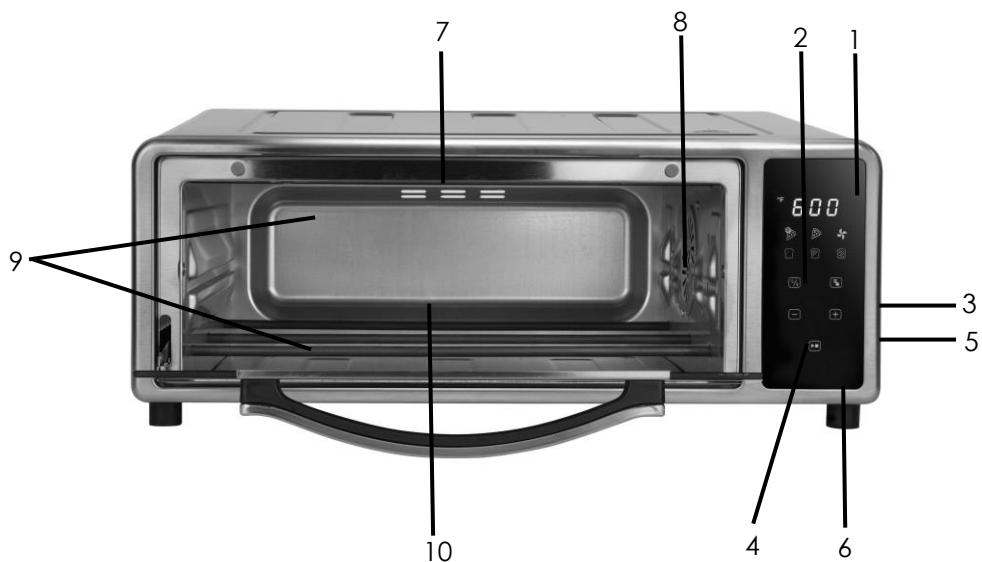
# CONTENTS

---

<b>PARTS</b> .....	<b>3</b>
<b>PARTS DESCRIPTION</b> .....	<b>4</b>
<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	<b>5</b>
<b>SAFETY TIPS</b> .....	<b>7</b>
<b>3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS</b> .....	<b>7</b>
<b>SHORT CORD INSTRUCTIONS</b> .....	<b>8</b>
<b>KNOW YOUR PIZZA AIR FRYER OVEN</b> .....	<b>8</b>
<b>BEFORE THE FIRST USE</b> .....	<b>9</b>
<b>CONTROL PANEL</b> .....	<b>10</b>
<i>Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven</i> .....	<i>11</i>
<b>FUNCTIONS</b> .....	<b>13</b>
<i>KALORIK MAXX STARTER RECIPES:</i> .....	<i>13</i>
<b>GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT</b> .....	<b>19</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>20</b>
<i>Inside cleaning</i> .....	<i>20</i>
<i>Housing cleaning</i> .....	<i>21</i>
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>21</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>22</b>
<b>REPLACEMENT PARTS</b> .....	<b>23</b>

# PARTS

---



11



12



13



14

15



## PARTS DESCRIPTION

---

1. LED display
2. Time/Temperature button
3. Menu button
4. Minus/Decrease function button
5. Plus/Increase function button
6. Start / Stop button
7. Oven door handle
8. Rails / Racks and basket slots
9. Heating elements (top and bottom)
10. Glass oven door
11. Air frying basket
12. Air rack
13. Enameled Baking tray
14. Crumb tray
15. Pizza stone

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

<b>Model</b>	<b>Voltage</b>	<b>Wattage</b>	<b>Capacity</b>
AFKA600PZ	120V, 60Hz	1700W	16QT / 12 INCH PIZZA

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

### SAFETY TIPS

---

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

### 3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

---

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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

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

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

## KNOW YOUR PIZZA AIR FRYER OVEN

---

Digital Maxx Pizza Air Fryer Oven combines multiple appliances into one. It functions as an air fryer, toaster, oven, and pizza oven. The Kalorik Digital Maxx Pizza Air Fryer Oven uses special Maxx technology to cook food faster than ever. Customized upper and lower heating elements provide an even heat distribution for perfectly cooked results. An optimized airflow system and high-performance fan are engineered for maximum air circulation, delivering the same crispy texture and rich flavor of deep-fried food, with little to no oil. This reduces fat and calories for healthier meals.

The Kalorik Digital Maxx Pizza Air Fryer Oven reaches up to 600°F, perfect for cooking your pizza to perfection. The oven can fit a 12" pizza, or up to 9 slices of toast in its cavity.

Modern and multifunctional, the Kalorik Digital Maxx Pizza Air Fryer An easy-to-use digital LED display contains 6 presets for foolproof cooking. Accessories include an air frying basket, baking tray, air rack, and crumb tray, and a pizza stone\*.

\*Varies depending on model



## BEFORE THE FIRST USE

---

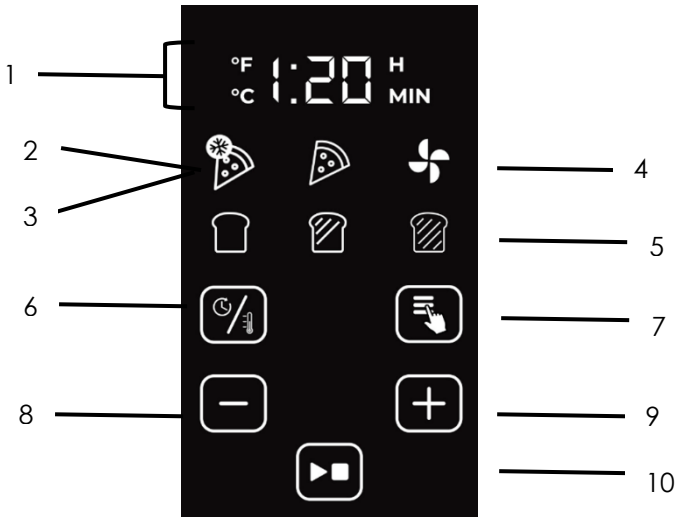
- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven and the pizza stone are dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the sliding crumb tray inside on the bottom of the unit, underneath the bottom heating elements. Make sure the unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on pizza function, putting the thermostat on its maximum temperature setting (600 °F).
- Once you plug in the unit, it will beep and flash the lights. The Start / Stop button will light up to indicate it is plugged in.

# CONTROL PANEL

---

## LED Screen

The LED screen displays the Countdown Timer and Temperature (1), Frozen Pizza Setting (2), Fresh Pizza Setting (3), Air Fry Setting (4) and Toast Settings Level 1/2/3 (5).



6. **Time/Temperature Button:** Press the time/temperature button to toggle between time and temperature and adjust using the increase and decrease buttons.
7. **Menu button:** Press this button to toggle between presets.
8. **Minus/Decrease button:** Use this button to decrease time or temperature or to toggle between functions.
9. **Plus/Increase button:** Use this button to increase time or temperature or to toggle between functions.
10. **Start/Stop:** Press Start/Stop to turn the unit on, begin, or end the cooking cycle. Long press 3 seconds to switch off the machine directly. Fan will remain on for 3 minutes to allow unit to cool.

## Using your Kalorik MAXX Pizza Air Fryer Oven

1. Press "Start/Stop" to begin in standby mode. From here, select "menu" to toggle between presets. The preset will blink and display its programmed time and temperature. Press "Start / Stop" to cook with programmed settings after selecting the preset.
2. To adjust the time or temperature on the preset, press "Time/Temperature" to toggle between the two and use the "Increase" and "Decrease" buttons to adjust. Then press "Start / Stop" to begin cooking.

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

To select a preset simply press the "menu" button (7). Each press will toggle you through the available presets. The preset icon will blink and will display the programmed time and temperature. You can adjust the programmed time and temperature by pressing the "time / temperature" button and increase or decrease in 5°F increments using the "plus" and "minus" buttons. Once desired programming, time, and temperature are set, press the "start / stop" button to begin cooking.

Got your time and temp set? **Press Start/Stop** to begin the cooking process. The selected program will stop blinking to indicate the unit is on, or preheating (when applicable; see below) under the chosen programming.

Need to adjust? Change time or temperature settings with ease at any point during the cooking process. All you need to do is press the "time / temperature" button (1) for time adjustments and twice for temperature adjustments. Unit will automatically adjust to new time and/or temperature after 3 seconds.

Automatic preheat The pizza functions are programmed with an automatic preheat function that will bring your oven to temperature

before you add the pizza to the oven. Preheat time is 8 minutes for the frozen pizza setting, and 15 minutes for the fresh pizza setting, in order for the pizza stone to accumulate enough heat for best cooking results. Select the chosen mode, "PrE" will be displayed to indicate the unit is heating. When the oven is sufficiently preheated, the temperature will blink. Insert your food and press start to start cooking.

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

**In automatic stop**, once the cooking time has elapsed (0:00), MAXX will beep three (3) times and enter "Off" mode (display will show "OFF").

The inner fan will continue to run for 3 minutes to help the unit cool down and all lights other than "Start / Stop" will turn off.

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

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

#### **Notes:**

- Unless it is in a cooking mode, the unit will turn off after 2 minutes without operation.
- Pressing the "Start / Stop" button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.
- Press and hold time and temperature buttons for 3 seconds to change from F to C, and vice versa.

**Silent Mode:** To activate silent mode press and hold the + and – buttons simultaneously for 3 seconds. Repeat the process to turn the sound back on.

# FUNCTIONS

PRESET	DEFAULT TEMP	DEFAULT TIME	ADJUSTABLE TIME	ADJUSTABLE TEMP	PREHEAT	FAN
FROZEN PIZZA	500°F	8 MIN	1~60	350~600°F	8 MIN	Yes
FRESH PIZZA	600°F	9 MIN	1~60	350~600°F	15 MIN	Yes
AIR FRY	500°F	20 MIN	1~120	350~600°F	NO	Yes
TOAST 1	400°F	3 MIN	1~120	350~600°F	NO	Yes
TOAST 2	400°F	4 MIN	1~120	350~600°F	NO	Yes
TOAST 3	400°F	5 MIN	1~120	350~600°F	NO	Yes

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

## Notes:

- Cooking process can be cancelled at any time before the timer finishes counting down by pressing the “Start / Stop” button.
- Halfway through the cooking process turn the tray around to get evenly cooked results.

## **KALORIK MAXX STARTER RECIPES:**

### **Elevated Avocado Toast**

#### **Ingredients**

2 slices of your favorite bread

1 large ripe avocado, pitted and scooped out

1-2 tablespoons your favorite salsa  
2 eggs, soft boiled  
1 teaspoon olive oil  
1 lime, cut in half  
salt & pepper (to taste)

### **Equipment**

Small bowl  
Fork for combining  
Knife for spreading/cutting

### **Directions**

1. In a small bowl combine avocado, 1 tablespoon of salsa and the juice of half a lime. Mash to combine, adding remaining tablespoon of salsa if desired. Season with salt and pepper to taste.
2. Toast your bread to your desired crispness using one of the 3 toast presets on your MAXX. Slice the remaining lime half into wedges.
3. Generously spread avocado mix onto your toast, top each toast with a soft-boiled egg, cut in half and a drizzle of olive oil. Serve with a lime wedge. Enjoy!

2 servings  
~4-8 min to toast, 5 min to prepare

### **Chef's Tip:**

Top this savory toast with cotija or feta cheese for a great addition!

---

## **Creamed Honey Butter Cinnamon Toast**

### **Ingredients**

2 slices of your favorite cinnamon bread  
4 tablespoons cream cheese, softened  
2 tablespoons salted butter, softened  
2 teaspoons of honey, extra for garnish  
¼ teaspoon cinnamon (or to taste)

### **Equipment**

Hand mixer or spatula  
Small mixing bowl

### **Directions**

1. In a small bowl, whip cream cheese, butter, honey, cinnamon together until well combined and fluffy.

2. Toast cinnamon swirl bread to your desired crispness using on of the 3 toast presets on your MAXX.
3. Generously spread with creamed honey butter and top with extra honey if desired
4. Enjoy!

2 servings  
~4-8 min to toast, 5 minutes to prepare

---

### **Hot Honey Ultimate Supreme Pizza**

#### **Ingredients**

- 2 Tbsp Semolina flour (for dusting)
- 2 Tbsp All-purpose flour (for dusting)
- 1 Tbsp Olive oil
- 1 premade dough (~8 oz)
- 1/4 cup favorite pizza sauce (or to taste)

#### Toppings:

- ½ cup shredded mozzarella cheese (or to taste)
- ¼ cup cooked ground sausage (or to taste)
- ¼ cup precooked white onions and bell peppers (or to taste) (best sliced & sauteed until tender)
- ¼ cup of black olives sliced (or to taste)
- 2 oz pepperoni (or to taste)
- 2 oz salami sliced (or to taste)
- 1-2 large mushrooms sliced thinly (or to taste)
- Drizzle of hot honey (or to taste)

#### **Equipment**

Pizza peel (not included) – or just lay pizza directly on the back of a flat baking pan to slide off into the preheated pizza pan or preheated pizza stone

Pizza stone (not included) - or just use the Kalorik pizza pan preheated in oven

#### **Instructions**

Preheat your MAXX using "Fresh Pizza" setting.

1. While pizza oven is preheating (with pizza stone or Kalorik pan inserted), Dust a small amount of flour onto your counter/surface then onto your pizza dough. Shape/stretch the dough out to a 12" even pizza round, leaving a small outer lip for the crust. Then poke your dough gently with a fork to get rid of any air bubbles.
2. Sprinkle a bit of semolina flour onto the surface of your pizza peel and gently move the pizza dough round on top of the peel (the semolina will make it easier to slide/ transfer to the Kalorik pizza oven pan or a pizza stone)

3. While the pizza dough is still on the peel, evenly spread your pizza sauce in a circular motion, leaving space for the crust. Then evenly top with all your toppings MINUS the hot honey. Gently brush the outer crust with a little bit of olive oil.
4. Slide pizza into the preheated Kalorik pizza stone or pan / shut the door and cook until golden brown. Cheese should be bubbly and crust slightly browned (~4min) Watch carefully and rotate pizza stone/pan for more even browning.
5. Take out your perfectly cooked pizza and drizzle with your desired amount of hot honey. Cut and serve immediately.

2-4 Servings  
~4 Minutes, plus 30 min prep time

**Chef's tips:** Mix in fresh garlic into your olive oil for a flavorful crust. Give your dough time to get to room temp if it was stored in the refrigerator, it will become easier to stretch. Use low moisture mozzarella for best results.

---

### **Creamy Mushroom White Pizza**

#### **Ingredients**

- 2 Tbsp Semolina flour (for dusting)
- 2 Tbsp All-purpose flour (for dusting)
- 1 Tbsp Olive oil
- 1 premade dough (~8 oz)
- White Sauce:
  - 1/3 cup of ricotta cheese (or more to taste)
  - 1/4 cup precooked white onions (best sliced & sauteed until tender)
  - 2 cloves garlic (minced & sauteed until fragrant)
  - Dried oregano (to taste)
  - Dried Thyme (to taste)
  - Fresh pepper and salt (to taste)
- Toppings:
  - 1 cup shredded mozzarella cheese (or to taste)
  - 3 large mushrooms sliced thinly (or to taste)
  - Crushed red pepper flakes (to taste)
  - Olive oil (to taste)
  - Fresh basil (to taste)

#### **Equipment**

Pizza peel (not included) – or just lay pizza directly on the back of a flat baking pan to slide off into the preheated pizza pan or preheated pizza stone

#### **Instructions**

Preheat MAXX using "Fresh Pizza" setting



1. While pizza oven is preheating (with pizza stone or Kalorik pan inserted) , Dust a small amount of flour onto your counter/surface then onto your pizza dough. Shape/stretch the dough out to a 12" even pizza round, leaving a small outer lip for the crust. Then poke your dough gently with a fork to get rid of any air bubbles.
2. Sprinkle a bit of semolina flour onto the surface of your pizza peel and gently move the pizza dough round on top of the peel (the semolina will make it easier to slide/ transfer to the Kalorik pizza oven pan or a pizza stone)
3. While the pizza dough is still on the peel, evenly spread your white sauce on pizza crust in a circular motion, leaving space for the crust. Then evenly top with all your toppings MINUS the crushed red pepper flakes, olive oil and fresh basil. Gently brush the outer crust with a little bit of olive oil.
4. Slide pizza into the preheated Kalorik pizza stone or pan / shut the door and cook until golden brown. Cheese should be melted and crust slightly browned (~4min) Watch carefully and rotate pizza stone/pan for more even browning.
5. Take out your perfectly cooked pizza and top with your desired amount of crushed red pepper flakes, olive oil, and fresh basil. Cut and serve immediately.

2-4 Servings  
~4 Minutes, plus 20 min prep time

**Chef's tips:** Mix in fresh garlic into your olive oil for a flavorful crust. Give your dough time to get to room temp if it was stored in the refrigerator, it will become easier to stretch. Use low moisture mozzarella for best results.

---

## **Coconut Vanilla Oat Apples**

### **Ingredients**

Nonstick cooking spray  
2 Green Apples cut in ½ and centers slightly core the apples to remove seeds  
1 tablespoon coconut oil (melted)

Mixed coconut oat filling:

½ cup of rolled oats  
½ cup of unsweetened shredded coconut  
1 tablespoon coconut oil (melted)  
1 tsp vanilla  
1 tablespoon butter (melted)  
2 tablespoons coconut sugar  
¼ teaspoon cinnamon (or to taste)

### **Equipment**

Knife for cutting  
Apple corer or spoon  
Spatula for mixing

Small mixing bowl  
Spoon to scoop filling  
Kalorik Air fryer basket

### **Instructions**

Preheat your MAXX to Air Fry at 350°F

1. In a small bowl mix all coconut oat filling ingredients together
2. Spray the Kalorik air fryer basket lightly with cooking spray then place apple halves on tray cut side up then Air fry at 350F for ~10 min.
3. Now, generously scoop on the coconut oat filling a top the apples in even mounds
4. Air fry for another ~8 minutes until topping is golden brown and apples are soft and cooked through.
5. Enjoy!

4 servings  
~18 min to cook, 5 minutes to prepare

**Chef's tips:** Serve as is or add a scoop of vanilla bean ice cream to transform this into a decadent dessert.

---

### **Jalapeño Popper Mac n Cheese Balls**

#### **Ingredients**

1 box (6 cups) prepared macaroni and cheese  
2 Tbsp cream cheese  
¼ cup Pickled jalapeños (minced)  
1 cup flour  
2 eggs  
2 Tbsp cream  
2 cups Panko breadcrumbs  
Equipment  
Medium sized bowl  
Spatula or spoon for mixing  
Knife for cutting  
3 deep pans/plates or bowls  
Small ice cream scoop

#### **Instructions**

Preheat your MAXX to Air Fry at 350°F

1. Place your prepared macaroni and cheese into a bowl and mix in the minced jalapeños and cream cheese. Let the mixture cool and firm up in the refrigerator for at least 2 hours prior to assembling the mac n cheese balls.

2. Grab 3 deep pans/plates or bowls. Place the flour in one pan, the eggs in a second, and the breadcrumbs in a third. Beat the eggs and cream together.
3. Using a small ice cream scoop, form 1 ½ inch balls out of your cooled Jalapeño mac n cheese mix, enough for ~ 25 balls.
4. Working one at a time, place your mac n cheese balls in the flour, making sure to cover well. Next, place in the beaten egg mixture. Finally, place in the panko, pressing to even out the coating.
5. Fill the air fryer basket with an even layer of Mac n Cheese balls (without them touching), and cook until the crust is a deep golden brown (~8 min)
6. Repeat steps 4 & 5 until all jalapeño popper mac n cheese balls are all cooked and serve immediately

12 Servings

~20 minutes total cooking time, plus 2 ½ hours prep and cooling time.

**Chef's tips:** Use fresh minced jalapeños for much more added spice. Add dried herbs, onion powder, or any seasoning you'd like to the Panko breadcrumbs for some extra flavor or replace the breadcrumbs for chips to mix it up!

**NOTES:**

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

These are meant to serve as basic cooking guidelines to help you get the most out of your Kalorik MAXX pizza air fryer oven.

Most recipes, unless otherwise indicated, require either to rotate, flip, or turn food halfway through the cooking process to provide more even results.

When in doubt, use the recommended time and temperature provided by your recipe when cooking larger foods that require thorough internal cooking.

## 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 pizza stone, are dishwasher safe or 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.
- To clean the stone, never use dish soap or chemicals, as they will be absorbed into the stone and transfer to the pizza later when baking! Do not immerse the stone in water as it may crack. Simply scrape off any burned residue or excess food, with a metal scraper or a stiff bristled brush. Black carbon stains that are impossible to remove after use are perfectly normal and do not represent any default or lack of performance of the product.

## Inside cleaning

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray from the Pizza Air Fryer Oven. Wipe clean and place back inside before using the appliance.
- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow it 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 the door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.

- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates the appliance except the cavity.
  - Make sure no water comes on the oven doors when the latter are still hot.

### Housing cleaning

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

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/stop button.</li> <li>3. The oven doors are not properly closed.</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> <li>3. Make sure both doors are securely shut.</li> </ol>
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food is placed into the oven.</li> <li>2. The temperature is set too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use smaller batches for more even frying.</li> <li>2. Raise temperature and continue cooking.</li> </ol>
Food is not fried evenly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Some foods need to be turned or shaken during the cooking process.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flip or shake your food halfway into the cooking process and continue cooking.</li> </ol>
White smoke coming from the unit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. There is oil residue in the oven.</li> <li>2. Accessories have excess grease residue from previous cooking.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wipe down to remove excess oil.</li> <li>2. Clean the accessories after each use.</li> </ol>

	3. Oil is dripping on heating element.	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):

\_\_\_\_\_

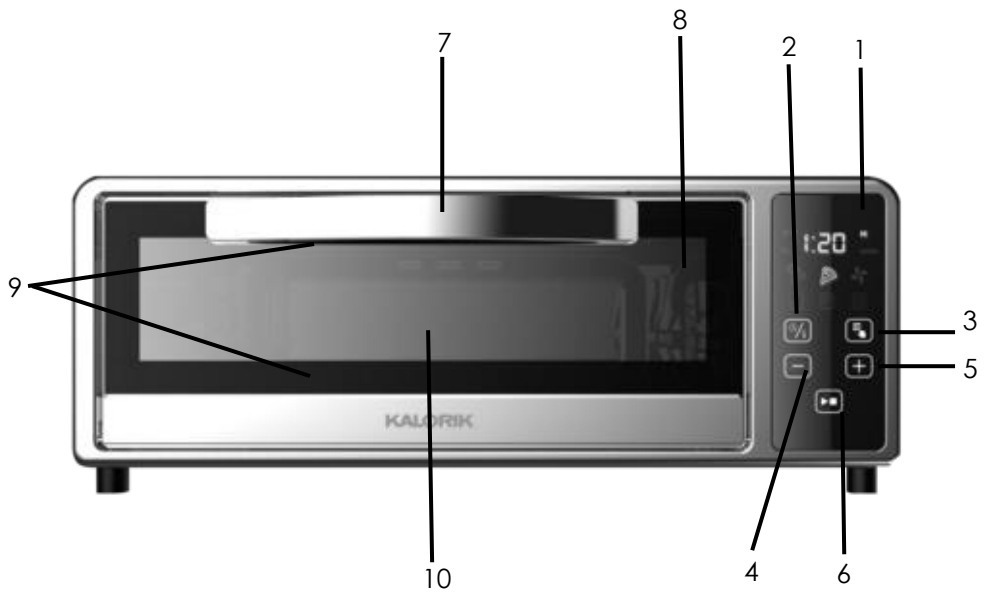
# TABLE DES MATIERES

---

<b>PIÈCES</b> .....	<b>25</b>
<b>DESCRIPTION DES PIÈCES</b> .....	<b>26</b>
<b>MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES</b> .....	<b>27</b>
<b>CONSEILS DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>29</b>
<b>INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE</b> .....	<b>30</b>
<b>INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT</b> .....	<b>30</b>
<b>À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR</b> .....	<b>30</b>
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	<b>31</b>
<b>PANNEAU DE COMMANDE</b> .....	<b>32</b>
<i>Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX</i> .....	<i>33</i>
<b>FONCTIONS</b> .....	<b>35</b>
<b>TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT</b> .....	<b>42</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>43</b>
<i>Nettoyage de l'intérieur</i> .....	<i>43</i>
<i>Nettoyage de l'extérieur</i> .....	<i>44</i>
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>44</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>46</b>
<b>PIÈCES DE RECHANGE</b> .....	<b>47</b>



# PIÈCES



11

12



13



14



15

## DESCRIPTION DES PIÈCES

---

1. Écran DEL
2. Bouton Temps/Température
3. Bouton Menu
4. Bouton diminution
5. Bouton augmentation
6. Bouton démarrage/arrêt
7. Poignées
8. Supports pour accessoires
9. Éléments chauffants (haut et bas)
10. Porte en verre
11. Panier de friture à air
12. Grille de cuisson
13. Plaque de cuisson/ramasse-gouttes émaillé
14. Ramasse-miettes
15. Pierre à pizza

\* Varie selon le modèle

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

---

<b>Model</b>	<b>Voltage</b>	<b>Wattage</b>	<b>Capacity</b>
AFKA600PZ	120V, 60Hz	1700W	15L / 12 INCH PIZZA

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

---

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

accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures

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

27. Soyez extrêmement prudent lorsque vous jetez de la graisse chaude.
28. Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
29. Pour déconnecter la machine, appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pendant 3 secondes pour vous assurer qu'elle est éteinte, puis retirez la fiche de la prise murale.
30. Ne branchez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande distinct, car cela pourrait causer des brûlures ou des blessures.
31. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les bouches d'air pendant que l'appareil est en marche. Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.
32. Ne mettez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil.

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

### **CONSEILS DE SÉCURITÉ**

---

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

## **INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE**

---

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre. AFO 52096 BK – 200605 33 [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.

## **INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT**

---

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

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

## **À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR**

---

Découvrez la nouvelle génération de fours friteuse à air chaud ! Le four friteuse à air chaud numérique de 15 litres Kalorik MAXX Pizza Air Fryer Oven combine plusieurs appareils en un seul. Il fonctionne comme une friteuse à air, un four à pizza et plus.

Le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX utilise la technologie spéciale Turbo Maxx pour cuire les aliments plus rapidement que jamais. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs assurent une distribution uniforme de la chaleur pour des résultats de

cuisson parfaits. Un système de circulation d'air optimisé et un ventilateur turbo haute performance sont conçus pour une circulation d'air maximale, offrant la même texture croustillante et la même saveur riche des aliments frits, avec très peu ou pas d'huile. Cela réduit le gras et les calories pour produire des repas plus sains.

Le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX atteint jusqu'à 600 °F (315 °C), ce qui est idéal pour caraméliser les légumes à la perfection. Le four peut accueillir une pizza de 12 pouces (30 cm) ou jusqu'à 9 tranches de pain dans sa cavité.

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

L'écran numérique DEL facile à utiliser comprend 6 pré-réglages pour une cuisson infaillible. Les accessoires comprennent un panier à friture, une plaque de cuisson, une grille, un ramasse-miettes, une poignée pour les plateaux et panier.

\*Varie selon le modèle

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

---

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

la cuisson, nous vous recommandons d'utiliser l'appareil pendant 20 minutes en mode pizza, en mettant le thermostat à sa température maximale (600 °F / 315 °C).

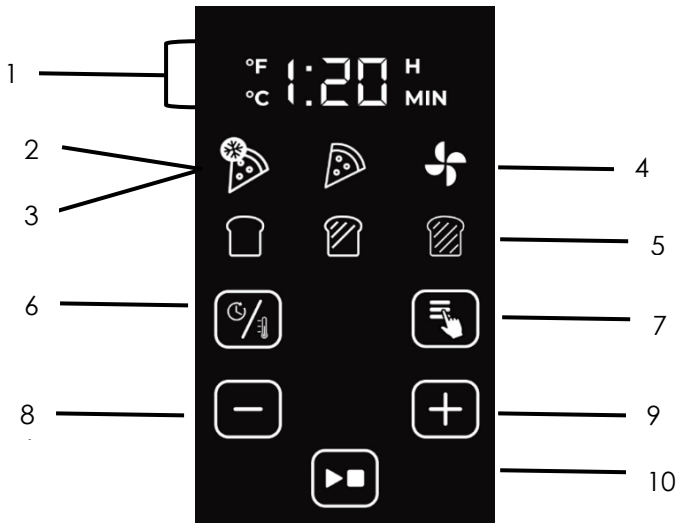
- Une fois branché, le bouton « Démarrage / Arrêt » s'allumera pendant une minute pour indiquer que l'appareil est sous tension, et puis s'éteindra.

## PANNEAU DE COMMANDE

---

### Écran DEL

L'écran DEL affiche la minuterie et la température (1), réglage pizza surgelée (2), réglage pizza fraîche (3), réglage friture à l'air (4), et réglages grille-pain niveau 1/2/3 (5).



6. **Bouton Durée/Température** : Appuyez sur le bouton Durée/Température pour basculer entre la durée et la température et réglez à l'aide des touches d'augmentation et de diminution.
7. **Bouton Menu** : Appuyez sur ce bouton pour basculer entre les pré-réglages.



8. **Bouton Moins/Diminuer** : Utilisez ce bouton pour diminuer la durée ou la température ou pour passer d'une fonction à l'autre.
9. **Bouton Plus/Augmenter** : Utilisez ce bouton pour augmenter la durée ou la température ou pour passer d'une fonction à l'autre.
10. **Démarrage/arrêt**: Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour allumer l'appareil, commencer ou terminer le cycle de cuisson. Appuyez longuement pendant 3 secondes pour éteindre la machine.

### Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX

1. Appuyez sur DÉMARRAGE / ARRÊT pour commencer en mode veille. A partir de là, sélectionnez le bouton Menu pour passer d'une présélection à l'autre. La présélection clignote et affiche la durée et la température programmées. Appuyez sur DÉMARRAGE / ARRÊT pour cuisiner avec les réglages programmés après avoir sélectionné la présélection.
2. Pour régler la durée ou la température de la présélection, appuyez sur Durée / Température pour basculer entre les deux et utilisez les boutons Augmenter et Diminuer pour effectuer le réglage. Appuyez ensuite sur DÉMARRAGE / ARRÊT pour lancer la cuisson.

Une fois que votre Four friteuse à air chaud à pizza Kalorik MAXX est allumé et prêt à l'emploi, les boutons augmenter / diminuer vous permettent de faire défiler les différents pré-réglages à votre disposition pour faciliter vos besoins de cuisson. Le pré-réglage clignote et affiche la durée et la température qui lui sont associées pendant que vous les faites défiler.

Pour sélectionner un pré-réglage, il suffit d'appuyer sur le bouton Menu. Chaque actionnement permet de faire défiler les pré-réglages disponibles. L'icône de la présélection clignote et affiche la durée et la température programmées. Vous pouvez ajuster la durée et la température programmées en appuyant sur le bouton Durée / Température et en augmentant ou en diminuant la température par incréments de 5 °F à l'aide des boutons Plus/Augmenter et Moins/Diminuer. Une fois que le réglage, la durée et la température

souhaités ont été définis, appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ARRÊT pour lancer la cuisson.

Vous avez réglé la durée et la température ? **Appuyez sur DÉMARRAGE / ARRÊT** Vous avez réglé la durée et la température ? Appuyez sur MARCHE/ARRÊT pour lancer le processus de cuisson (ou le processus de préchauffe, selon le mode choisi (voir ci-dessous)).

Besoin d'un ajustement ? Besoin d'un ajustement ? Modifiez facilement les réglages de durée ou de température à tout moment du processus de cuisson. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton Durée / Température (1) pour régler la durée et d'appuyer deux fois pour régler la température. L'appareil se règle automatiquement sur le nouveau temps de cuisson et/ou la nouvelle température au bout de 3 secondes.

Vous avez terminé ? Le MAXX est équipé d'une fonction d'arrêt automatique et d'une fonction d'arrêt manuel.

Préchauffage Si vous sélectionnez le mode pizza surgelée ou le mode pizza fraîche, le four va préchauffer automatiquement pendant 8 minutes ou 15 minutes respectivement, pour porter la pierre à la température de cuisson idéale. Sélectionnez le mode voulu, le four va afficher « PrE » pour indiquer le mode de préchauffage. Une fois la température atteinte, la température cible va clignoter. Insérez la pizza et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour démarrer la cuisson.

**En cas d'arrêt automatique**, une fois le temps de cuisson écoulé (0:00), le MAXX émet trois (3) bips et passe en mode Arrêt (l'écran affiche « OFF »).

Le ventilateur intérieur continue de fonctionner pendant 3 minutes pour aider l'appareil à refroidir et tous les voyants autres que celui du bouton DÉMARRAGE / ARRÊT s'éteignent.

**Pour éteindre le MAXX manuellement**, appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ARRÊT et maintenez-le enfoncé ; l'appareil passe alors en mode Arrêt comme décrit ci-dessus.

Si l'appareil est en train de passer en mode Arrêt de l'une ou l'autre manière, vous pouvez repasser en mode Veille pendant les 3 minutes de refroidissement en appuyant sur la touche DÉMARRAGE / ARRÊT. Au bout de trois minutes, l'appareil émet un seul bip pour indiquer que le processus de refroidissement est terminé.

### Remarques :

- S'il n'est pas en mode cuisson, l'appareil s'éteint après 2 minutes d'inactivité.
- Appuyer sur la touche DÉMARRAGE / ARRÊT pendant trois (3) secondes consécutives éteint l'appareil.
- Appuyez et maintenez enfoncés les boutons de temps et de température pendant 3 secondes pour passer de F à C, et vice versa.

**Mode silence:** Pour activer le mode silence, appuyez simultanément sur les boutons + et – et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Répétez le processus pour réactiver le son.

## FONCTIONS

PRÉ-GLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	DURÉE PAR DÉFAUT	DURÉE RÉGLABLE	TEMPÉRATURE RÉGLABLE	PRÉCHAUFFAGE	VENTILATEUR
PIZZA SURGELÉE	260 °C	8 MIN	1-60	176-315 °C	8 MIN	OUI
PIZZA FRAÎCHE	315 °C	9 MIN	1-60	176-315 °C	15 MIN	OUI
FRITURE À AIR	260 °C	20 MIN	1-120	176-315 °C	NON	OUI
GRILLE-PAIN 1	204 °C	3 MIN	1-120	176-315 °C	NON	OUI
GRILLE-PAIN 2	204 °C	4 MIN	1-120	176-315 °C	NON	OUI

GRILLE- PAIN 3	204 °C	5 MIN	1-120	176-315 °C	NON	OUI
-------------------	--------	-------	-------	---------------	-----	-----

**ATTENTION :** Retirez vos aliments avec précaution à l'aide de gants de cuisine et en utilisant la poignée de la plaque de cuisson.

**Remarques :**

- La cuisson peut être interrompue à tout moment avant la fin du décompte de la minuterie en appuyant sur le bouton DÉMARRAGE / ARRÊT.
- À mi-temps de cuisson, tournez la plaque pour obtenir une cuisson homogène.

**RECETTES DE DÉMARRAGE KALORIK MAXX**

**Tartine à l'avocat revisitée**

**Ingrédients**

2 tranches de votre pain préféré  
 1 gros avocat mûr, dénoyauté et évidé  
 1 à 2 cuillères à soupe de votre salsa préférée  
 2 œufs mollets  
 1 cuillère à thé d'huile d'olive  
 1 citron vert, coupé en deux  
 Sel et poivre (au goût)

**Matériels**

Petit bol  
 Fourchette pour mélanger  
 Couteau pour étaler et découper

**Instructions**

1. Dans un petit bol, mélangez l'avocat, 1 cuillère à soupe de salsa et le jus d'un demi-citron vert. Écrasez pour mélanger, en ajoutant le reste de la cuillère à soupe de salsa si nécessaire. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
2. Faites griller votre pain jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en utilisant l'un des trois pré-réglages grille-pain de votre MAXX. Coupez la moitié de citron vert restante en quartiers.
3. Étalez généreusement le mélange d'avocats sur votre pain grillé, garnissez chaque toast d'un œuf mollet coupé en deux et d'un filet d'huile d'olive. Servez avec un quartier de citron vert. Savourez !

2 portions

~4 à 8 min pour griller le pain, 5 min pour préparer

**Astuce du chef :**

Garnissez cette tartine savoureuse de fromage cotija ou de feta pour l'agrémenter !

---

**Pain doré au beurre de miel crémeux et à la cannelle**

**Ingrédients**

2 tranches de votre pain à la cannelle préféré  
4 cuillères à soupe de fromage à la crème, ramolli  
2 cuillères à soupe de beurre salé, ramolli  
2 cuillères à thé de miel, et plus pour la garniture  
¼ de cuillère à thé de cannelle (ou au goût)

**Matériel**

Batteur à main ou spatule  
Petit bol à mélanger

**Instructions**

1. Dans un petit bol, fouettez le fromage à la crème, le beurre, le miel et la cannelle jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et mousseux.
2. Faites griller le pain à la cannelle jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en utilisant l'un des 3 prééglages grille-pain de votre MAXX.
3. Tartinez généreusement de beurre crémeux au miel et garnissez de miel supplémentaire si vous le souhaitez.
4. Savourez !

2 portions

~4 à 8 min pour griller le pain, 5 min pour préparer

---

**Pizza ultime au miel épicé**

**Ingrédients**

2 cuillères à soupe de farine de semoule (pour saupoudrer)  
2 cuillères à soupe de farine tout usage (pour saupoudrer)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 pâte à pizza préfabriquée (~8 oz)  
¼ de tasse de votre sauce à pizza préférée (ou au goût)

Garnitures :

½ de tasse de fromage mozzarella râpé (ou au goût)  
¼ de tasse de saucisse hachée cuite (ou au goût)

---

¼ de tasse d'oignons blancs et de poivrons précuits (ou au goût) (de préférence tranchés et sautés jusqu'à ce qu'ils soient tendres)  
¼ de tasse d'olives noires tranchées (ou au goût)  
2 oz de pepperoni (ou au goût)  
2 oz de salami en tranches (ou au goût)  
1 à 2 gros champignons tranchés finement (ou au goût)  
Un filet de miel épicé (ou au goût)

### **Matériel**

Pelle à pizza (non incluse) ; ou placez la pizza directement sur le dos d'une plaque de cuisson plate pour la faire glisser dans la plaque à pizza préchauffée ou sur la pierre à pizza préchauffée.

### **Instructions**

Préchauffez votre MAXX en utilisant le réglage Pizza fraîche.

1. Pendant que le four à pizza préchauffe (avec la pierre à pizza ou la plaque à pizza Kalorik insérée), saupoudrez une petite quantité de farine sur votre plan de travail, puis sur votre pâte à pizza. Formez / étirez la pâte pour obtenir un rond de pizza de 12 pouces, en laissant un petit rebord extérieur pour la croûte. Piquez délicatement votre pâte avec une fourchette pour éliminer les bulles d'air.
2. Saupoudrez un peu de farine de semoule sur la surface de la plaque à pizza et déposez délicatement le rond de pâte sur la plaque (la semoule facilite le glissement et le transfert sur la plaque du four à pizza Kalorik ou sur la pierre à pizza).
3. Pendant que la pâte à pizza est encore sur la plaque, étalez uniformément votre sauce à pizza dans un mouvement circulaire, en laissant de l'espace pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de toutes vos garnitures SAUF le miel épicé. Badigeonnez délicatement la croûte extérieure avec un peu d'huile d'olive.
4. Glissez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque Kalorik préchauffée / fermez la porte et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Le fromage doit faire des bulles et la croûte doit être légèrement dorée (~4 min). Surveillez attentivement et tournez la pierre à pizza / la plaque pour obtenir un brunissement plus uniforme.
5. Sortez votre pizza parfaitement cuite et arrosez-la de la quantité de miel épicé que vous souhaitez. Coupez et servez immédiatement.

2 à 4 portions

~4 minutes, plus 30 minutes de préparation

**Astuces du chef :** Mélangez de l'ail frais à votre huile d'olive pour obtenir une croûte savoureuse. Laissez à votre pâte le temps d'atteindre la température ambiante si elle a été conservée au réfrigérateur, elle deviendra plus facile à étirer. Utilisez de la mozzarella à faible taux d'humidité pour de meilleurs résultats.

---

### **Pizza blanche aux champignons et à la sauce crémeuse**

## Ingrédients

2 cuillères à soupe de farine de semoule (pour saupoudrer)  
2 cuillères à soupe de farine tout usage (pour saupoudrer)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 pâte à pizza préfabriquée (~8 oz)

Sauce blanche :

¼ de tasse de ricotta (ou plus au goût)  
¼ de tasse d'oignons blancs précuits (de préférence tranchés et sautés jusqu'à ce qu'ils soient tendres)  
2 gousses d'ail (émincées et sautées jusqu'à ce qu'elles soient odorantes)  
Origan séché (au goût)  
Thym séché (au goût)  
Poivre frais et sel (au goût)

Garnitures :

1 tasse de mozzarella râpée (ou au goût)  
3 gros champignons tranchés finement (ou au goût)  
Flocons de piment rouge concassés (au goût)  
Huile d'olive (au goût)  
Basilic frais (au goût)

## Matériel

Pelle à pizza (non incluse) ; ou placez la pizza directement sur le dos d'une plaque de cuisson plate pour la faire glisser dans la plaque à pizza préchauffée ou sur la pierre à pizza préchauffée.

## Instructions

Préchauffez votre MAXX en utilisant le réglage Pizza fraîche.

1. Pendant que le four à pizza préchauffe (avec la pierre à pizza ou la plaque à pizza Kalorik insérée), saupoudrez une petite quantité de farine sur votre plan de travail, puis sur votre pâte à pizza. Formez / étirez la pâte pour obtenir un rond de pizza de 12 pouces, en laissant un petit rebord extérieur pour la croûte. Piquez délicatement votre pâte avec une fourchette pour éliminer les bulles d'air.
2. Saupoudrez un peu de farine de semoule sur la surface de la plaque à pizza et déposez délicatement le rond de pâte sur la plaque (la semoule facilite le glissement et le transfert sur la plaque du four à pizza Kalorik ou sur la pierre à pizza).
3. Pendant que la pâte à pizza est encore sur la pelle, étalez uniformément votre sauce blanche sur la pâte à pizza en effectuant un mouvement circulaire, en laissant de l'espace pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de toutes vos garnitures SAUF les flocons de piment rouge concassés, l'huile d'olive et le basilic frais. Badigeonnez délicatement la croûte extérieure avec un peu d'huile d'olive.
4. Glissez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque à pizza Kalorik préchauffée ; fermez la porte et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Le fromage doit être fondu et la

croûte légèrement dorée (~4min). Surveillez attentivement et tournez la pierre à pizza / la plaque pour obtenir un brunissement plus uniforme.

5. Sortez votre pizza parfaitement cuite et garnissez-la de la quantité désirée de flocons de piment rouge concassés, d'huile d'olive et de basilic frais. Coupez et servez immédiatement.

2 à 4 portions

~4 minutes, plus 20 minutes de préparation

**Astuces du chef :** Mélangez de l'ail frais à votre huile d'olive pour obtenir une croûte savoureuse. Laissez à votre pâte le temps d'atteindre la température ambiante si elle a été conservée au réfrigérateur, elle deviendra plus facile à étirer. Utilisez de la mozzarella à faible taux d'humidité pour un meilleur résultat.

---

## **Pommes farcies à l'avoine, coco et vanille**

### **Ingrédients**

Aérosol de cuisson antiadhésif

2 pommes vertes coupées en demi et au centre légèrement évidées pour enlever les pépins

1 cuillère à soupe d'huile de coco (fondue)

Garniture mixte d'avoine et de noix de coco :

½ tasse de flocons d'avoine

½ tasse de noix de coco râpée non sucrée

1 cuillère à soupe d'huile de coco (fondue)

1 cuillère à thé de vanille

1 cuillère à soupe de beurre (fondu)

2 cuillères à soupe de sucre de coco

¼ de cuillère à thé de cannelle (ou au goût)

### **Matériel**

Couteau pour couper

Vide-pomme ou cuillère

Spatule pour incorporer

Petit bol à mélanger

Cuillère pour recueillir la garniture

Panier de friture à l'air Kalorik

### **Instructions**

Préchauffez votre MAXX à 350 °F pour la friture à l'air.

1. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients de la garniture à l'avoine et à la noix de coco.



2. Enduisez légèrement le panier de friture à l'air chaud Kalorik d'un aérosol de cuisson, puis placez les demi-pommes dans le panier, côté coupé vers le haut, et faites-les frire à l'air chaud à 350 °F pendant environ 10 minutes.
3. Répartissez généreusement la garniture à l'avoine et à la noix de coco sur les pommes en formant des tas uniformes.
4. Faites frire à l'air chaud pendant environ 8 minutes de plus, jusqu'à ce que la garniture soit dorée et que les pommes soient tendres et bien cuites.
5. Dégustez !

4 portions

~18 minutes de cuisson, 5 minutes de préparation

**Astuces du chef :** Servez tel que, ou ajoutez une boule de glace à la vanille pour transformer ce plat en un dessert décadent.

---

### **Jalapeño Popper Mac n Cheese Balls**

#### **Ingrédients**

- 1 boîte (6 tasses) de macaronis au fromage préparé
- 2 cuillères à soupe de fromage à la crème
- ¼ de tasse de jalapeños marinés (émincés)
- 1 tasse de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème
- 2 tasses de chapelure Panko

#### **Matériel**

- Bol de taille moyenne
- Spatule ou cuillère pour mélanger
- Couteau pour couper
- 3 plats, assiettes ou bols profonds
- Petite cuillère à glace

#### **Instructions**

Préchauffez votre MAXX en mode friture à l'air à 350 °F.

1. Placez vos macaronis au fromage préparés dans un bol et mélangez-y les jalapeños émincés et le fromage à la crème. Laissez le mélange refroidir et se raffermir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant d'assembler les croquettes de macaroni au fromage.
2. Prenez 3 plats, assiettes ou bols profonds. Placez la farine dans un premier plat, les œufs dans un deuxième et la chapelure dans un troisième. Battez les œufs et la crème ensemble.

3. À l'aide d'une petite cuillère à glace, formez des boules de 1 ½ pouce à partir de votre mélange de macaroni au jalapeño refroidi, assez pour environ 25 boules.
4. En travaillant un par un, placez vos boules de mac n cheese dans la farine, en vous assurant de bien les couvrir. Ensuite, placez-les dans le mélange d'œufs battus. Enfin, placez-les dans le panko, en appuyant pour uniformiser l'enrobage.
5. Remplissez le panier pour friture à l'air chaud avec une couche uniforme des croquettes (sans qu'elles ne se touchent), et faites cuire jusqu'à ce que la croûte soit d'un brun bien doré (environ 8 minutes).
6. Répétez les étapes 4 et 5 jusqu'à ce que toutes les croquettes de macaroni et fromage au jalapeño soient cuites et servez immédiatement.

12 portions

~20 minutes de cuisson au total, plus 2 ½ heures de préparation et de refroidissement

**Astuces du chef :** Utilisez des jalapeños frais émincés pour plus de piquant. Ajoutez des herbes séchées, de la poudre d'oignon ou tout autre assaisonnement de votre choix à la chapelure Panko pour plus de saveur ou remplacez la chapelure par de la chapelure de chips pour diversifier les saveurs !

#### REMARQUES :

Les temps de cuisson et les températures sont donnés à titre indicatif et les résultats peuvent varier en fonction de l'aliment ou de la quantité.

Ils sont donnés à titre indicatif pour vous aider à tirer le meilleur de votre Four friteuse à air à Pizza Kalorik MAXX.

La plupart des recettes, sauf indication contraire, requièrent de tourner ou de retourner les aliments à mi-cuisson afin d'obtenir des résultats plus homogènes.

En cas de doute, utilisez la durée et la température recommandées par la recette pour la cuisson des aliments de grande taille qui nécessitent une cuisson interne complète.

## TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT

---

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation! Le nettoyage régulier prévient l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'eau courante.
- Tous les accessoires, à l'exception de la pierre à pizza, vont au lave-vaisselle. ou peuvent tous être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer la pierre, ne jamais utiliser de savon ou de liquide vaisselle. Rincez la pierre à l'eau pure, et grattez simplement la surface pour retirer tout résidu. Séchez à l'air libre. Des traces noires de carbone impossible à retirer sont parfaitement normales et ne sont pas une indication d'un défaut du produit.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les accessoires, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.

## Nettoyage de l'intérieur

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

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

## Nettoyage de l'extérieur

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

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas branché.</li> <li>2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage/arrêt.</li> <li>3. Les portes du four ne sont pas bien fermées.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.</li> <li>2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de démarrage.</li> <li>3. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop de nourriture est placée dans le four.</li> <li>2. La température est trop basse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.</li> <li>2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.
Fumée blanche provenant de l'unité	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il y a des résidus d'huile dans le four.</li> <li>2. Les accessoires ont un surplus de résidus de graisse provenant de</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile.</li> <li>2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.</li> <li>3. Placez le plateau de cuisson sous la grille ou le panier.</li> </ol>

	<p>la cuisson précédente.</p> <p>3. L'huile coule sur l'élément chauffant.</p>	
<p>Les frites ne sont pas frites uniformément</p>	<p>1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé.</p> <p>2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.</p>	<p>1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.</p> <p>2. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez en tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.</p>

# 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) :  
\_\_\_\_\_

# CONTENIDO

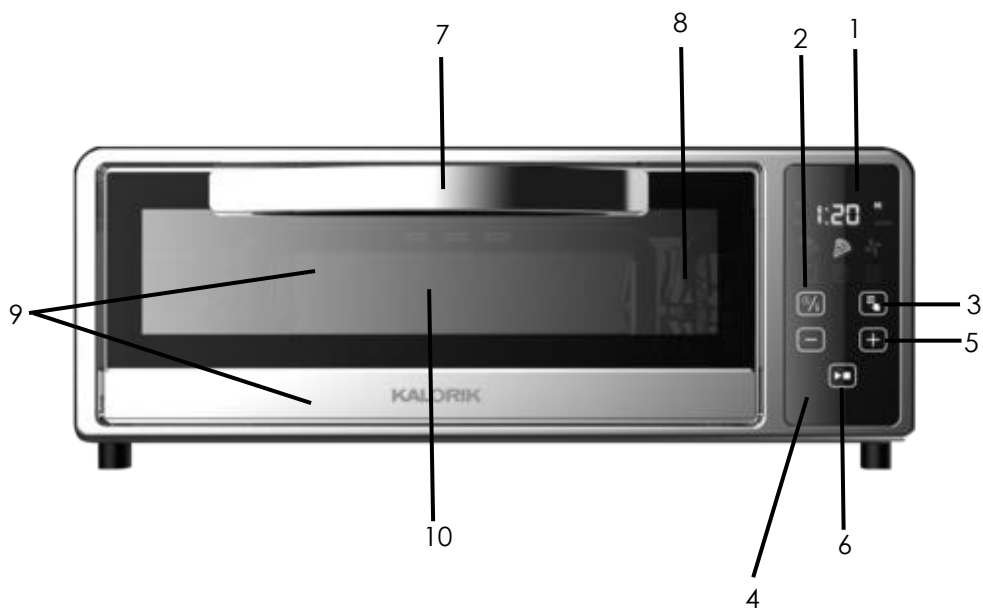
---

<b>PARTES</b> .....	<b>49</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS</b> .....	<b>50</b>
<b>MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>51</b>
<b>CONSEJOS DE SEGURIDAD</b> .....	<b>53</b>
<b>INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS</b> .....	<b>54</b>
<b>INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO</b> .....	<b>54</b>
<b>CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE</b> .....	<b>54</b>
<b>ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ</b> .....	<b>55</b>
<b>PANEL DE CONTROL</b> .....	<b>56</b>
<i>Pantalla LED</i> .....	56
<b>FUNCIONES</b> .....	<b>59</b>
<i>RECETAS DE INICIO KALORIK MAXX:</i> .....	60
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	<b>67</b>
<i>Limpieza interna</i> .....	67
<i>Limpieza de la carcasa</i> .....	68
<b>DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>68</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>70</b>
<b>PIEZAS DE REPUESTO</b> .....	<b>71</b>



# PARTES

---



15



## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

---

1. Pantalla LED
2. Botón de temperatura y tiempo
3. Botón de menú
4. Botón de disminuir
5. Botón de aumentar
6. Botón de iniciar/detener
7. Manijas de la puerta
8. Ranuras/Rejillas para accesorios
9. Elementos térmicos (superiores e inferiores)
10. Puerta de vidrio
11. Canasta de fritura de aire
12. Rejilla para hornear
13. Bandeja para hornear/bandeja de goteo
14. Bandeja para migas
15. Piedra para pizza

\*Varía según el modelo

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

---

<b>Modelo</b>	<b>Voltaje</b>	<b>Potencia</b>	<b>Capacidad</b>
AFKA600PZB	120V, 60Hz	1700W	16QT (15L) / 30 CM PIZZA

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

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

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

29. Para desconectarlo, presione encendido/apagado durante 3 segundos para asegurarse de que la máquina esté apagada, luego retire el enchufe del tomacorriente.
30. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto porque eso puede provocar quemaduras o lesiones
31. No cubra ni bloquee las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando. Hacer eso evitará una cocción pareja y puede dañar el aparato o hacer que se recaliente, lo cual puede originar incendios o lesiones.
32. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

### **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

---

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

## **INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS**

---

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable debe estar enchufado en un receptáculo de pared de tres clavijas con conexión a tierra, conectado a tierra de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 y todos los códigos y ordenanzas locales. Si no se dispone de un receptáculo de pared de acoplamiento, es AFO 52096 BK – 200605 62 [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) responsabilidad y obligación personal del cliente que un electricista calificado instale un receptáculo de pared de 3 clavijas con conexión a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## **INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO**

---

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

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

## **CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE**

---

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

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

El Horno Digital Freidora De Aire Maxx Kalorik alcanza una temperatura de 600°F (315 °C), perfecta para verduras y para alcanzar un resultado caramelizado perfecto. El horno tiene capacidad para una pizza de 12 pulgadas (30,50 cm) y hasta 9 rebanadas de pan.

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

Una pantalla LED digital fácil de usar contiene 6 configuraciones predeterminadas para cocinar sin margen de error.

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

\*Puede variar dependiendo de su modelo

## **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

---

- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páseles un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de hacerlo funcionar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que esté ubicada también al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Coloque la bandeja para migas deslizable en la parte inferior del aparato, por debajo de la parte inferior de los elementos térmicos.

Asegúrese de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del horno.

- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier película de aceite de protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos hacer funcionar el aparato durante 20 minutos en la función Pizza, colocando el termostato en su temperatura máxima 600°F (315 °C).
- Una vez que conecte la unidad, el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) se encenderá para indicar que está enchufado.

## PANEL DE CONTROL

---

### Pantalla LED

La pantalla LED muestra el temporizador de conteo y la temperatura (1), Configuración de pizza congelada (2), configuración de pizza fresca (3), configuración de freír con aire (4) y configuración de niveles de tostado 1/2/3 (5).





6. **Botón de tiempo / temperatura:** presione el botón de tiempo / temperatura para alternar entre el tiempo y la temperatura y ajuste usando los botones de aumento y disminución (+ / -).
7. **Botón de menú:** Pulse este botón para alternar entre los ajustes preestablecidos.
8. **Botón Menos/Disminución:** Utilice este botón para disminuir el tiempo o la temperatura o para alternar entre funciones.
9. **Botón Más/Aumentar:** Utilice este botón para aumentar el tiempo o la temperatura o para alternar entre funciones.
10. **Start/Stop (Iniciar/Detener):** Presione este botón para encender el aparato o comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la máquina completamente.

## Utilizando su horno de freidora de aire Kalorik MAXX

1. Presione Iniciar/Detener para comenzar y entrar en modo de espera. Una vez aquí, presione el botón de menú para alternar entre los ajustes preestablecidos. Los ajustes preestablecidos parpadearán y mostrarán su tiempo y temperatura programados. Una vez seleccione el ajuste de su preferencia, presione el botón de Iniciar/Detener nuevamente para comenzar la cocción.
2. Para ajustar el tiempo o la temperatura de los ajustes preestablecidos, presione el botón de Tiempo / Temperatura – para alternar entre las dos – y use los botones de Aumentar y Disminuir seleccionar su tiempo o temperatura deseado. Luego presione el botón de Iniciar / Detener para comenzar a cocinar.

Una vez que su horno de pizza y freidora de aire Kalorik MAXX esté encendido y listo para usar, los botones de aumentar y disminuir le permitirán desplazarse por los diversos ajustes preestablecidos disponibles para facilitar sus necesidades de cocción. El ajuste preestablecido parpadeará y mostrará el tiempo y la temperatura asociados con él mientras usted lo mantenga seleccionado.

Para seleccionar un ajuste preestablecido, simplemente presione el botón de menú. Cada pulsación alternará a través de los ajustes

preestablecidos disponibles. El icono preestablecido parpadeará y mostrará el tiempo y la temperatura programadas. Puede ajustar el tiempo y la temperatura programados presionando el botón de tiempo / temperatura y después presionando los botones de aumentar o disminuir (iconos de más y menos). La temperatura aumentará y disminuirá en incrementos de 5 ° F. Una vez que se haya configurado el ajuste, el tiempo, y la temperatura deseada, presione el botón Iniciar / Detener para comenzar a cocinar.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? **Presione Iniciar/Detener** para comenzar el proceso de cocción.

¿Necesita hacer cambios? Modifique los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar el botón de tiempo y temperatura (1) una vez para ajustar el tiempo y dos veces para ajustar la temperatura. La unidad confirmara los cambios automáticamente después de 3 segundos.

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

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

El ventilador interno continuará funcionando durante 3 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe, y todas las luces que no sean Iniciar / Detener se apagarán.

**Para apagar MAXX manualmente**, mantenga presionado el botón Iniciar / Detener y la máquina entrará en el modo apagado (OFF) como se describió anteriormente.

Si la unidad está en proceso de ingresar al modo de apagado usando cualquiera de las dos maneras explicadas arriba, usted aún puede volver al modo de espera si presiona el botón de Iniciar / Detener durante los 3 minutos del proceso de enfriamiento. Después de tres

minutos, la unidad emitirá un solo pitido para indicarle que el proceso de enfriamiento ha finalizado.

### Notas:

- MAXX se apagará automáticamente si las puertas del horno están abiertas durante más de 10 minutos durante el proceso de cocción.
- A menos que esté en modo de cocción, la unidad se apagará después de 2 minutos sin funcionar.
- Pulsar y sostener el botón Iniciar / Detener durante tres (3) segundos consecutivos apagará la máquina.
- 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.

**Modo silencioso:** Para activar el modo silencioso deje presionado por 3 segundos los botones de + y - al mismo tiempo. Repita el proceso para encender el sonido nuevamente.

## FUNCIONES

PREAJUSTE	TEMP PROG. (°C)	TIEMPO PROG. (MIN.)	TIEMPO AJUSTABLE (MIN.)	TEMP. AJUSTABLE °C	PRE- CALENTAR (MIN.)	VENTILADOR
PIZZA CONGELADA	260	8 MIN	1-60	176-315	8 MIN	SI
PIZZA FRESCA	315	9 MIN	1-60	176-315	15 MIN	SI
FREIR CON AIRE	260	20 MIN	1-120	176-315	NO	SI
TOSTAR 1	204	3 MIN	1-120	176-315	NO	SI
TOSTAR 2	204	4 MIN	1-120	176-315	NO	SI

TOSTAR 3	204	5	1-120	176-315	NO	SI
----------	-----	---	-------	---------	----	----

**PRECAUCIÓN:** Saque cuidadosamente su comida con guantes de horno y usando el asa de la bandeja.

### Notas:

- El proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento antes de que el temporizador termine la cuenta regresiva presionando el botón Iniciar / Detener.
- A mitad del proceso de cocción, gire la bandeja para obtener resultados mas uniformes.

## **RECETAS DE INICIO KALORIK MAXX:**

### **Tostada de aguacate mejorada**

#### **Ingredientes**

2 rebanadas de tu pan favorito  
 1 aguacate maduro grande, sin semilla y sacado  
 1-2 cucharadas de tu salsa favorita  
 2 huevos, cocidos suavemente  
 1 cucharadita de aceite de oliva  
 1 lima, cortada por la mitad  
 Sal y pimienta (al gusto)

#### **Utensilios**

Tazón pequeño  
 Horquilla para combinar  
 Cuchillo para extender/cortar

#### **Instrucciones**

1. En un tazón pequeño combine el aguacate, 1 cucharada de salsa y el jugo de media lima. Triture para combinar, agregando la cucharada restante de salsa si lo desea. Sazone con sal y pimienta al gusto.
2. Tueste su pan al nivel deseado usando uno de los 3 ajustes preestablecidos de tostadas en su MAXX. Corta la mitad de lima restante en gajos.
3. Extienda generosamente la mezcla de aguacate sobre su tostada, cubra cada tostada con un huevo duro, cortado por la mitad y un chorrito de aceite de oliva. Servir con una rodaja de lima. ¡Disfrutar!

2 porciones

~4-8 min para tostar, 5 min para preparar

**Consejo del chef:**

¡Cubre esta sabrosa tostada con cotija o queso feta para una gran adición!

---

**Tostada de crema de mantequilla de miel y canela**

**Ingredientes**

2 rebanadas de tu pan de canela favorito

4 cucharadas de queso crema, suavizado

2 cucharadas de mantequilla salada, suavizada

2 cucharaditas de miel, extra para decorar

1/4 cucharadita de canela (o al gusto)

**Utensilios**

Batidora de mano o espátula

Tazón pequeño

**Instrucciones**

1. En un tazón pequeño, batir el queso crema, la mantequilla, la miel, la canela hasta que estén bien combinados y esponjosos.

2. Tostar el pan de canela hasta obtener la crujiente deseada utilizando uno de los 3 ajustes preestablecidos de tostadas en su MAXX.

3. Untar generosamente con mantequilla de miel cremosa y cubrir con miel extra si lo desea

4. ¡Disfrútalo!

2 porciones

~4-8 min para tostar, 5 minutos para preparar

---

**Pizza de miel caliente suprema**

**Ingredientes**

2 cucharadas de harina de sémola (para espolvorear)

2 cucharadas de harina común (para espolvorear)

1 cucharada de aceite de oliva

1 masa prefabricada (~8 oz)

1/4 taza de salsa de pizza favorita (o al gusto)

**Adiciones:**

1/2 taza de queso mozzarella rallado (o al gusto)

---

1/4 taza de salchicha molida cocida (o al gusto)  
1/4 taza de cebollas blancas precocidas y pimientos (o al gusto) (mejor cortados y salteados hasta que estén tiernos)  
1/4 taza de aceitunas negras en rodajas (o al gusto)  
2 oz de pepperoni (o al gusto)  
2 oz de salami en rodajas (o al gusto)  
1-2 champiñones grandes cortados en rodajas finas (o al gusto)  
Llovizna de miel caliente (o al gusto)

#### **Utensilios:**

Cáscara de pizza (no incluida) – o simplemente coloque la pizza directamente en la parte posterior de una bandeja para hornear plana para deslizarse en la bandeja de pizza precalentada o en la piedra de pizza precalentada.

Piedra de pizza (no incluida) - o simplemente use la bandeja de pizza Kalorik precalentada en el horno.

#### **Instrucciones**

Precalienta tu MAXX durante 3 minutos usando la configuración "Fresh Pizza".

1. Mientras el horno de pizza se está precalentando (con piedra para pizza o sartén Kalorik insertada), espolvoree una pequeña cantidad de harina en su mostrador / superficie y luego en su masa de pizza. Da forma/estira la masa a una pizza redonda uniforme de 12", dejando un pequeño labio exterior para la corteza. Luego empuje su masa suavemente con un tenedor para deshacerse de cualquier burbuja de aire.
2. Espolvoree un poco de harina de sémola sobre la superficie de la cáscara de su pizza y mueva suavemente la masa de pizza sobre la cáscara (la sémola hará que sea más fácil deslizarse / transferir a la bandeja del horno de pizza Kalorik o una piedra para pizza)
3. Mientras la masa de la pizza todavía está en la cáscara, extiende uniformemente la salsa de pizza con un movimiento circular, dejando espacio para la corteza. Luego cubra uniformemente con todos sus ingredientes MENOS la miel caliente. Cepille suavemente la corteza exterior con un poco de aceite de oliva.
4. Deslice la pizza en la piedra de pizza Kalorik precalentada o sartén / cierre la puerta y cocine hasta que esté dorada. El queso debe ser burbujeante y la corteza ligeramente dorada (~ 4min) Observe cuidadosamente y gire la piedra / sartén de pizza para un dorado más uniforme.
5. Saque su pizza perfectamente cocinada y rocíe con la cantidad deseada de miel caliente. Cortar y servir inmediatamente.

2-4 porciones

~4 minutos, más 30 minutos de tiempo de preparación

**Consejos del chef:** Mezcle ajo fresco en su aceite de oliva para obtener una corteza sabrosa. Dale tiempo a tu masa para que llegue a la temperatura ambiente Si se

almacenó en el refrigerador, será más fácil de estirar. Use mozzarella baja en humedad para obtener mejores resultados.

---

## **Pizza blanca cremosa de champiñones**

### **Ingredientes**

2 cucharadas de harina de sémola (para espolvorear)

2 cucharadas de harina común (para espolvorear)

1 cucharada de aceite de oliva

1 masa prefabricada (~8 oz)

Salsa blanca:

1/3 taza de queso ricotta (o más al gusto)

1/4 taza de cebollas blancas precocidas (mejor cortadas y salteadas hasta que estén tiernas)

2 dientes de ajo (picados y salteados hasta que estén fragantes)

Orégano seco (al gusto)

Tomillo seco (al gusto)

Pimienta fresca y sal (al gusto)

Coberturas:

1 taza de queso mozzarella rallado (o al gusto)

3 champiñones grandes cortados en rodajas finas (o al gusto)

Copos de pimienta roja triturado (al gusto)

Aceite de oliva (al gusto)

Albahaca fresca (al gusto)

### **Equipo**

Cáscara de pizza (no incluida) – o simplemente coloque la pizza directamente en la parte posterior de una bandeja para hornear plana para deslizarse en la bandeja de pizza precalentada o en la piedra para pizza precalentada

Piedra para pizza (no incluida) - o simplemente use la sartén para pizza Kalorik precalentada en el horno

### **Instrucciones**

Precalente MAXX durante 3 minutos usando la configuración "Pizza fresca"

1. Mientras el horno de pizza se precalienta (con piedra para pizza o sartén Kalorik insertada), espolvoree una pequeña cantidad de harina sobre su mostrador / superficie y luego sobre su masa de pizza. Da forma/estira la masa a una pizza redonda uniforme de 12", dejando un pequeño labio exterior para la corteza. Luego empuje su masa suavemente con un tenedor para deshacerse de cualquier burbuja de aire.

2. Espolvoree un poco de harina de sémola sobre la superficie de la cáscara de su pizza y mueva suavemente la masa de pizza sobre la cáscara (la sémola hará que sea más

fácil deslizarse / transferir a la bandeja del horno de pizza Kalorik o una piedra para pizza)

3. Mientras la masa de la pizza todavía está en la cáscara, extienda uniformemente su salsa blanca sobre la corteza de pizza con un movimiento circular, dejando espacio para la corteza. Luego, cubra uniformemente con todos sus ingredientes MENOS los copos de pimienta roja triturado, el aceite de oliva y la albahaca fresca. Cepille suavemente la corteza exterior con un poco de aceite de oliva.

4. Deslice la pizza en la piedra de pizza Kalorik precalentada o sartén / cierre la puerta y cocine hasta que esté dorada. El queso debe derretirse y la corteza debe dorarse ligeramente (~ 4min) Observe cuidadosamente y gire la piedra / sartén para pizza para un dorado más uniforme.

5. Saque su pizza perfectamente cocinada y cubra con la cantidad deseada de hojuelas de pimienta roja triturado, aceite de oliva y albahaca fresca. Cortar y servir inmediatamente.

2-4 porciones

~4 minutos, más 20 minutos de tiempo de preparación

**Consejos del chef:** Mezcle ajo fresco en su aceite de oliva para obtener una corteza sabrosa. Dale tiempo a tu masa para que llegue a la temperatura ambiente Si se almacenó en el refrigerador, será más fácil de estirar. Use mozzarella baja en humedad para obtener mejores resultados.

---

## **Manzanas de avena de vainilla de coco**

### **Ingredientes**

Spray antiadherente para cocinar

2 manzanas verdes cortadas en 1/2 y centros ligeramente centrales las manzanas para eliminar las semillas

1 cucharada de aceite de coco (derretido)

Relleno mixto de avena de coco:

1/2 taza de copos de avena

1/2 taza de coco rallado sin azúcar

1 cucharada de aceite de coco (derretido)

1 cucharadita de vainilla

1 cucharada de mantequilla (derretida)

2 cucharadas de azúcar de coco

1/4 cucharadita de canela (o al gusto)

### **Equipo**

Cuchillo para cortar

Descorche o cuchara de manzana

Espátula para mezclar



Tazón pequeño  
Cuchara para recoger el relleno  
Cesta de freidora Kalorik Air

### **Instrucciones**

Precalienta tu MAXX para freír al aire a 350°F

1. En un tazón pequeño mezcle todos los ingredientes de relleno de avena de coco juntos
2. Rocíe ligeramente la cesta de la freidora de aire Kalorik con aerosol para cocinar, luego coloque las mitades de manzana en la bandeja cortada con el lado hacia arriba y luego freír al aire a 350F durante ~ 10 min.
3. Ahora, generosamente cuchara sobre la avena de coco llenando una parte superior de las manzanas en montículos uniformes
4. Freír al aire durante otros ~ 8 minutos hasta que la cobertura esté dorada y las manzanas estén suaves y cocidas.
5. ¡Disfruta!

4 porciones  
~18 min para cocinar, 5 minutos para preparar

**Consejos del chef:** Sirva tal cual o agregue una bola de helado de vainilla para transformarlo en un postre decadente.

---

### **Jalapeño Popper Mac n Bolas de Queso**

#### **Ingredientes**

1 caja (6 tazas) de macarrones con queso preparados  
2 cucharadas de queso crema  
1/4 taza de jalapeños en escabeche (picados)  
1 taza de harina  
2 huevos  
2 cucharadas de crema  
2 tazas de pan rallado Panko  
Equipo  
Tazón de tamaño mediano  
Espátula o cuchara para mezclar  
Cuchillo para cortar  
3 sartenes/platos profundos o tazones  
Bola pequeña de helado

#### **Instrucciones**

Precalienta tu MAXX para freír al aire a 350°F

---

1. Coloque sus macarrones con queso preparados en un tazón y mezcle los jalapeños picados y el queso crema. Deje que la mezcla se enfríe y firme en el refrigerador durante al menos 2 horas antes de armar las bolas de queso macarrones.
2. Tome 3 sartenes / platos profundos o tazones. Coloque la harina en una sartén, los huevos en una segunda y las migas de pan en una tercera. Batir los huevos y la crema juntos.
3. Usando una pequeña bola de helado, forme bolas de 1 1/2 pulgada de su mezcla de macarrones de queso jalapeño enfriada, suficiente para ~ 25 bolas.
4. Trabajando una a la vez, coloque sus bolas de macarrones con queso en la harina, asegurándose de cubrir bien. A continuación, coloque en la mezcla de huevo batido. Finalmente, coloque en el panko, presionando para igualar el recubrimiento.
5. Llene la cesta de la freidora de aire con una capa uniforme de bolas de queso Mac n (sin que se toquen) y cocine hasta que la corteza esté dorada (~ 8 min)
6. Repita los pasos 4 y 5 hasta que todas las bolas de jalapeño popper mac n cheese estén cocidas y sirvan inmediatamente

12 porciones

~20 minutos de tiempo total de cocción, más 2 1/2 horas de preparación y enfriamiento

**Consejos del chef:** Use jalapeños frescos y picados para obtener más especias adicionales. Agregue hierbas secas, cebolla en polvo o cualquier condimento que desee a las migas de pan Panko para obtener un sabor adicional o reemplace las migas de pan por papas fritas para mezclarlo.

#### **NOTAS:**

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

Estos están destinados a servir como pautas básicas de cocción para ayudarlo a aprovechar al máximo su horno de freidora de pizza Kalorik MAXX.

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

En caso de duda, use el tiempo y la temperatura recomendados proporcionados por su receta cuando cocine alimentos más grandes que requieran una cocción interna completa.

# 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.
- Para limpiar la piedra, nunca use jabón para platos ni productos químicos, ya que serán absorbidos por la piedra y transferidos a la pizza más tarde al hornear. No sumerjas la piedra en agua ya que podría agrietarse. Simplemente raspe cualquier residuo quemado o exceso de comida con un raspador de metal o un cepillo de cerdas duras. Las manchas de carbón negro que son imposibles de eliminar después de su uso son perfectamente normales y no representan ningún defecto o falta de rendimiento del producto.

## 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.

## **DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. El aparato no está enchufado.</li> <li>5. No ha presionado el botón Iniciar/detener.</li> <li>6. Las puertas del horno no se cierran correctamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.</li> <li>5. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Iniciar.</li> <li>6. Asegúrese de que ambas puertas estén bien cerradas.</li> </ol>
Los alimentos no se cocinaron	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Se colocó demasiada comida en el horno.</li> <li>4. La temperatura configurada es muy baja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Use cantidades menores para freír de manera más uniforme.</li> <li>4. Eleve la temperatura y siga cocinando.</li> </ol>
Los alimentos no se frieron de manera uniforme.	Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción.	Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando.

<p>Sale humo blanco del aparato</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Hay restos de aceite en el horno.</li> <li>5. Los accesorios tienen restos de aceite en exceso de cocciones previas.</li> <li>6. El aceite gotea en el elemento térmico.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Pase un paño para retirar el exceso de aceite.</li> <li>5. Limpie los accesorios luego de cada uso.</li> <li>6. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla para hornear o la canasta.</li> </ol>
<p>Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Se utilizó un tipo de papa incorrecto.</li> <li>4. Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Use papas frescas y firmes.</li> <li>4. 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.  
KALORIK® es una marca registrada de The Legacy Companies.

# 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

***User manual content and recipes courtesy of The Legacy Companies – Do not  
reproduce without consent of the authors - All rights reserved.***

***Contenido del manual del usuario y recetas cortesía de The Legacy Companies -  
No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.***

***Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par The Legacy Companies - Ne  
pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.***

# **KALORIK®**