

KALORIK
Since 1930

MAXX[®]

26 QT FLEX SYNC AIR FRYER OVEN Instruction Manual



MODEL	VOLTAGE	WATTAGE	CAPACITY
AFKA26QFX	120V, 60Hz	1700W	26 QT (25 L)

Register this and other Kalorik products through our website:
<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2-3
Grounded Plug	3
Safety Tips	3
Know Your Air Fryer Oven	4
Before First Use	4
Control Panel	5
Using Your Flex Sync Air Fryer Oven.....	5-11
Cleaning and Maintenance	11-12
Troubleshooting	12
Warranty	13

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

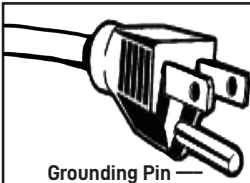
1. **Read all instructions.**
2. Check that your main voltage corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving the appliance. Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
13. When in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and take extreme caution when removing the accessories from the appliance. Failure to do so may lead to burns and/or injury.
14. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
15. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
16. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, debris, etc.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance or parts containing hot oil or other hot liquids.
18. Do not use the appliance for other than intended use.
19. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
20. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
22. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
23. Do not store any materials in this oven when not in use.
24. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
25. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes overheating of the oven.
26. Do not leave unit unattended, especially when toasting or broiling.
27. Use extreme caution when disposing of hot grease.
28. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
29. To disconnect, press the Start/Stop for 3 seconds to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.
30. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury.

31. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat may result in fire or burns.
32. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING PLUG

North American models with grounded plugs:



GROUNDING PLUG

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a grounding type cord and plug that has a third grounding pin (3-prong plug). The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. If the plug does not fit into the outlet or if in doubt as to whether the outlet is properly grounded, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not alter the plug in any way.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The 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 unintentionally; and
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding type 3-wire cord.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

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.

Congratulations on your purchase of a Kalorik MAXX Flex Sync Air Fryer Oven!

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN



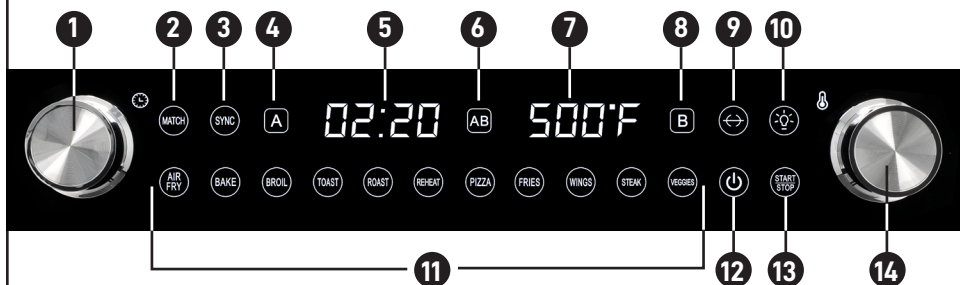
- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Display | 7. Crumb Tray | 12. Rotisserie Spit and Forks |
| 2. Control Dials | 8. Single Cavity Air Frying Basket x2 | 13. Air Frying Basket |
| 3. Door handles | 9. Single Cavity Air Rack x2 | 14. Air Rack |
| 4. Rails/Racks and Basket Slots | 10. Single Cavity Baking Tray x2 | 15. Baking Tray |
| 5. Glass door | 11. Rotisserie Handle | 16. Divider Wall |
| 6. Heating Elements (bottom) | | 17. Muffin Pan |
| | | 18. Pizza Stone |

BEFORE THE FIRST USE

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

CONTROL PANEL

LED Screen and Controls



1. Timer Control Dial (turn and press)
2. Match Cook Function
3. Sync Finish Function
4. Left Cavity Indicator
5. Full cavity timer display or left cavity time and temperature display
6. Full Cavity Indicator (Left+right)
7. Full cavity temperature display or right cavity time and temperature display
8. Right Cavity Indicator
9. Rotisserie On/Off
10. Light On/Off
11. Presets (Air Fry, Bake, Broil, Toast, Roast, Reheat, Pizza, French Fries, Wings, Steak, Veggies)
12. Power On/Off button
13. Start/Stop button
14. Temperature Control Dial

USING YOUR FLEX SYNC AIR FRYER OVEN

Once your Kalorik MAXX Flex Sync Air Fryer Oven is on and ready for use:

- To select a preset, tap the corresponding icon and adjust time and temp if needed.
- Got your time and temp set? Press Start/Stop to begin the cooking process. "PRE" will show to note that the machine is pre-heating until the chosen temperature has been reached.
- Need to adjust? Change time or temperature settings with ease at any point during the cooking process. All you need to do is turn the time or temperature dials and press them to validate (or wait 3 seconds for the change to come into effect).
- The unit will automatically adjust to the new time and/or temperature after 3 seconds.
- All done? MAXX is equipped with both an automatic and manual stopping function.
- In automatic stop, once the cooking time has elapsed, MAXX will beep and enter "Off" mode (display will show "OFF OFF").
- **IMPORTANT:** The inner fan will continue to run for 2 minutes to help the unit cool down if the selected mode required the use of the fan. All lights other than "ON/OFF" will then turn off for standby mode.
- To turn off MAXX manually, press the On/off power button and the machine will enter "Off" mode as described above.

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

TIPS:

- When setting up the Maxx Air fryer oven, always make sure the sliding crumb tray is inserted prior to starting your cooking process. Rinse and clean the sliding crumb tray after every use.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking/drip pan on the lowest slot. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.
- Press the light button for 3 seconds to switch from °C to °F degrees, and vice versa
- Press Start/Stop for 3 seconds to turn sound on and off, when unit is not cooking (keep the shake reminder and the end cooking signal). To unmute, repeat the same process.
- Shake reminder beeps 3 times when it is time to shake one or the other cavity. "SH" is displayed for 5 seconds on the display on the side that needs shaking.

USING THE ROTISSERIE FUNCTION AND ROTISSERIE SPIT AND FORKS

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

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

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

MODES OF USE

FULL CAVITY

- To use the full cavity, remove the divider wall if it was inserted and select the AB button.
- Tap on your desired preset to select cooking mode. If you wish to adjust the time or the temperature, turn the corresponding dial and press to select.
- Once the preset, time, and temperature have been selected add the cooking tray of your choice with food and press Start/Stop to begin cooking.
- When cooking is started, both the cavity indicator and the start/stop button stop blinking. "PRE" is displayed indicating the unit is preheating.
- You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the corresponding dials. Selection will be confirmed automatically after 3 seconds.

HALF CAVITY

- To use one half cavity, insert the divider wall and select A or B icon for desired side cavity. A or B are blinking. Make sure that the crumb tray is inserted.
- Tap your desired preset to select it. If you wish to adjust the time, or the temperature, turn the corresponding dial and press to select.
- Once the preset, time, and temperature have been selected add the cooking tray of your choice with food and press Start/Stop to begin cooking.
- When cooking is started, the cavity indicator and the start/stop button stops blinking. "PRE" is displayed indicating the unit is preheating.
- Once preheated, the temperature, time and preset for cavity A are displayed on the left side of the control panel. If cavity B was selected instead, temperature, time and preset for cavity B are displayed on the right side of the control panel (time and temperature are displayed alternatively)
- You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the corresponding dials. Selection will be confirmed automatically after 3 seconds. The screen will alternate to show time and temperature.

BOTH CAVITIES AT THE SAME TIME

- To use one half cavity, insert the divider wall and select A or B icon for desired side cavity. Make sure that the crumb tray is inserted.
- Tap your desired preset to select it. If you wish to adjust the time, and temperature as explained above.
- Select the remaining cavity and program it in the same manner as mentioned above. Once both cavities are prepped, press Start/Stop to begin cooking.
- When cooking is started, the cavity indicators will alternate and the start/stop button stops blinking. "PRE" is displayed indicating the unit is preheating.
- The displays will alternate the cooking time and temperature of cavity A and B alternatively. The settings of cavity A are displayed on the left of the control panel. The settings of cavity B are displayed on the right of the control panel.
- You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process, by selecting the letter of the cavity you wish to adjust first, and then turn the dial to change the setting. Selection will be confirmed automatically after 3 seconds.

COOKING WITH THE MATCH FUNCTION

- Match cook is a convenient function enabling to program the same temperature and cooking time on both sides, easily.
- With separator on, select cavity A or B. Selected cavity is blinking. Select a preset. Selected preset is blinking. Start/stop is blinking.
- (optional) turn time dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- (optional) turn temperature dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- Press "Match Cook". The preset, time and temperature selected for the initial cavity are automatically copied onto the other (and preset is blinking).
- (optional) turn time dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- (optional) turn temperature dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- Press start/Pause to start cooking. Start/stop is on, steady.
- Display will display alternatively setting / remaining time / temperature of Cavity A and B. (A settings are displayed on the left side of the display, B settings are displayed on the right side)
- "PRE" is displayed until the target temperatures are reached

COOKING WITH THE SYNC FUNCTION

- The sync function is a convenient function enabling for 2 different foods to finish cooking at the same time.
- With separator on, select cavity A or B. Selected cavity is blinking. Select preset. Selected preset is blinking.
- (optional) turn time dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- (optional) turn temperature dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- Select other cavity A or B. 1st cavity light is steady indicating programmed. Other selected cavity is blinking.
- Select preset. Selected preset for other cavity is blinking.
- (optional) turn time dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- (optional) turn temperature dial to adjust, press dial to validate (or auto-validate after 3 seconds).
- Press "Smart Sync"
- Press "Start/Pause" to start cooking in the cavity that has the longest cooking time. Start/stop is on, steady.
- Display will display alternatively setting / remaining time / temperature of Cavity A and B. (A settings are displayed on the left side of the display, B settings are displayed on the right side)
- "PRE" is displayed until the target temperature is reached
- When the time remaining in the first cavity that started cooking is equal to the set time in the other cavity, the second cavity starts cooking, both cavities finish cooking at the same time.

NOTES:

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

Preset	Default Temperature (°F)	Default Time (min)
Air Fry	400	20
Bake	360	30
Broil	500	15
Toast	Level 4	-
Roast	300	40
Reheat	300	7
Pizza	500	15
Fries	400	22
Wings	400	20
Steak	500	15
Veggies	380	10

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

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use the top slot. • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. • CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.
Roast	Roasting can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> • Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended. • Used for larger meats and vegetables.
Toast	Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly. • If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial.

KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:

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

Food	Internal temp*	Quantity	Setting	Temp (°F)	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air Fry	400°F	15-20 mins
Chicken tenderloins	165°F	3-5 oz	Air Fry	380°F	10-15 mins
Chicken thighs (bone-in)	165°F	7-8 oz	Air Fry	450°F	15-20 mins
Chicken wings (fresh)	165°F	7-8 wings, 1.5 lbs total	Air Fry	400°F	10-15 mins
Fish	135°F	6 oz filet	Air Fry	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch thick	Air Fry	425°F	15-20 mins
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air Fry	425°F	20-25 mins
Meatloaf* (Beef)	165°F	1.5 lb meatloaf	Air Fry or Bake	400°F	35-40 mins
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air Fry	400°F	10-25 mins
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air Fry	400°F	30-35 mins
Grilled cheese	Melty cheese*	4 sandwiches	TOAST	400°F	5-7 mins
Frozen pizza (thin crust)	Melty cheese*	Thin crust	PIZZA	500°F	10 mins
Frozen pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust	PIZZA	500°F	20 mins
Frozen fish sticks	165°F	1/2 lb (10 sticks)	Air Fry	425°F	10-12 mins
Frozen chicken nuggets	165°F	20 nuggets	Air Fry	360°F	6-7 mins
Frozen mozzarella sticks	165°F	10 sticks	Air Fry	425°F	6-7 mins
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Bake	375°F	10 mins
Cake**	Tooth-pick test*	1 cake (9 inch round pan)	Bake	350°F	25 mins
Quick bread**	Tooth-pick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Bake	375°F	35 mins
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Bake	375°F	12 mins
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Air Fry	375°F	15-20 mins

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

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

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

DEHYDRATION*

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

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Make sure to clean the appliance after each use! Cleaning regularly prevents the accumulation of grease and helps avoid unpleasant smells.
- Do not immerse the unit in water or wash under running water.
- Make sure to hand wash with warm water and soap.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.

CLEANING THE INTERNAL CAVITY:

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

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

REPLACING THE INNER LAMP

- A replacement bulb is available to you should the original stop working. If this is the case, you can call customer service at the address listed in the "WARRANTY" section to get a replacement bulb. Be sure to perform the following steps carefully as they comprise of manipulating small glass parts.
- Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
- With a screwdriver, unscrew the screw holding the metal clamp against the glass cover.
- Using a tool such as a flat-ended screwdriver, carefully remove the glass to gain access to the lightbulb.
- Remove the lamp by shifting it upwards and ejecting the bi-pin end from its place. To replace with new bulb, align the two pins with the small holes in the original bulb base and plug back in, ensuring the new lamp is securely in place.
- Place the glass cover back into a secure position, ensuring it fits neatly, and screw the metal clamp back into its original position to prevent glass cover from falling off.

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

TROUBLESHOOTING

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

ERROR CODES:

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

WARRANTY

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): _____

KALORIK®
Since 1930

MAXX®

FOUR À FRITURE À AIR DE 26 L FLEX SYNC

Manuel D'instructions



MODÈLE	VOLTAGE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	CAPACITÉ
AFKA26QFX	120 V , 60 Hz	1 700W	26 L

Enregistrez ce produit et d'autres produits Kalorik sur notre site Web :

<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>

L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2-3
Fiche de mise à la terre	3
Astuces de sécurité.....	3
Connaître votre four friteuse à air chaud	4
Avant la première utilisation	4
Panneau de commande	5
Utilisation de votre four à friture à air Flex Sync.....	5-11
Nettoyage et entretien	11-12
Dépannage	12
Garantie	13

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

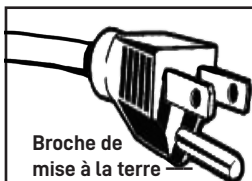
1. **Lisez toutes les instructions.**
2. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter les décharges électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou près de celui-ci.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil EST destiné À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chauffé.
12. Utilisez des précautions lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
13. Lorsqu'il est en marche, l'air chaud est libéré par les bouches d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures.
14. Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
15. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
16. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
17. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
20. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent briser et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
22. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants autres que du métal ou du verre.
23. Ne rangez aucun matériel dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
24. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
25. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraîne une surchauffe du four.
26. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors du grillage ou de la cuisson au grilloir (fonctions « Toast » et « Sear »).

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE DE MISE À LA TERRE

Modèles nord-américains à fiches de mise à la terre :



Broche de
mise à la terre

PRISE DE MISE À LA TERRE

Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil dispose d'un cordon de mise à la terre et d'une fiche dotée d'une troisième broche de mise à la terre (fiche à trois broches). La fiche doit être branchée dans une prise appropriée qui est correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise ou en cas de doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise, contactez un électricien qualifié pour bien l'installer. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

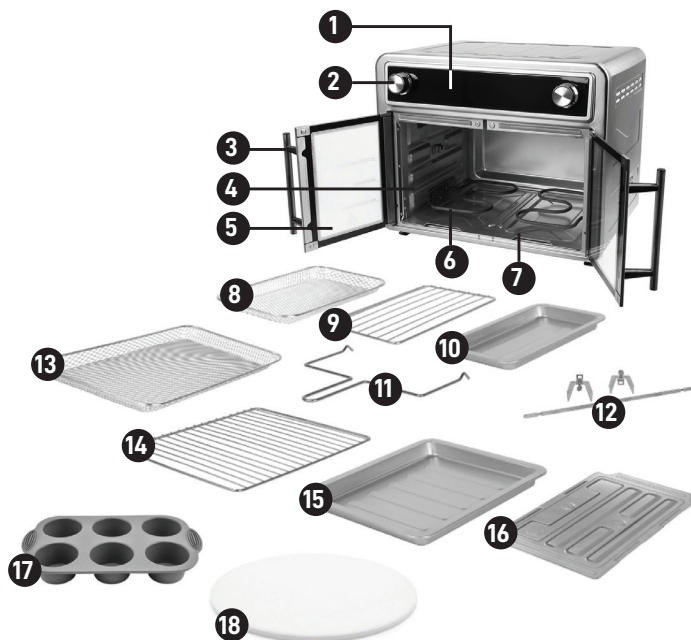
Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques que quelqu'un ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci. Vous pouvez vous procurer une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus long, mais il faut les utiliser avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé(e) :

- a. Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil;
- b. Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il ne s'enroulera pas sur le comptoir ou la table où des enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement; et
- c. Si l'appareil est du type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

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.

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



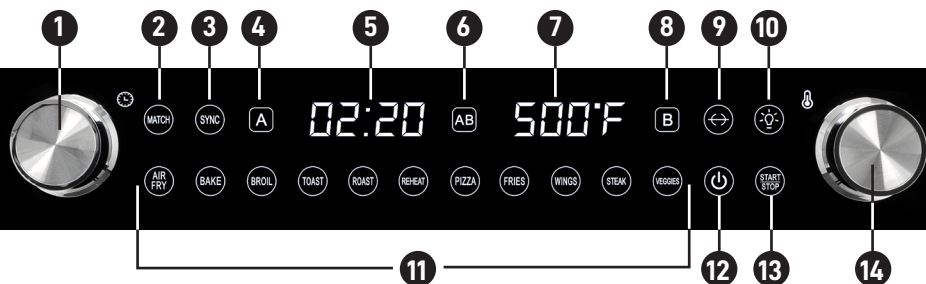
- | | | |
|------------------------------------|---|------------------------------|
| 1. Affichage | 8. Panier de friture Air à cavité unique x2 | 13. Panier de friteuse à air |
| 2. Cadran de commande | 9. Rack Air à cavité unique x2 | 14. Étagère Air |
| 3. Poignées de portes | 10. Plateau de cuisson à cavité unique x2 | 15. Plaque de cuisson |
| 4. Rails/Racks et fentes de panier | 11. Poignée de rôtisserie | 16. Paroi de séparation |
| 5. Porte vitrée | 12. Broche de rôtisserie et fourchettes | 17. Moule à petits gâteaux |
| 6. Éléments chauffants (bas) | | 18. Pierre à pizza |
| 7. Ramasse-miettes | | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

PANNEAU DE COMMANDES

Écran DEL et contrôles



1. Cadran de commande de la minuterie (tournez et appuyez)
2. Faire correspondre la fonction de cuisson
3. Synchroniser la fonction de fin
4. Voyant de la cavité gauche
5. Affichage de la minuterie (mode Cavité Complète) ou affichage de la minuterie et de la température de la cavité de gauche
6. Voyant de la cavité complète (gauche+droite)
7. Affichage de la température (mode Cavité Complète) ou affichage de la minuterie et de la température de la cavité de droite
8. Voyant de la cavité droite
9. Rôtissoire Marche/Arrêt
10. Éclairage marche/arrêt
11. Préréglages (Friture à air chaud, Cuire, Griller, Rôtir, Réchauffer, Pizza, Frites, Ailes, Steak, Légumes)
12. Bouton ouvert/fermé
13. Bouton de Marche/Arrêt
14. Cadran de contrôle de la température

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR FLEX SYNC

Une fois que votre four à friture à Air Kalorik MAXX Flex Sync est allumé et prêt à l'emploi :

- Pour sélectionner un préréglage, appuyez sur l'icône correspondante et ajustez l'heure et la température si nécessaire.
- Le temps et la température sont-ils définis ? Appuyez sur Début/Fin pour commencer le processus de cuisson. « PRE » indiquera que la machine préchauffe jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.
- Besoin d'ajustement ? Modifiez facilement les paramètres de durée ou de température à tout moment du processus de cuisson. Il vous suffit de tourner les cadrans de temps ou de température et d'appuyer dessus pour valider (ou d'attendre 3 secondes pour que le changement entre en vigueur).
- L'appareil s'ajustera automatiquement au nouveau temps et/ou à la nouvelle température après 3 secondes.
- Tout est terminé ? MAXX est équipé à la fois d'une fonction d'arrêt automatique et manuelle.
- En arrêt automatique, une fois le temps de cuisson écoulé, MAXX émettra un bip et passera en mode « Arrêt » (l'écran affichera « ARRÊT »).
- **IMPORTANT :** Le ventilateur interne continuera à fonctionner pendant 2 minutes pour aider l'appareil à refroidir si le mode sélectionné nécessitait l'utilisation du ventilateur. Tous les voyants autres que « ON/OFF » s'éteindront en mode veille.
- Pour éteindre le MAXX manuellement, appuyez sur le bouton d'alimentation Marche/Arrêt et la machine passera en mode « Arrêt » comme décrit ci-dessus.

REMARQUE :

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

ASTUCES:

- Lors de la configuration du four à friteuse Maxx Air, assurez-vous toujours que le plateau à miettes coulissant est inséré avant de commencer votre processus de cuisson. Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lors de la cuisson d'aliments qui peuvent laisser tomber des miettes ou de la graisse pendant le processus de cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson/égouttage sur la fente la plus basse. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.
- Appuyez sur le bouton d'éclairage pendant 3 secondes pour passer de °C à °F degrés, et vice versa
- Appuyez sur Start/Stop pendant 3 secondes pour allumer et éteindre le son, lorsque l'appareil ne cuit pas (gardez le rappel d'agitation et le signal de fin de cuisson). Pour désactiver le son, répétez le même processus.
- Le rappel d'agitation émet 3 bips lorsqu'il est temps d'agiter l'une ou l'autre cavité. « SH » est affiché pendant 5 secondes à l'écran sur le côté qui doit être secoué.

UTILISATION DE LA BROCHE À RÔTISSERIE

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

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

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

MODES D'UTILISATION

CAVITÉ COMPLÈTE

- Pour utiliser la cavité complète, retirez la paroi de séparation si elle a été insérée et sélectionnez le bouton AB.
- Appuyez sur le préréglage souhaité pour sélectionner le mode de cuisson. Si vous souhaitez régler l'heure ou la température, tournez le cadran correspondant et appuyez pour sélectionner.
- Une fois que le préréglage, la durée et la température ont été sélectionnés, ajoutez le plateau de cuisson de votre choix avec les aliments et appuyez sur Démarrer/Arrêter pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est lancée, l'indicateur de cavité et le bouton de marche/arrêt cessent de clignoter. « PRE » est affiché pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer.
- Vous pouvez ajuster le temps et la température à tout moment pendant le processus de cuisson à l'aide des cadrans correspondants. La sélection sera confirmée automatiquement après 3 secondes.

DEMI-CAVITÉ

- Pour utiliser une demi-cavité, insérez la paroi de séparation et sélectionnez l'icône A ou B pour la cavité latérale souhaitée. A ou B clignote. Assurez-vous que le ramasse-miettes est inséré.
- Appuyez sur le préréglage souhaité pour le sélectionner. Si vous souhaitez régler la durée ou la température, tournez le cadran correspondant et appuyez pour sélectionner.
- Une fois que le préréglage, la durée et la température ont été sélectionnés, ajoutez le plateau de cuisson de votre choix avec les aliments et appuyez sur Démarrer/Arrêter pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est lancée, l'indicateur de cavité et le bouton de marche/arrêt cessent de clignoter. « PRE » est affiché pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer.
- Une fois préchauffé, la température, la durée et le préréglage de la cavité A sont affichés sur le côté gauche du panneau de commande. Si la cavité B a été sélectionnée à la place, la température, la durée et le préréglage de la cavité B sont affichés sur le côté droit du panneau de commande (la durée et la température sont affichées alternativement)
- Vous pouvez ajuster le temps et la température à tout moment pendant le processus de cuisson à l'aide des cadrans correspondants. La sélection sera confirmée automatiquement après 3 secondes. L'écran alternera pour afficher la durée et la température.

LES DEUX CAVITÉS EN MÊME TEMPS

- Pour utiliser une demi-cavité, insérez la paroi de séparation et sélectionnez l'icône A ou B pour la cavité latérale souhaitée. Assurez-vous que le ramasse-miettes est inséré.
- Appuyez sur le préréglage souhaité pour le sélectionner. Si vous souhaitez régler la durée et la température comme expliqué ci-dessus.
- Sélectionnez la cavité restante et programmez-la de la même manière que celle mentionnée ci-dessus. Une fois que les deux cavités sont préparées, appuyez sur Démarrer/Arrêter pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est lancée, les indicateurs de cavité alternent et le bouton de marche/arrêt cesse de clignoter. « PRE » est affiché pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer.
- Les affichages alternent le temps de cuisson et la température des cavités A et B en alternance. Les paramètres de la cavité A sont affichés à gauche du panneau de commande. Les paramètres de la cavité B sont affichés à droite du panneau de commande.
- Vous pouvez ajuster le temps et la température à tout moment pendant le processus de cuisson, en sélectionnant d'abord la lettre de la cavité que vous souhaitez ajuster, puis tourner le cadran pour modifier le réglage. La sélection sera confirmée automatiquement après 3 secondes.

CUISSON AVEC LA FONCTION MATCH

- La cuisson assortie est une fonction pratique permettant de programmer facilement la même température et le même temps de cuisson des deux côtés.
- Avec le séparateur activé, sélectionnez la cavité A ou B. La cavité sélectionnée clignote. Sélectionnez un préréglage: Le préréglage sélectionné clignote. Le bouton Démarrer/ Arrêter clignote.
- (facultatif) tourner le cadran de temps pour ajuster, appuyez sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- (facultatif) tourner le cadran de température pour ajuster, appuyez sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- Appuyez sur « Faire correspondre la cuisson ». Le préréglage, le temps et la température sélectionnés pour la cavité initiale sont automatiquement copiés sur l'autre (et le préréglage clignote).
- (facultatif) tourner le cadran de temps pour ajuster, appuyez sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- (facultatif) tourner le cadran de température pour ajuster, appuyez sur le cadran pour

valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).

- Appuyez sur start/Pause pour commencer la cuisson. Le bouton Démarrer/Arrêter est activé, stable.
- L'affichage affichera alternativement le réglage /la durée restante/la température des cavités A et B. (Les paramètres A sont affichés sur le côté gauche de l'affichage, les paramètres B sont affichés sur le côté droit)
- « PRE » est affiché jusqu'à ce que les températures cibles soient atteintes

CUISSON AVEC LA FONCTION SYNC

- La fonction de synchronisation est une fonction pratique permettant à 2 aliments différents de terminer la cuisson en même temps.
- Avec le séparateur activé, sélectionnez la cavité A ou B. La cavité sélectionnée clignote. Sélectionner préréglage, Le préréglage sélectionné clignote.
- (facultatif) tourner le cadran de temps pour ajuster, appuyer sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- (facultatif) tourner le cadran de température pour ajuster, appuyer sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- Sélectionnez une autre cavité A ou B. La lumière de la première cavité est stable, indiquant qu'elle est programmée. L'autre cavité sélectionnée clignote.
- Sélectionner préréglage, Le préréglage sélectionné pour l'autre cavité clignote.
- (facultatif) tourner le cadran de temps pour ajuster, appuyer sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- (facultatif) tourner le cadran de température pour ajuster, appuyer sur le cadran pour valider (ou se valide automatiquement après 3 secondes).
- Appuyez sur « Smart Sync »
- Appuyez sur « Démarrer/Pause » pour commencer la cuisson dans la cavité qui a le temps de cuisson le plus long. Le bouton Démarrer/Arrêter est activé, stable.
- L'affichage affichera alternativement le réglage /la durée restante/la température des cavités A et B. (Les paramètres A sont affichés sur le côté gauche de l'affichage, les paramètres B sont affichés sur le côté droit)
- « PRE » est affiché jusqu'à ce que la température cible soit atteinte
- Lorsque le temps restant dans la première cavité qui a commencé la cuisson est égal au temps défini dans l'autre cavité, la deuxième cavité commence la cuisson, les deux cavités terminent la cuisson en même temps.

REMARQUES :

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, une petite partie d'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments avant la friture à l'air. Veillez à répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- Certains aliments libèrent de l'eau ou du gras lors de la cuisson. Lors de cuisson de grandes quantités pendant une période prolongée, la condensation peut s'accumuler, ce qui pourrait laisser de l'humidité sur votre comptoir.
- Utilisez la plaque de cuisson pour attraper l'eau ou le gras lorsque des gouttes se produisent.
- When the time remaining in the first cavity that started cooking is equal to the set time in the other cavity, the second cavity starts cooking, both cavities finish cooking at the same time.

Réglage par défaut	Température par défaut (°F)	Durée par défaut
Friture à air chaud	400	20
Cuire	360	30
Broil (Griller)	500	15
Griller	Niveau 4	-
Rôtir	300	40
Réchauffer	300	7
Pizza	500	15
Frites	400	22
Ailes	400	20
Steak	500	15
Légumes	380	10

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

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

GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:

Les suggestions ci-dessous concernent une utilisation dans toute la cavité. Lorsque vous utilisez une demi-cavité, veuillez réduire la moitié des quantités.

Aliment	Température interne*	Quantité	Réglage	Température (°F)	Temps
Poitrine de poulet	165°F	8 à 10 onces (220 à 240 g)	Friture à air	400°F	15-20 mins
Filets de poulet	165°F	3 à 5 onces (85 à 140 g)	Friture à air	380°F	10-15 mins
Cuisses de poulet (avec os)	165°F	7 à 8 onces (200 à 220 g)	Friture à air	450°F	15-20 mins
Ailes de poulet	165°F	7-8 ailes, 1,5 lb (680 g)	Friture à air	400°F	10-15 mins
Poisson	135°F	Filet de 6 onces (170 g)	Friture à air	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1 pouce d'épaisseur	Friture à air	425°F	15-20 mins
Longe de porc	145°F	20 à 25 onces (560 à 700 g)	Friture à air	425°F	20-25 mins
Pain de viande** (bœuf)	165°F	1,5 lb (680 g) de viande	Friture à air ou cuisson four	400°F	35-40 mins
Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Friture à air	400°F	10-25 mins
Pomme de terre au four	Centre tendre*	5,5 onces (150 g)	Friture à air	400°F	30-35 mins
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	4 sandwiches	Toast	400°F	5-7 mins
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte mince	PIZZA	500°F	10 mins
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	PIZZA	500°F	20 mins
Bâtonnets de poisson surgelés	165 ° F	1/2 lb (220 g, 10 bâtonnets)	Friture à air	425°F	10-12 mins
Nuggets de poulet surgelés	165 ° F	20 nuggets	Friture à air	360°F	6-7 mins
Bâtonnets de mozzarella surgelés	165 ° F	10 bâtonnets	Friture à air	425°F	6-7 mins
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4-6 cookies	Cuisson four	375°F	10 mins
Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteau (moule rond de 9 pouces)	Cuisson four	350°F	25 mins
Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12.7 x 22.9 cm)	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à double pâte	Friture à air	375°F	15-20 mins

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

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

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

Voir les notes de cuisson supplémentaires à la page suivante.

DÉSHYDRATATION*:

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

Parcourez les recettes créées par le chef spécialement pour votre produit Kalorik.

Visitez notre site Web www.kalorik.com pour voir notre vaste bibliothèque de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion par e-mail de Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes et communiquez avec nous sur les réseaux sociaux pour une inspiration quotidienne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR :

- Pour retirer les miettes, retirez le ramasse-miettes coulissant. Essuyez-le et 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

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

REMPLACEMENT DE LA LAMPE INTÉRIEURE :

- Une lampe de rechange est à votre disposition au cas où l'original cesse de fonctionner. Pour en acquérir une, veuillez contacter le service clientèle à l'adresse indiquée dans la section « GARANTIE ». Assurez-vous de suivre attentivement les étapes suivantes car elles consistent à manipuler de petites pièces en verre.
- Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
- À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis maintenant l'agrafe métallique contre la protection en verre.
- À l'aide d'un outil tel qu'un tournevis plat, retirez soigneusement la vitre pour accéder à l'ampoule.
- Retirez la lampe en la déplaçant vers le haut et en éjectant l'extrémité à deux broches de son emplacement. Pour remplacer par une nouvelle ampoule, alignez les deux broches avec les petits trous dans la base de l'ampoule d'origine et rebranchez-la, en vous assurant que la nouvelle lampe est bien en place.
- Remettez la vitrine dans une position sûre, en vous assurant qu'elle soit installée parfaitement, et revissez l'agrafe métallique dans sa position d'origine afin d'empêcher la protection en verre de tomber.

N'immergez pas LE FOUR dans l'eau ou tout autre liquide. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant autorisé du service après-vente.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage/arrêt. 3. Les portes du four ne sont pas bien fermées. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. 2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de démarrage. 3. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop de nourriture est placée dans le four. 2. La température est trop basse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme. 2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.

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

CODES D'ERREUR :

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

GARANTIE 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) : _____

KALORIK
Since 1930

MAXX[®]

HORNO CON FREIDORA DE AIRE FLEX SYNC DE 26 QT

Manual de instrucciones



MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	CAPACIDAD
AFKA26QFX	120 V, 60 Hz	1700 W	26 QT (25 L)

Registre este y otros productos Kalorik a través de nuestra página web:

<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>

No es necesario registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2-3
Enchufe a tierra	3
Consejos de seguridad	3
Conozca su horno freidora de aire	4
Antes del primer uso	4
Panel de control	5
Cómo utilizar su horno con freidora de aire Flex Sync.....	5-11
Limpieza y mantenimiento	11-12
Resolución de problemas	12
Garantía	13

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter les décharges électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou près de celui-ci.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil EST destiné À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chauffé.
12. Utilisez des précautions lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
13. Lorsqu'il est en marche, l'air chaud est libéré par les bouches d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures.
14. Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
15. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
16. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
17. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
20. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récuser 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

FICHE DE MISE À LA TERRE

Modèles nord-américains à fiches de mise à la terre :



Broche de
mise à la terre

PRISE DE MISE À LA TERRE

Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil dispose d'un cordon de mise à la terre et d'une fiche dotée d'une troisième broche de mise à la terre (fiche à trois broches). La fiche doit être branchée dans une prise appropriée qui est correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise ou en cas de doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise, contactez un électricien qualifié pour bien l'installer. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques que quelqu'un ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci. Vous pouvez vous procurer une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus long, mais il faut les utiliser avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé(e) :

- a. Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil;
- b. Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il ne s'enroulera pas sur le comptoir ou la table où des enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement; et
- c. Si l'appareil est du type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

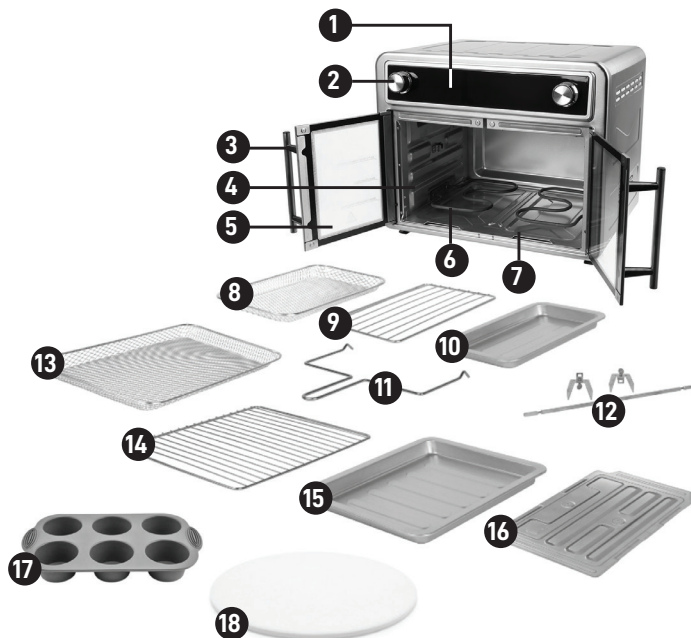
Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le tordre et ne pas lui infliger de sévices mécaniques. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après l'utilisation.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Cuando esté en uso, siempre utilice manoplas o agarradores de hornos al tocar cualquier superficie exterior o interior del horno, o al manipular los accesorios.
2. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno limpio y sin restos de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material combustible.
3. No utilice utensilios metálicos como cuchillos para eliminar los restos de comida de los elementos calefactores, ya que esto puede dañar el aparato y provocar electrocución.
4. No guarde ningún material en el horno cuando no esté en uso.

¡Felicitaciones por la compra de un horno con freidora de aire Kalorik MAXX Flex Sync!

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



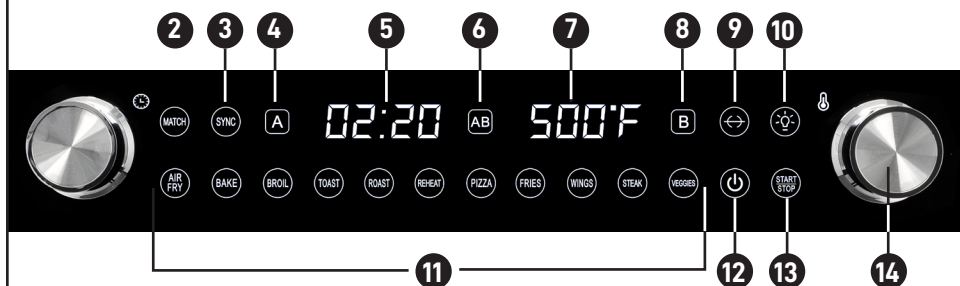
- | | | |
|--|---|------------------------------|
| 1. Pantalla | 8. Cesta para freír con una sola cavidad x2 | 14. Estante de aire |
| 2. Diales de control | 9. Estante de aire de una sola cavidad x2 | 15. Bandeja para pastelería |
| 3. Manijas de las puertas | 10. Bandeja para hornear de una sola cavidad x2 | 16. Pared divisoria |
| 4. Rieles/estantes y ranuras para cestas | 11. Mango para asador | 17. Bandeja para panquecitos |
| 5. Puerta de vidrio | 12. Barra para asar y tenedores | 18. Piedra para pizza |
| 6. Elementos de calefacción (parte inferior) | 13. Cesta para freír con aire | |
| 7. Bandeja para migas | | |

ANTES DEL PRIMER USO

- Desempaque el aparato y los accesorios y lave y limpie todo. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de operar la unidad.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor de modo que también se coloque al menos a 4 pulgadas (10 cm) de distancia de cualquier objeto circundante.
- Desenrolle y conecte el cable de alimentación al tomacorriente. Coloque la bandeja deslizante para migas dentro de la parte inferior de la unidad, debajo de los elementos calefactores inferiores. Asegúrese de que la unidad esté limpia y de que se haya sacado todo del horno.
- Es normal que salga algo de humo u olor del aparato cuando lo utilice por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar el aceite de embalaje que pueda quedar después de la producción, recomendamos operar el aparato durante 20 minutos, poniendo el termostato en su configuración de temperatura máxima en el menú de parrilla (500 °F).

PANEL DE CONTROL

Controles y pantalla LED



1. Dial de control del temporizador (girar y presionar)
2. Función de cocción combinada
3. Función de finalización de sincronización
4. Indicador de cavidad izquierda
5. Muestra temporizador de cavidad completa o tiempo y temperatura de la cavidad izquierda
6. Indicador de cavidad completa (izquierda+derecha)
7. Muestra temperatura de cavidad completa o temperatura y tiempo de cavidad derecha
8. Indicador de cavidad derecha
9. Asador encendido/apagado (ON/OFF)
10. Luz encendida/apagada (ON/OFF)
11. Preajustes (freír con aire, hornear, asar, tostar, rostizar, recalentar, pizza, papas fritas, alitas, filete, vegetales)
12. Botón de encendido On/Off
13. Botón de inicio/parada
14. Dial de control de temperatura

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE FLEX SYNC

Una vez que su horno con freidora de aire Kalorik MAXX Flex Sync esté encendido y listo para su uso:

- Para seleccionar un ajuste preestablecido, toque el ícono correspondiente y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario.
- ¿Tiene el tiempo y la temperatura establecidos? Presione Iniciar/Detener para comenzar el proceso de cocción. "PRE" mostrará que la máquina se está precalentando hasta que se haya alcanzado la temperatura elegida.
- ¿Necesitas ajustar? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es girar los diales de tiempo o temperatura y presionarlos para validar (o esperar 3 segundos para que el cambio entre en función).
- La unidad se ajustará automáticamente al nuevo tiempo o temperatura después de 3 segundos.
- ¿Todo listo? MAXX está equipado con una función de parada automática y manual.
- En la parada automática, una vez transcurrido el tiempo de cocción, MAXX emitirá un pitido y entrará en el modo "Apagado" (la pantalla mostrará "OFF OFF").
- **IMPORTANTE:** El ventilador interno continuará funcionando durante 2 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe si el modo seleccionado requiere el uso del ventilador. Todas las luces que no sean "ON/OFF" se apagarán en modo de espera.
- Para apagar MAXX de forma manual, presione el botón de encendido/apagado y la máquina entrará en el modo "Apagado" como se describió anteriormente.

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

RECOMENDACIONES:

- Al configurar el horno de la freidora Maxx Air, asegúrese siempre de que la bandeja deslizante para migas esté insertada antes de iniciar el proceso de cocción. Enjuague y limpie la bandeja colectora deslizante después de cada uso.
- Cuando cocine alimentos que puedan dejar migas o gotear aceite durante el proceso de cocción, asegúrese de colocar la bandeja para hornear/gotear en la ranura más baja. Esto ayudará a mantener la unidad lo más limpia posible y protegerá los elementos calefactores inferiores.
- Presione el botón de luz durante 3 segundos para cambiar de °C a °F, y viceversa.
- Presione Iniciar/Detener durante 3 segundos para encender y apagar el sonido, cuando la unidad no esté cocinando (mantenga el recordatorio de sacudir y la señal de finalización de la cocción). Para activar el sonido, repita el mismo proceso.
- El recordatorio de agitación emite 3 pitidos cuando es hora de agitar una u otra cavidad. "SH" se muestra durante 5 segundos en la pantalla del lado que debe agitarse.

CÓMO UTILIZAR EL ESPETÓN PARA ROSTIZAR

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

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

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

MODOS DE USO

CAVIDAD COMPLETA

- Para utilizar la cavidad completa, retire la pared divisoria si se insertó y seleccione el botón AB.
- Toque el ajuste preestablecido deseado para seleccionar el modo de cocción. Si desea ajustar el tiempo o la temperatura, gire el dial correspondiente y presione para seleccionar.
- Una vez que se haya seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de cocción de su elección con los alimentos y presione Iniciar/Detener para comenzar a cocinar.
- Cuando se inicia la cocción, tanto el indicador de cavidad como el botón Iniciar/Detener dejan de parpadear. Se muestra "PRE", lo que indica que la unidad se está precalentando.
- Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción mediante los diales correspondientes. La selección se confirmará automáticamente después de 3 segundos.

MITAD DE LA CAVIDAD

- Para utilizar una mitad de la cavidad, inserte la pared divisoria y seleccione el ícono A o B para la cavidad lateral deseada. A o B parpadean. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada.
- Toque el ajuste preestablecido que desee para seleccionarlo. Si desea ajustar el tiempo o la temperatura, gire el dial correspondiente y presione para seleccionar.
- Una vez que se haya seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de cocción de su elección con los alimentos y presione Iniciar/Detener para comenzar a cocinar.
- Cuando se inicia la cocción, el indicador de cavidad y el botón Iniciar/Detener dejan de parpadear. Se muestra "PRE", lo que indica que la unidad se está precalentando.
- Una vez precalentado, la temperatura, el tiempo y el valor preestablecido para la cavidad A se muestran en el lado izquierdo del panel de control. Si se seleccionó la cavidad B, la temperatura, el tiempo y el valor preestablecido para la cavidad B se muestran en el lado derecho del panel de control (el tiempo y la temperatura se muestran alternativamente).
- Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción mediante los diales correspondientes. La selección se confirmará automáticamente después de 3 segundos. La pantalla se alternará para mostrar el tiempo y la temperatura.

AMBAS CAVIDADES AL MISMO TIEMPO

- Para utilizar una mitad de la cavidad, inserte la pared divisoria y seleccione el ícono A o B para la cavidad lateral deseada. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada.
- Toque el ajuste preestablecido que desee para seleccionarlo. Si desea ajustar el tiempo y la temperatura como se explicó anteriormente.
- Seleccione la cavidad restante y prográmela de la misma manera que se mencionó anteriormente. Una vez preparadas ambas cavidades, presione Iniciar/Detener para iniciar la cocción.
- Cuando se inicia la cocción, los indicadores de cavidad se alternarán y el botón iniciar/detener dejará de parpadear. Se muestra "PRE", lo que indica que la unidad se está precalentando.
- Las pantallas alternarán el tiempo de cocción y la temperatura de la cavidad A y B alternativamente. Los ajustes de la cavidad A se muestran a la izquierda del panel de control. Los ajustes de la cavidad B se muestran a la derecha del panel de control.
- Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción: seleccione primero la letra de la cavidad que desea ajustar y luego gire el dial para cambiar la configuración. La selección se confirmará automáticamente después de 3 segundos.

COCINAR CON LA FUNCIÓN COMBINAR

- La función Cocción combinada es una función conveniente que permite programar la misma temperatura y tiempo de cocción en ambos lados, fácilmente.
- Con el separador incorporado, seleccione la cavidad A o B. La cavidad seleccionada parpadea. Seleccione un preajuste. El ajuste preestablecido seleccionado parpadea. Iniciar/Detener parpadea.
- (opcional) gire el dial de tiempo para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- (opcional) gire el dial de temperatura para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- Presione "Cocción combinada". El preajuste, el tiempo y la temperatura seleccionados para la cavidad inicial se copian automáticamente en la otra (y el preajuste parpadea).

- (opcional) gire el dial de tiempo para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- (opcional) gire el dial de temperatura para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- Presione Inicio/Pausa para comenzar a cocinar. Iniciar/Detener está encendido, no parpadea.
- La pantalla mostrará alternativamente la configuración / tiempo restante / temperatura de la Cavity A y B. (la configuración A se muestra en el lado izquierdo de la pantalla, la configuración B se muestra en el lado derecho).
- Se muestra "PRE" hasta que se alcanzan las temperaturas objetivo.

COCINAR CON LA FUNCIÓN DE SINCRONIZACIÓN

- La función de Sincronización es una función conveniente que permite que 2 alimentos diferentes terminen de cocinar al mismo tiempo.
- Con el separador incorporado, seleccione la cavidad A o B. La cavidad seleccionada parpadea. Seleccione ajuste preestablecido. El ajuste preestablecido seleccionado parpadea.
- (opcional) gire el dial de tiempo para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- (opcional) gire el dial de temperatura para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- Seleccione otra cavidad A o B. La luz de la primera cavidad es constante, lo que indica que está programada. Otra cavidad seleccionada está parpadeando.
- Seleccione ajuste preestablecido. El preajuste seleccionado para otra cavidad parpadea.
- (opcional) gire el dial de tiempo para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- (opcional) gire el dial de temperatura para ajustar, presione el dial para validar (o autovalidar después de 3 segundos).
- Presione "Smart Sync" (Sincronización inteligente)
- Presione el botón "Inicio/Pausa" para comenzar a cocinar en la cavidad que tenga el tiempo de cocción más largo. Iniciar/Detener está encendido, no parpadea.
- La pantalla mostrará alternativamente la configuración / tiempo restante / temperatura de la Cavity A y B. (la configuración A se muestra en el lado izquierdo de la pantalla, la configuración B se muestra en el lado derecho).
- Se muestra "PRE" hasta que se alcanza la temperatura objetivo.
- Cuando el tiempo restante en la primera cavidad que comenzó a cocinar es igual al tiempo establecido en la otra cavidad, la segunda cavidad comienza a cocinar, ambas cavidades terminan de cocinar al mismo tiempo.

NOTAS:

- Si bien no se necesita aceite, se puede rociar o cepillar los alimentos con una pequeña porción de aceite antes de freír con aire. Asegúrese de distribuir el aceite de manera uniforme sobre la comida.
- Algunos alimentos liberan agua o aceite al cocinar. Al cocinar grandes cantidades durante un período prolongado, puede acumularse condensación, lo que podría dejar humedad en la encimera.
- Utilice la bandeja para hornear para recolectar agua o aceite cuando se produzca el goteo.

Programar	Temperatura predeterminada (°F)	Tiempo predeterminado (min.)
Freír con aire	400	20
Hornear	360	30
Asar	500	15
Tostar	Nivel 4	-
Rostizar	300	40
Recalentar	300	7
Pizza	500	15
Papas fritas	400	22
Alitas	400	20
Filete	500	15
Vegetales	380	10

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

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

**Toast/
Tostar**

Utilice la función de tostado para tostar el pan a la perfección: crujiente por fuera y suave por dentro.

- Para obtener los mejores resultados, coloque los alimentos en el centro de la parrilla espaciados uniformemente.
- Si la tostada es más liviana de lo deseado, vuelva a colocarla dentro del horno y agregue más tiempo usando el selector.

GUÍA BÁSICA DE COCINA DE KALORIK MAXX:

Las sugerencias a continuación son para el uso de la cavidad completa. Cuando utilice la mitad de la cavidad, utilice la mitad de las cantidades.

Tipo de comida	Temp interna (°F)	Cantidad	Preajuste	Temp (°F)	Hora de cocinar
Pechuga de pollo	165°F	8-10 oz	Freír con aire	400°F	15-20 mins
Tiras de pollo	165°F	3-5 oz	Freír con aire	380°F	10-15 mins
Muslos de pollo (con hueso)	165°F	7-8 oz	Freír con aire	450°F	15-20 mins
Alas de pollo	165°F	7-8 alas, .68 kgs in total.	Freír con aire	400°F	10-15 mins
Pescado	135°F	6 oz filet	Freír con aire	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch grueso	Freír con aire	425°F	15-20 mins
Carne de Cerdo	145°F	20-25 oz	Freír con aire	425°F	20-25 mins
Pastel de carne	165°F	1.5 lb	Freír con aire o Hornear	400°F	35-40 mins
Macarrones con queso (horneados)	160°F	4 porciones	Freír con aire	400°F	10-25 mins
Papa horneada	Centro suave*	5.5 oz	Freír con aire	400°F	30-35 mins
Queso asado	Queso fundido*	4 sándwiches	Tostar	400°F	5-7 mins
Pizza congelada (corteza delgada)	Queso fundido*	Pizza de corteza delgada	Pizza	500°F	10 mins
Pizza congelada (corteza gruesa)	Queso fundido*	Pizza de corteza gruesa	Pizza	500°F	20 mins
Palitos de pescado congelado	165°F	1/2 lb (10 palitos)	Freír con aire	425°F	10-12 mins
Nuggets de pollo congelado	165°F	20 nuggets	Freír con aire	360°F	6-7 mins
Palitos de mozzarella congelados	165°F	10 palitos	Freír con aire	425°F	6-7 mins

Galletas con chispas de chocolate	Bordes dorados	4-6 galletas	Hornear	375°F	10 mins
Pastel**	Prueba de palillo de dientes*	1 pastel	Hornear	350°F	25 mins
Pan rapido**	Prueba de palillo de dientes*	1 pan (9 x 5 in)	Hornear	375°F	35 mins
Magdalenas	Prueba de palillo de dientes*	6-12 magdalenas	Hornear	375°F	12 mins
Tarta**	La corteza inferior comienza a dorarse	Tarta de dos costras	Freír con aire	375°F	15-20 mins

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

*Las temperaturas internas recomendadas por la FDA, otros estándares de cocción son solo indicativos.

**En caso de duda, use HORNEAR en el tiempo y la temperatura recomendadas según su receta al hornear panes, tartas, pasteles y otros alimentos más grandes que requieran una cocción interna exhaustiva.

DESHIDRATACIÓN*

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

Explore las recetas creadas por el chef específicamente para su producto Kalorik.

Visite nuestro sitio web www.kalorik.com para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y comenzar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales. Conéctese también con nosotros en las redes sociales para recibir inspiración diaria.

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

LIMPIEZA INTERNA

- Para retirar las migas, extraiga la bandeja para migas deslizante 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

PIEZA DE LA CARCASA

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

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA INTERNA

- Hay disponible una bombilla de repuesto por si la original deja de funcionar. Si este fuera el caso, puede llamar al servicio al cliente a la dirección que figura en la sección "GARANTÍA" para obtener una bombilla de repuesto.
- Asegúrese de realizar los siguientes pasos cuidadosamente ya que afectan el manejo de las piezas de vidrio.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
- Con un destornillador, desatornille el tornillo sosteniendo la abrazadera metálica contra la tapa de vidrio.
- Con una herramienta como por ejemplo un destornillador plano, retire cuidadosamente el vidrio para acceder a la bombilla.
- Retire la bombilla moviéndola hacia arriba y reemplácela por la nueva, asegurándose de que la nueva bombilla esté firme en su lugar.
- Coloque nuevamente la tapa de vidrio en una posición firme, asegurándose de encajarla adecuadamente, y atornille nuevamente la abrazadera metálica en su posición original.

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA INTERNA Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá realizarlo el representante del mantenimiento autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La unidad no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no está enchufado. 2. No presionó el botón iniciar/ detener. 3. Las puertas del horno no están cerradas correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. 2. Asegúrese de haber seleccionado una función y presionado el botón de inicio. 3. Asegúrese de que ambas puertas estén bien cerradas.
Los alimentos no se cocinaron	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se coloca demasiada comida en el horno. 2. La temperatura se configuró demasiado baja. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use lotes más pequeños para freír de forma más uniforme. 2. Aumente la temperatura y siga cocinando.
La comida no se fríe de manera uniforme	Algunos alimentos deben voltearse o agitarse durante el proceso de cocción.	Voltee o agite la comida a la mitad del proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco del aparato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay residuos de aceite en el horno. 2. Los accesorios tienen un exceso de residuos de grasa de la cocción anterior. 3. El aceite gotea sobre el elemento calefactor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie para eliminar el exceso de aceite. 2. Limpie los accesorios después de cada uso. 3. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla neumática o la cesta.
Las papas fritas no se frien de manera uniforme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se utiliza un tipo de papa incorrecto. 2. Las papas no se escaldaron adecuadamente durante la preparación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use papas frescas y duras. 2. Corte las patatas en palitos y seque a toques para eliminar el exceso de almidón.

CÓDIGOS DE ERROR:

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

GARANTÍA

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. All Rights Reserved.

KALORIK® is a registered trademark of 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): _____

