

KALORIK®

MAXX®

FLEX TRIO AIR FRYER OVEN

Instruction Manual



MODEL: AFO52295SS



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
3 Prong Plug Instructions	3
Short Cord Instructions	3
Before First Use	4
Know Your Air Fryer	4
Using Your Kalorik Maxx Air Fryer Oven.....	6 - 7
Modes of Use	7 - 9
Kalorik Maxx Basic Cooking Guide	10 - 11
Dehydration	11
Cleaning and Maintenance	11 - 12
Troubleshooting	13
Error Codes	13
Warranty	14
Replacement Parts	14

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.

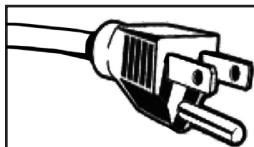
Safety Tips

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.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

North American models with grounded plugs:



Grounding Pin —

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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

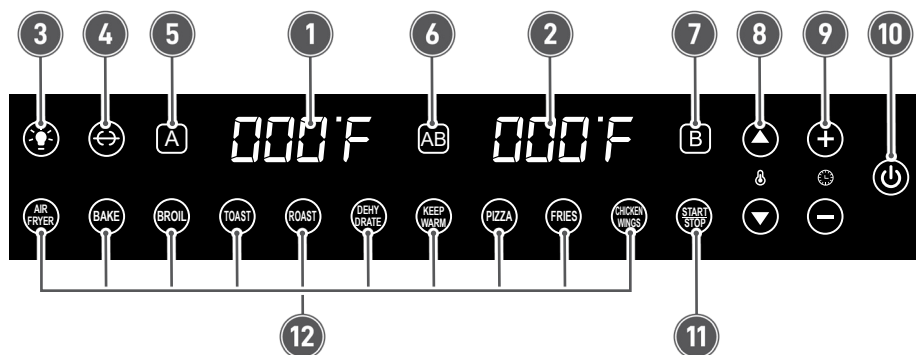
The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.

The resulting extended cord should be arranged, so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

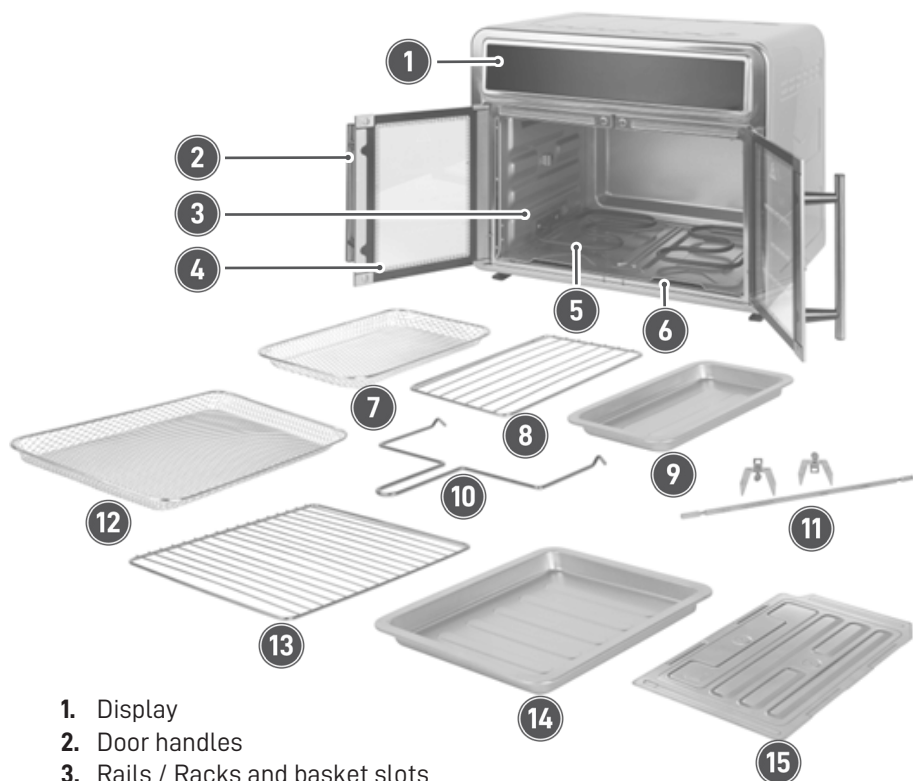
BEFORE THE FIRST USE

- 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 (500 °F).

KNOW YOUR AIR FRYER



1. Temperature/Countdown timer (depending on cavity use)
2. Temperature/Countdown timer (depending on cavity use)
3. Light
4. Rotisserie
5. A: Left cavity
6. AB: Full cavity
7. B: Right cavity
8. Temperature control
9. Time control
10. On/Off button
11. Start/Stop
12. Presets



1. Display
2. Door handles
3. Rails / Racks and basket slots
4. Glass door
5. Heating elements (bottom)
6. Crumb tray
7. Single cavity air frying basket x2
8. Single cavity air rack x2
9. Single cavity baking tray x2
10. Rotisserie handle
11. Rotisserie spit and forks
12. Air frying basket
13. Air rack
14. Baking tray
15. Divider Wall

USING YOUR KALORIK MAXX AIR FRYER OVEN

Once your Kalorik MAXX Flex Trio 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 press the plus and minus or up and down arrows until desired time or temperature is set.

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").

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 **START/STOP** button for 3 seconds 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.
- To change the temperature from Fahrenheit to Celsius, long press the up arrow (Δ) and minus (-) at the same time for 3 seconds. To change it back repeat the same process.
- To MUTE your Air Fryer Oven, long press the down arrow (▽) and plus (+) at the same time for 3 seconds. To unmute, repeat the same process.
- Using the Rotisserie Function and Rotisserie Spit and forks.

USING YOUR KALORIK MAXX AIR FRYER OVEN

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, use the plus (+) and minus (-) icons to add or subtract time.

To adjust the temperature, use the up and down arrows to increase or decrease the temperature. 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.

You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the plus and minus, or arrow keys. Selection will be confirmed.

Half Cavity

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, use the plus (+) and minus (-) icons to add or subtract time.

To adjust the temperature, use the up and down arrows to increase or decrease the temperature. 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.

You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the plus and minus, or arrow keys. Selection will be confirmed. 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, use the plus (+) and minus (-) icons to add or subtract time.

To adjust the temperature, use the up and down arrows to increase or decrease the temperature. Once the preset, time, and temperature have been selected add the tray of your choice with food.

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.
You can adjust the time and temperature at any time during the cooking process using the plus and minus, or arrow keys, by selecting the letter of the cavity you wish to adjust first. Selection will be confirmed.

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	30
Bake	360	30
Broil	500	15
Toast	Level 4	-
Roast	300	40
Dehydrate	130	3H
Keep warm	140	30
Pizza	360	15
Fries	400	22
Chicken Wings	450	20

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

MODES OF USE

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	• Works with prepacked frozen meals.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	• 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.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	• 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.	• 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.	• 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 tender-loins	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	400°F	10 mins
Frozen pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust	PIZZA	400°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

KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE

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

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 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 Outer Housing

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

Replacing The Inner Lamp

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

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. With a screwdriver, unscrew the screw holding the metal clamp against the glass cover.
3. Using a tool such as a flat-ended screwdriver, carefully remove the glass to gain access to the lightbulb.
4. 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.
5. 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	Cause	Solution
The unit does not work	1. Appliance is not plugged in. 2. You have not pressed the start/stop button. 3. The oven doors are not properly closed.	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	1. Too much food is placed into the oven. 2. The temperature is set too low.	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	1. There is oil residue in the oven. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking. 3. Oil is dripping on heating element.	1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use. 3. Place baking tray underneath air rack or basket.
French fries are not fried evenly	1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation.	1. Use fresh, firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

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, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period of twelve (12) months from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, 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.

© 2025 The Legacy Companies, LLC. All Rights Reserved.
KALORIK® is a registered trademark of The Legacy Companies, LLC.

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®

MAXX®

FLEX TRIO AIR FRYER OVEN

Manuel d'instructions



MODÈLE: AFO52295SS



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.

Mesures De Protection Importantes	2 - 3
Instructions Pour Les Fiches Avec Mise À La Terre	3
Instructions Pour Le Cordon Court	3
Avant La Première Utilisation	4
Apprenez À Connaître Votre Friteuse À Air	4 - 5
Utilisation De Votre Four À Friteuse À Air Kalorik Maxx.....	6 - 7
Modes D'utilisation	7 - 9
Guide De Cuisson De Base Pour Kalorik Maxx	10 - 11
Déshydratation	11
Nettoyage Et Entretien	11 - 12
Dépannage	13
Codes D'erreur	13
Garantie Limitée	14
Pièces De Remplacement	14

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, 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 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.

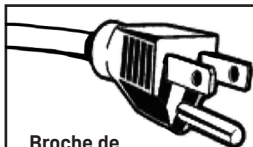
Conseils De Sécurité

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC 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 POUR LE CORDON COURT

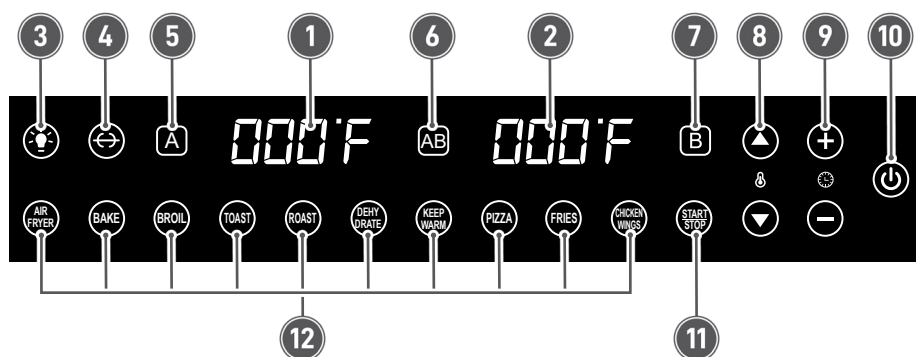
Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers résultants de l'emmêlage, ou de trébucher sur un cordon plus long. Un cordon d'extension peut être utilisé avec précaution.

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

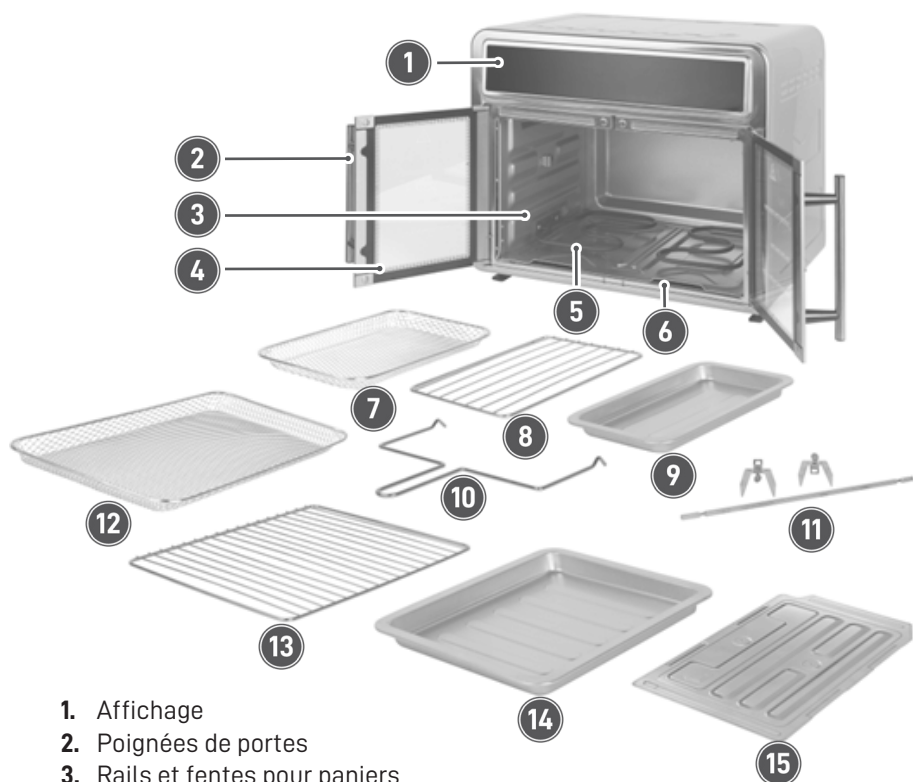
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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).

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



1. Température / Compte à rebours (en fonction de l'utilisation du four)
2. Température / Compte à rebours (en fonction de l'utilisation du four)
3. Éclairage
4. Rôtisserie
5. A : Cavité gauche
6. AB : Cavité entière
7. B : Cavité droite
8. Contrôle de la température
9. Minuterie
10. Bouton Marche / Arrêt
11. Démarrage / Pause
12. Préréglages



1. Affichage
2. Poignées de portes
3. Rails et fentes pour paniers
4. Porte en verre
5. Eléments chauffants (bas)
6. Plateau ramasse-miettes
7. Petit panier de friture à air x2
8. Petite grille de cuisson x2
9. Petite plaque de cuisson x2
10. Poignée de rôtissoire
11. Tournebroche et fourches
12. Grand panier de friture à air
13. Grande grille de cuisson
14. Grande plaque de cuisson
15. Cloison de séparation

UTILISATION DE VOTRE FOUR À FRITEUSE À AIR KALORIK MAXX

Une fois que votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik MAXX est allumé et prêt à fonctionner :

Pour sélectionner un préréglage, appuyez sur l'icône correspondante et réglez l'heure et la température si nécessaire.

Vous avez réglé le temps et la température? Appuyez sur Démarrage / Arrêt pour commencer la cuisson. "PRE" s'affichera pour noter que la machine préchauffe jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.

Besoin d'ajuster? Modifiez facilement les réglages de temps ou de température à tout moment pendant la cuisson. Tout ce que vous avez à faire est appuyez sur les flèches plus et moins ou haut et bas jusqu'à ce que l'heure ou la température souhaitée soit réglée. L'appareil s'ajustera automatiquement à la nouvelle heure et/ou température après 3 secondes.

Terminé? Votre MAXX est équipé d'une fonction d'arrêt automatique et manuelle.

En arrêt automatique, une fois le temps de cuisson écoulé (0:00), le MAXX émettra bips et passera en mode «Off» (l'écran affichera «OFF OFF»).

Le ventilateur intérieur continuera à fonctionner pendant 2 minutes pour aider l'unité à refroidir et tous les voyants autres que «ON/OFF» s'éteindront et passer en mode veille.

Pour éteindre votre MAXX manuellement, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant 3 secondes et la machine entrera en mode "Arrêt" comme décrit ci-dessus.

REMARQUES :

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

Conseils

- Lorsque vous préparez le four friteuse à air MAXX, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant soit inséré avant de commencer la cuisson. Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lorsque vous faites cuire des aliments desquels pourraient s'égoutter des miettes ou de la graisse pendant la cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson ramasse-gouttes sur la fente inférieure. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.
- Pour passer de Fahrenheit à Celsius, appuyez simultanément sur la flèche vers le haut (Δ) et sur le signe moins (-) pendant 3 secondes. Pour revenir à ce mode de température, répétez le même processus.
- Pour mettre votre four friteuse à air chaud en sourdine, appuyez longuement sur la flèche vers le bas (▽) et sur le signe plus (+) en même temps pendant 3 secondes. Pour rétablir le son, répétez la même opération.

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 Entière

Pour utiliser la cavité entière, retirez la cloison de séparation si elle a été insérée et sélectionnez le bouton **AB**.

Appuyez sur le pré-réglage de votre choix pour sélectionner le mode de cuisson. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur les icônes plus **(+)** et moins **(-)** pour ajouter ou soustraire du temps.

Pour régler la température, appuyez sur les touches flèche vers le haut et flèche vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. Une fois que le pré-réglage, le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés, insérez l'accessoire de votre choix avec les aliments et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.

Il est possible d'ajuster le temps et la température à tout moment pendant la cuisson à l'aide des touches plus et moins ou des touches fléchées. La sélection est confirmée.

Demi-cavité

Pour utiliser une demi-cavité, insérez la cloison de séparation et sélectionnez la touche **A ou B** pour la cavité du côté désiré. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est inséré.

Appuyez sur le pré-réglage de votre choix pour le sélectionner. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les icônes plus **(+)** et moins **(-)** pour ajouter ou soustraire du temps.

Pour ajuster la température, appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. Une fois que le pré-réglage, le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés, insérez l'accessoire de votre choix avec les aliments et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.

Il est possible d'ajuster le temps et la température à tout moment pendant la cuisson à l'aide des touches plus et moins ou des touches fléchées. La sélection est confirmée. L'écran affiche en alternance la température et le temps de cuisson.

MODES D'UTILISATION

Demi-cavité

Pour utiliser une demi-cavité, insérez la cloison de séparation et sélectionnez la touche **A** ou **B** pour la cavité du côté désiré. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est inséré.

Appuyez sur le pré-réglage de votre choix pour le sélectionner. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les icônes plus **(+)** et moins **(-)** pour ajouter ou soustraire du temps.

Pour ajuster la température, appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer la température. Une fois que le pré-réglage, le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés, insérez l'accessoire de votre choix avec les aliments. **Sélectionnez la cavité restante** et programmez-la de la même manière qu'indiqué ci-dessus. Une fois les deux cavités préparées, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.

Il est possible d'ajuster le temps et la température à tout moment pendant la cuisson à l'aide des touches plus et moins ou des touches fléchées en sélectionnant d'abord la lettre de la cavité à régler. La sélection est confirmée.

Remarques :

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, un peu d'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments avant de les frire à l'air. Assurez-vous de répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- Certains aliments libèrent de l'eau ou de l'huile lors de la cuisson. Lorsque vous faites cuire de grandes quantités pendant une période prolongée, de la condensation peut s'accumuler, ce qui pourrait laisser de l'humidité sur votre comptoir.
- Utilisez la plaque de cuisson/ramasse-gouttes pour recueillir l'eau ou l'huile lorsqu'ils s'égouttent.

Nourriture	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)
Friture à air	400	30
Cuire	360	30
Griller	500	15
Toast	Niveau 4	-
Rôtie	300	40
Déshydrater	130	3H
Rester au chaud	140	30
Pizza	360	15
Frites	400	22
Ailes de poulet	450	20

Le 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.	Fonctionne avec les repas surgelés préemballés.
Griller (Broil)	Utilisé pour les viandes comme le bœuf, le poulet ou le porc. Également utilisé pour dorer les gratins et les plats mijotés.	- Pour de meilleurs résultats, utilisez la fente supérieure. - Cette fonction nécessite généralement un temps de cuisson plus court. - Les aliments cuisent rapidement pendant la cuisson au gril, il est donc préférable de surveiller les aliments pour ne pas trop les cuire.
Pizza (Pizza)	Recommandé pour les pizzas fraîches ou surgelées.	Faites pivoter la pizza de 180° à mi-cuisson pour des résultats uniformes.
Rôtir (Roast)	La torréfaction peut être utilisée pour rehausser la saveur grâce à la caramélisation et au brunissement de la surface, laissant les aliments humides et juteux à l'intérieur.	- La cuisson peut être effectuée plus rapidement, il est donc conseillé de vérifier les aliments avant la fin du temps imparti. - Utilisé pour les viandes et les légumes plus gros.
Toaster (Toast)	Utilisez la fonction toast pour griller le pain à la perfection croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments au centre de la grille en les espaçant uniformément. - Si le pain grillé est plus léger que souhaité, remettez-le dans le four et ajoutez plus de temps en utilisant le sélecteur.

GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX

Les suggestions ci-dessous concernent une utilisation sur toute la cavité. Pour une utilisation sur la moitié de la cavité, veuillez réduire les quantités de moitié.

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 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 sandwichs	TOAST	400°F	5-7 mins
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte mince	PIZZA	400°F	10 mins
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	PIZZA	400°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 destinées 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

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

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

Remplacement De La Lampe Intérieure

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

1. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
2. À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis maintenant l'agrafe métallique contre la protection en verre.
3. À l'aide d'un outil tel qu'un tournevis plat, retirez soigneusement la vitre pour accéder à l'ampoule.
4. 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.
5. 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	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.	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	1. Trop de nourriture est placée dans le four. 2. La température est trop basse.	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	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.	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	1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé. 2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	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 de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies ("la Société") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, avec preuve d'achat fournie ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi.

Pendant cette période, votre recours exclusif est la réparation ou le remplacement sans frais de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à la discrétion de la Société. Si l'appareil ou tout composant n'est plus disponible, la Société le remplacera par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie est nulle si l'appareil est utilisé pour autre chose qu'un usage domestique mono-familial, à l'intérieur, ou avec une tension autre que 120 Volts.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDE, D'ADEQUATION A UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT.

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

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle sur **www.kalorik.com** "Support" → "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé

Valable uniquement aux USA et au Canada.

© 2025 The Legacy Companies. Tous droits réservés.
Kalorik® est une marque déposée de The Legacy Companies

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la Société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien **www.kalorik.com**. Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date
(dessous/arrière de l'appareil): _____

KALORIK®

MAXX®

FLEX TRIO AIR FRYER OVEN

Manual De Instrucciones



MODELO: AFO52295SS



Registre este y otros productos Kalorik a través de nuestro sitio web:
<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>
 No es necesario registrar el producto para activar la garantía.

Medidas Importantes De Seguridad	2 - 3
Instrucciones Del Enchufe De 3 Puntas	3
Instrucciones De Cable Corto	3
Antes De Usar Por Primera Vez	4
Apprenez À Connaître Votre Friteuse À Air	4
Uso De Su Horno De Freidora De Aire Kalorik Maxx	6 - 7
Modos De Uso	7 - 9
Kalorik Maxx Basic Cooking Guide	10 - 11
Deshidratación	11
Limpieza Y Mantenimiento	11 - 12
Solución De Problemas	13
Códigos De Error	13
Garantía	14
Pièces De Remplacement	14

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Revise que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en su electrodoméstico.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad en agua u otros líquidos.
5. Si la unidad es utilizada o está cerca de un niño, se deberá realizar una supervisión minuciosa.
6. Desenchufe la unidad cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocarle o quitarle las piezas.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas, o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios adicionales a los recomendados por el fabricante puede originar lesiones.
9. No utilice al aire libre. Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
10. No deje el cable colgando en el borde de la mesa o de la cubierta ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de hornillas eléctricas o a gas calientes, o donde podría estar en contacto con otro horno caliente.
12. Debe tener extremo cuidado al mover el aparato. Déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
13. Cuando esté funcionando, el aire caliente saldrá por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las salidas de aire y tenga extremo cuidado al extraer los accesorios del aparato. Si no lo hace podrían originarse quemaduras o lesiones.
14. Cuando opere el horno de alrededor de 10 cm de espacio en todos los laterales del horno para que haya una adecuada circulación de aire.
15. Siempre haga funcionar el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No lo utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
16. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté funcionando. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos; etc.
17. Se debe tener extremo cuidado al mover el aparato o las piezas que contienen aceite u otros líquidos calientes.
18. No use el aparato para otro fin no previsto.
19. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos en el horno freidora de aire, dado que pueden generar un incendio o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
20. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora de aire está cubierto o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o algo similar, cuando está funcionando. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté funcionando.
21. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y este entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
22. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
23. No almacene ningún material en este horno cuando no lo esté utilizando.
24. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, etcétera.
25. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto genera un sobrecalentamiento del horno.
26. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
27. Tenga extremo cuidado al desechar la grasa caliente.
28. Utilice siempre guantes para horno térmicos al colocar o extraer elementos calientes del horno.

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

CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE 3 PUNTAS

Modelos estadounidenses con enchufes a tierra:



Pasador de
puesta a tierra —

ENCHUFE A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un cable y un enchufe de conexión a tierra que tienen un tercer pasador de conexión a tierra (enchufe de 3 pasadores). El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y normas locales. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente o si tiene dudas sobre si el tomacorriente está debidamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista calificado para que instale el tomacorriente adecuado. No altere el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

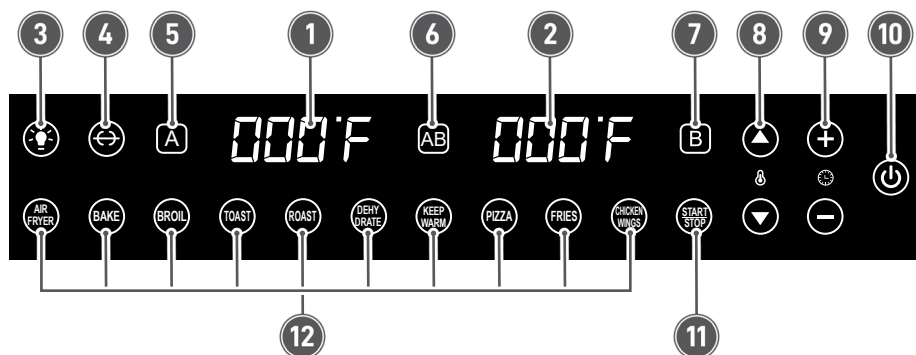
Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros que pueden resultar por enredarse o tropezarse con un cable largo. Se pueden utilizar extensiones si se tiene cuidado al usarlas.

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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



1. Temporizador de temperatura/cuenta regresiva (según el uso de la cavidad)
2. Temporizador de temperatura/cuenta regresiva (según el uso de la cavidad)
3. Luz
4. Rosticero
5. A: Cavidad izquierdo
6. AB: Cavidad completo
7. B: Cavidad derecho
8. Control de temperatura
9. Control de tiempo
10. Boton de encendido y apagado
11. Iniciar/Detener
12. Preajustes



1. Pantalla
2. Manijas de las puertas
3. Rieles / Bastidores y ranuras para cestas
4. Puerta de cristal
5. Elementos calefactores (abajo)
6. Bandeja recogemigas
7. Cesta para freír aire de una sola cavidad x2
8. Rack de aire de una sola cavidad x2
9. Bandeja para hornear de una sola cavidad x2
10. Mango de asador
11. Asador y tenedores
12. Cesta para freír al aire
13. Rejilla de aire
14. Bandeja para hornear
15. Pared divisoria

USO DE SU HORNO DE FREIDORA DE AIRE KALORIK MAXX

Una vez que su Kalorik MAXX Flex Trio esté encendido y listo para usar:

Para seleccionar un pera justo toque el icono correspondiente y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar el proceso de cocción. Aparecerá "PRE" para indicar que la máquina se está precalentando hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

¿Necesita ajustar? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar. Los botones de aumentar y disminuir o las flechas hasta llegar a la temperatura y tiempo deseados. La unidad se ajustará automáticamente a la nueva hora y / o temperatura después de 3 segundos.

¿Todo listo? MAXX está equipado con una función de parada automática y manual. **En la parada automática**, una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción (0:00), MAXX emitirá un pitido y entrará en modo "OFF" (Apagado) (la pantalla mostrará "OFF OFF").

El ventilador interno continuará funcionando durante 2 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe y todas las luces que no sean "ON/OFF" se apagarán.

Para apagar MAXX manualmente, presione el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) por 3 segundos y la máquina ingresará al modo "OFF" (Apagado) como se describe arriba.

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

NOTAS:

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

Consejos

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

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 Completo

Para usar el gabinete completo, retire la pared divisoria si estaba insertada y seleccione el botón AB.

Toque el preajuste que desee para seleccionar el modo de cocción. Si desea ajustar la hora, utilice los iconos más (+) y menos (-) para sumar o restar tiempo.

Para ajustar la temperatura, use las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura. Una vez que se hayan seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de cocción de su elección con los alimentos y presione Start/Stop para comenzar a cocinar.

Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción con las teclas de más y menos o de flecha. La selección se confirmará.

Media Cavidad

Para usar un medio gabinete, inserte la pared divisoria y seleccione el ícono A o B para el cavidad lateral deseado. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada.

Toque el preajuste que desee para seleccionarlo. Si desea ajustar la hora, utilice los iconos más (+) y menos (-) para sumar o restar tiempo.

Para ajustar la temperatura, use las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura.

Una vez que se hayan seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de cocción de su elección con los alimentos y presione Start/Stop para comenzar a cocinar.

Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción con las teclas de más y menos o de flecha.

La selección se confirmará. La pantalla alternará para mostrar la hora y la temperatura.

MODOS OF USO

Ambas Cavidades Al Mismo Tiempo

Para usar un medio gabinete, inserte la pared divisoria y seleccione el ícono A o B para el gabinete lateral deseado. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada.

Toque el preajuste que desee para seleccionarlo. Si desea ajustar la hora, utilice los iconos más (+) y menos (-) para sumar o restar tiempo.

Para ajustar la temperatura, use las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura. Una vez seleccionado el preajuste, el tiempo y la temperatura, agregue la bandeja de su elección con la comida. Seleccione el gabinete restante y prográmelo de la misma manera que se mencionó anteriormente. Una vez que ambos gabinetes estén preparados, presione Start/ Stop para comenzar a cocinar.

Puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción usando las teclas de más y menos, o las flechas, seleccionando la letra del gabinete que desea ajustar primero. La selección se confirmará.

Preajuste	Temperatura predeterminada (F)	Tiempo predeterminado (min)
Freír con aire	400	30
Hornear	360	30
Asar	500	15
Tostada	Nivel 4	-
Asar	300	40
Deshidratar	130	3H
Mantener caliente	140	30
Pizza	360	15
Papas fritas	400	22
Alas de pollo	450	20

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

Función	Descripción	Información
Bake (Hornear)	Recomendado para alimentos que normalmente se prepararían en un horno convencional.	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.	- 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.	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.	- 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.

GUIA DE COCINA BÁSICA KALORIK MAXX

Las sugerencias a continuación son para usar la cavidad completa. Si usa media cavidad, reduzca a la mitad 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	400°F	10 mins
Pizza congelada (corteza gruesa)	Queso fundido*	Pizza de corteza gruesa	Pizza	400°F	20 mins
Palitos de pescado congelado	165°F	1/2 lb (10 sticks)	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
Cake**	Prueba de palillo de dientes*	1 pastel	Hornear	350°F	25 mins
Quick bread**	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 ayudarlo a aprovechar al máximo su horno de freidora de aire Kalorik MAXX. Notas adicionales para cada comida se encuentran en la página siguiente. La mayoría de las recetas, a menos que se indique lo contrario, requieren rotar, voltear o girar los alimentos a la mitad del proceso de cocción para proporcionar resultados más uniformes.

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

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

Ver notas de cocina adicionales en la página siguiente.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza Interna

- Para retirar las migas, extraiga la bandeja para migas deslizable del horno freidora de aire. Pásele un paño húmedo y vuelva a colocarla adentro antes de usar el aparato.
- Limpie la cavidad con un paño humedecido o esponja. Seque con una toalla de papel. Para retirar la dureza de los alimentos, vierta un poco de aceite de cocina sobre estos y deje reposar entre cinco y diez minutos. Esto debe ablandar el alimento y se puede remover con toallas de papel absorbente o un paño suave.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el interior de las puertas de vidrio con un paño húmedo con jabón. Si el vidrio tiene manchas difíciles de eliminar, abra la puerta y cubra el interior con algunas toallas de papel humedecidas. Deje las toallas por unos minutos, luego retire las toallas y limpie la puerta con un paño. Nunca utilice utensilios filosos porque los rayones pueden debilitar el vidrio hasta romperse.
- Nunca use productos abrasivos en la cavidad interior. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ni el agua ni la humedad penetren en el aparato, excepto la cavidad interior. Asegúrese de que el agua no llegue a las puertas del horno cuando estas estén todavía calientes.

Limpieza De La Carcasa

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

Reemplazo De La Lámpara Interna

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

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

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. Con un destornillador, desatornille el tornillo sosteniendo la abrazadera metálica contra la tapa de vidrio.
3. Con una herramienta como por ejemplo un destornillador plano, retire cuidadosamente el vidrio para acceder a la bombilla.
4. Retire la bombilla moviéndola hacia arriba y reemplácela por la nueva, asegurándose de que la nueva bombilla esté firme en su lugar.
5. Coloque nuevamente la tapa de vidrio en una posición firme, asegurándose de encajarla adecuadamente, y atornille nuevamente la abrazadera metálica en su posición original para evitar que se caiga la tapa.

No sumerja el HORNO en agua ni en ningún otro líquido.

Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá realizarlo el representante del mantenimiento autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	1. El aparato no está enchufado. 2. No ha presionado el botón Iniciar/detener. 3. Las puertas del horno no se cierran correctamente.	1. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. 2. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Iniciar. 3. Asegúrese de que ambas puertas estén bien cerradas.
Los alimentos no se cocinaron	1. Se colocó demasiada comida en el horno. 2. La temperatura configurada es muy baja	1. Use cantidades menores para freír de manera más uniforme. 2. Eleve la temperatura y siga cocinando.
Los alimentos no se frieron de manera uniforme.	Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción.	Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco del aparato	1. Hay restos de aceite en el horno. 2. Los accesorios tienen restos de aceite en exceso de cocciones previas. 3. El aceite gotea en el elemento térmico.	1. Pase un paño para retirar el exceso de aceite. 2. Limpie los accesorios luego de cada uso. 3. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla para hornear o la canasta.
Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme.	1. Se utilizó un tipo de papa incorrecto. 2. Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación.	1. Use papas frescas y firmes. 2. Use palitos de corte y seque suavemente para eliminar el exceso de almidón

PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies ("la Compañía") garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, 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 sólo en EE.UU. y Canadá.

© 2025 The Legacy Companies. Todos los derechos reservados.
Kalorik® es una marca registrada de The Legacy Companies

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en **www.kalorik.com**. Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información::

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto
(aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES / NOTES / NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

