

**KALORIK**<sup>®</sup>  
Since 1930

[ **MAX** ] **PLUS X**

**AIR FRYER OVEN**  
**HORNO FREIDORA ELECTRICA**

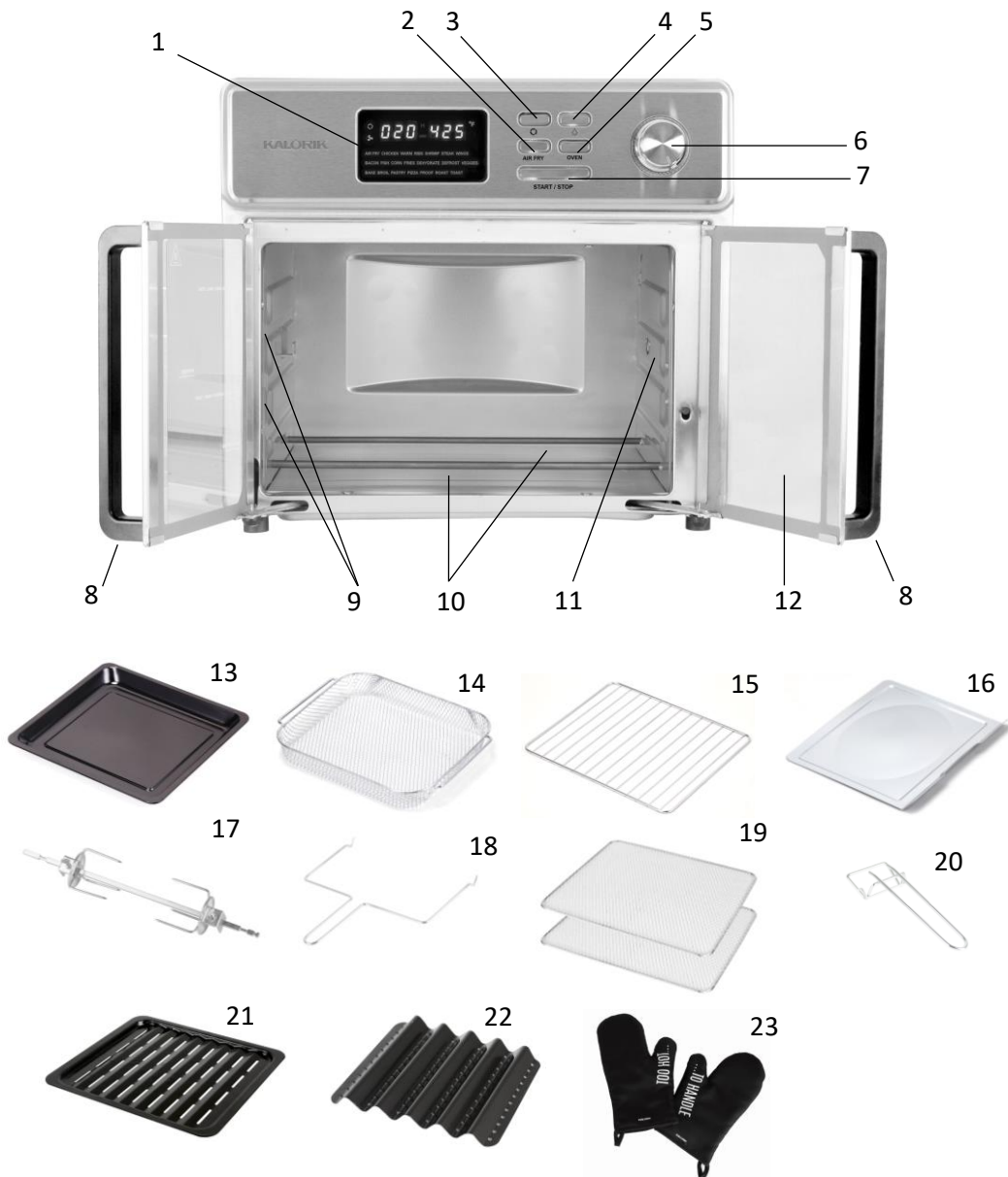


120V~60Hz 1700W (14.2A)

EN: 4  
ES: 31



# PARTS / PARTES



1. LCD display
2. Air Fry function button
3. Rotisserie function button
4. Inner oven light button
5. Oven function button
6. Selector dial
7. Start / Stop button
8. French door handles
9. Rails / Racks and basket slots
10. Heating elements (top and bottom)
11. Rotisserie spit insert
12. Glass French door
13. Baking / Drip tray
14. Air frying basket
15. Air rack
16. Crumb tray
17. Rotisserie spit and forks
18. Rotisserie handle
19. Dehydrating racks (x2)
20. Rack/tray handle
21. 2-in-1 Dehydrator and steak tray
22. Bacon tray
23. Pair of oven mitts

1. Pantalla LCD
2. Botón de freír con aire (Air Fry)
3. Botón de rostizado
4. Botón de luz interna
5. Botón de horno (Oven)
6. Perilla
7. Botón de iniciar/detener
8. Manija de puerta francesa
9. Ranuras para accesorios
10. Elementos térmicos
11. Ranura para el espetón
12. Puerta de vidrio estilo francés
13. Bandeja para hornear/bandeja de goteo
14. Canasta de fritura de aire
15. Rejilla para hornear
16. Bandeja para migas
17. Espetón y tenedores para el espiedo
18. Asa para el espiedo
19. 2 bandejas deshidratadoras
20. Asa para bandeja
21. Bandeja 2 en 1 deshidratadora y para carnes
22. Bandeja para tocino
23. Par de guantes de cocina

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow 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**

## SAFETY TIPS

---

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

## 3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

---

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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

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

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

## PRODUCT SPECIFICATIONS

---

Model No.



AFO 47271 SS    26 qt/25 L    9 Slices    120V, 60Hz 1700W

## KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

---

MAXimize your cooking possibilities with this innovative air fryer oven that packs the functionality of 10 appliances into one.

Part of the As Seen on TV Kalorik MAXX collection, the Kalorik 26 Quart Digital MAXX Plus Air Fryer Oven lets you fry, bake, toast, roast, grill, rotisserie, braise, sear, dehydrate, and broil your favorite foods faster than ever before.

Equipped with Turbo MAXX Technology, the Maxx features a supercharged heated airflow system and high-performance turbo fan which cook food in a fraction of the time, delivering complete hearty meals in minutes. The MAXX can cook a whole chicken up to 27% faster and sear steak up to 37% faster than leading air fryer ovens, saving time and energy. The air frying function cooks food to a perfect golden crisp with little to no oil needed, allowing you to enjoy the rich flavor and delightful crunch of deep-fried food — without the calories, or the guilt! Make your own juicy, succulent roasts with the rotisserie setting which rotates the included spit accessory while cooking. With its extra-large 26-quart capacity, this rapid-performance meal-maker can roast a 12-pound turkey or up to 9 slices of toast.

The MAXX Plus heats up to a searing 500°F, creating perfect caramelization on your meat, fish, veggies, and more. Mirror-finish French doors open with a single pull to prevent drips and scalding.

Fourteen versatile accessories include an air frying basket, air rack, 2-in-1 steak and dehydrator tray, 2 dehydration racks, bacon tray, baking tray, rotisserie spit and forks, rotisserie handle, rack handle, crumb tray, 2 oven mitts, and 60-recipe hardcover cookbook.

# 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 unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on steak function, putting the thermostat on its maximum temperature setting (500 °F).
- Once you plug in the unit, the Start / Stop button will turn on for one minute to indicate it is plugged in and then turn off.

# CONTROL PANEL

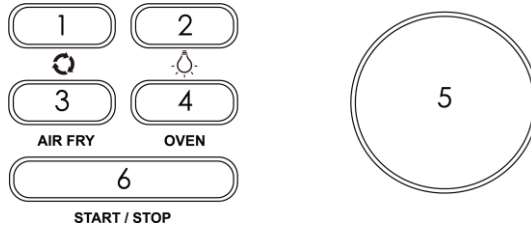
---

## LCD Screen

The LCD screen displays the Countdown Timer and Temperature (1), Rotisserie signal symbol (2), Air fry signal symbol (3), and Presets (4).



## Buttons & Selector Dial



1. **Rotate:** Use when cooking with the rotisserie spit. Press the Rotate button to turn on the rotisserie mode and make the accessory rotate to achieve an evenly crispy outcome. Press again to turn off the rotisserie function. The Rotisserie function can be activated/inactivated at any time during the cooking process. The rotate button and icon will turn on when activated.
2. **Light:** Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking if the unit is on. The light turns off automatically after one minute.
3. **Air Fry:** Press the Air Fry button to select the air frying function. There are 14 presets available for use with this mode. Use the selector dial to select your desired preset.
4. **Oven:** Press the Oven button to use the unit as a conventional oven. 7 cooking modes are available when using the Oven function. Use the selector dial to select your desired cooking mode.
5. **Selector dial:** Use the dial to select your desired preset. Press the dial to adjust cooking time and temperature.
6. **Start/Stop:** Press Start/Stop to turn the unit on, begin, or end the cooking cycle. Long press 3 seconds to switch off the machine directly.

### Using your Kalorik MAXX Plus Air Fryer Oven

1. Press Start/Stop to select Standby mode. From here, select "Air Fry" or "Oven" and get to cooking in the mode of your choice.
2. Press "Air Fry" to directly select air frying mode. Use the selector dial to choose between 15 air frying presets or select "Air Fry" to choose the time and temperature of your choice.

3. Press "Oven" to directly select oven mode. Use the selector dial to choose between 7 oven presets or select "Bake" to choose the time and temperature of your choice.

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

To switch from Fahrenheit to Celsius: in standby mode, press the AIR FRY and OVEN buttons simultaneously for 3 seconds to switch from one unit to the other.

To select a preset simply press the knob. The selected preset will show on the display while the other presets will disappear. The 1<sup>st</sup> press will cause time setting to blink, indicating that you are able to change the time settings if you wish. Turn the selector dial clockwise to add time and counterclockwise to remove time. Once you have the desired time set, you can press the selector dial once more. The 2<sup>nd</sup> press will cause the temperature setting to blink. If you wish to change the temperature setting, simply turn clockwise to increase temperature and counterclockwise to decrease temperature, both possible by increments of 5°F. If you wish to select a different preset, press a 3<sup>rd</sup> time to go back to preset selection. The selected preset will blink while the unit is heating up and will stop blinking once the temperature is reached.

Got your time and temp set? **Press Start/Stop** to begin the cooking process. The selected program will blink to indicate the unit is preheating under the chosen programming. The preset light will blink until the chosen temperature has been reached, and then remain steady to indicate the unit is ready. The fan icon will turn on as well if the program you have selected uses a fan for its cooking process.

Need to adjust? Change time or temperature settings with ease at any point during the cooking process. All you need to do is press the selector dial once (1) for time adjustments and twice (2) for temperature adjustments. Press again a 3<sup>rd</sup> time to confirm, or unit will automatically adjust to new time and/or temperature after 3 seconds.

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

**In automatic stop**, once the cooking time has elapsed (0:00), MAXX Plus will beep three (3) times and enter "Off" mode (display will show "OFF OFF"). The inner fan will continue to work for 3 minutes to help the unit cool down if the selected mode used the fan (AIR FRY), and all lights other than "START/STOP" will turn off. The side cooling fans will turn in all modes to assist with the cooling process.

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

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

### Notes:

- The unit will turn off automatically if the French Doors are open for longer than 10 minutes during a cooking process.
- Unless it is in a cooking mode, the unit will turn off after 2 minutes without operation.
- The inner light turns on automatically and stays on if the French doors are opened.
- Pressing the Start / Stop button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.

## PRODUCT AND PARTS

---

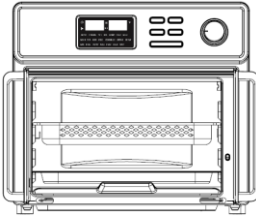


Use the markings on the door for recommended accessory positions.

## Accessory Positioning Diagrams

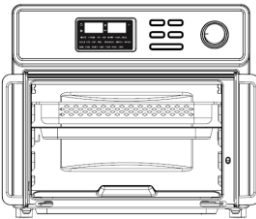
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

### Air Fry



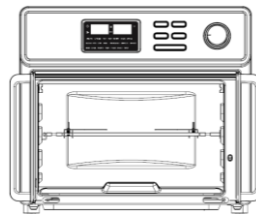
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket in position 3.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

### Fast Air Fry



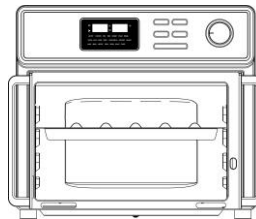
- Cook food even faster by placing the basket on level 4.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

### Rotisserie



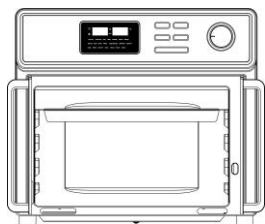
- Use the rotisserie spit and its handle to cook whole chickens and roast all types of food.
- Press the “Rotate” button to allow the rotisserie spit to rotate during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor.
- Rotisserie automatically turns on under the Chicken preset, for all other presets button must be pressed.
- This setting can be turned on and used during the air fry, bake, and roast cooking functions.

### Bacon



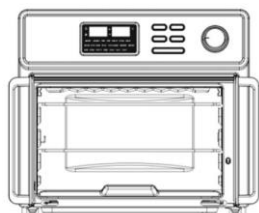
- Cook bacon to perfection with the bacon tray.
- **Important:** Place the accessory on the baking/drip pan on level 4.
- The wave design keeps bacon up and away from draining grease.
- Accommodates multiple slices at once.
- Use the bacon air fry function when cooking bacon.

### Steak Tray



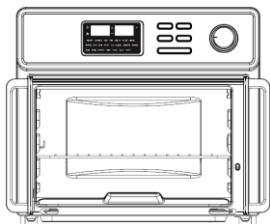
- Use the steak tray to sear and caramelize your foods to perfection.
- **Important:** Place the accessory on the baking/drip pan.
- Slotted design allows excess fat to drain into the drip pan.
- Place steak tray on the top slot (level 4) to obtain perfect searing.
- Use the steak air fry function when cooking steaks, chops, chicken, seafood and veggies.

### Dehydration



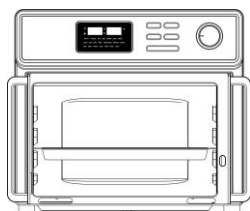
- Dehydrate all types of foods with the dehydration function. Select the Dehydrate function. Add time or adjust the temperature as needed.
- Use the 2-in-1 steak and dehydrator tray and slide it in the dehydrator slot (level 5). Place your food on the dehydrating racks or in the air fryer basket. Slide the dehydrating racks in the unit on levels 2 and 4 or 1 and 3.
- If using the air frying basket, slide it in the fast air fry slot, level 4. Press the Start/Stop button to begin.
- The built-in fan and low heat are used to create a flow of warm air that reduces the water content found in fresh foods.
- Place food in a single layer with no overlap.
- If using the dehydrating racks, rotate the rack regularly during the cooking process, switching the bottom and top racks and rotating the front and back of the racks.
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables and prevent browning.
- Use to dehydrate fruits and vegetables, or to make beef jerky, and more.

### Air rack



- The air rack can be used for both air frying and the oven functions.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- When baking with bakeware for foods like a loaf, quick bread, cake, and muffin pan, place on the bottom (BAKE 1) rack (level 1). Anything that needs to be cooked well from the bottom, like a pie, should also be on the BAKE 1 level. Rule of thumb is, if you're using a pan or tin to bake, use the bottom level and the baking rack.
- When using the oven function, we recommend rotating your rack 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

### Baking tray



- Used for baking oven function.
- Ideal for smaller food bits.
- Doubles as a drip tray to catch grease during cooking when slid into the bottom level.
- When using as a baking sheet for foods like cookies or grilled cheese, or other baking functions like roasting smaller cuts of food (like chicken breasts, corn dogs, ...), place on 2<sup>nd</sup> (BAKE 2) level.
- When using the oven function, we recommend rotating your pan 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

## Tips

- When setting up the Maxx Plus Air fryer oven, always make sure the sliding crumb tray is inserted on level 0 prior to starting your cooking process. Rinse and clean the sliding crumb tray after every use.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking/drip pan on the lowest slot. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.

## Using the Rotisserie Spit

- Insert the rotisserie spit through the center of the food lengthwise.
- Slide the forks onto each side of the spit and secure them in place by tightening the screws provided. Make sure the forks are securely inserted and food is centered on the spit.
- Use the rotisserie handle to lift the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod. Make sure the long end of the rod is on the right side of the handle, and the short-indented side is on the left side of the handle.
- Open the oven doors. Slide the accessory in the cavity. Insert the right side (long end) of the rod in the rotisserie spit support. Then, place the left side (short indented end of the rod) on the left hook inside the cavity.

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

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

## FUNCTIONS

---

### AIR FRYER

Air frying can be used as a healthy alternative style of cooking, requiring little to no oil and using rapid hot air to cook meals faster.

- Place your food on or inside the appropriate rack, tray, or basket and position it inside the oven.
- Press start, select the Air Fryer function, and use the selector dial to scroll through the presets, the presets will flash as you go by each one.
- If you wish to change either the temperature or the time from your preset, press the selector dial once to change the time and once again to change the temperature. Turn it clockwise to increase and counterclockwise to lower.
- Once you have found the preset you desire to use, press the Start/Stop key to begin. The appliance will turn on and the unit will start the cooking process, you will see the timer countdown. The selected preset will blink until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time.

- Tip: Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
- When the countdown timer reaches 0:00, the unit will beep 3 times, and the heating elements will turn off. Please note that after cooking time is done, the fan will remain on for 3 minutes for cooling purposes. "OFF OFF" will start blinking in the display until cooling process is finished.
- Once the cooling process is done the unit will beep and turn off right after.
- Carefully take out your food with oven mitts and using the tray handle.
- Note: the cooking process can be cancelled at any time by pressing the Start/Stop button.

**Notes:**

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

**Air frying presets:**

Food	Default Temperature (°F)	Default Time	Adjustable Temperature (°F)	Adjustable Time
Air Fry	425°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
*Chicken	435°F	40 mins	140-450°F	1-90 min
Fish	375°F	10 mins	140-450°F	1-90 min
Ribs	400°F	25 mins	140-450°F	1-90 min
Shrimp	375°F	10 mins	140-450°F	1-90 min
*Steak	500°F	13 mins	140-500°F	1-90 min
Wings	450°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
*Bacon	425°F	9 mins	140-450°F	1-90 min
Eggs	400°F	5 mins	140-450°F	1-90 min
Corn	440°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
Fries	450°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
Vegetables	400°F	10 mins	140-450°F	1-90 min

Defrost	80°F	40 mins	80-140°F	1-90 min
Reheat	280°F	6 mins	140-450°F	1-90 min
Dehydrate	130°F	3 hours	80-155°F	1 min – 9h59 min

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

**\*Chicken**

-Use the Chicken preset when cooking a whole chicken. This preset will automatically turn on the rotisserie function.

If cooking chicken breasts, chicken cutlets or single chicken pieces, use the Air Fry preset and adjust cooking time and temperature as needed. Chicken is done when internal temperature reaches 165°F.

**\*Steak (medium rare)**

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

- Preheat for 5 minutes.

- Using oven mitts and the tray handle, carefully pull out the tray and place your steak on top. Place the steak tray back inside the unit for 4 minutes.

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

**\*Bacon**

- Place bacon tray right on top of baking pan and place bacon on the bacon tray.

## OVEN

This mode is for use of the bake, broil, pastry, pizza, proof, roast, and toast functions. Place the baking tray or rack with food inside the oven. Use the selector dial to scroll through the presets, when desired preset is flashing, press the Start/Stop button to confirm the preset and start cooking. As with any traditional oven, the bake functions generate more heat in the back than in the front, near the doors. To ensure more even results, we suggest rotating your baked goods 180° halfway through the cooking time when using oven functions. You can do this by simply rotating the baking pan or rack with the food inside. Another alternative for certain foods is to use the Air frying functions which circulates air and allows more even heat distribution and faster results. It is recommended to adjust for 5-10 minutes faster cooking times and/or a 10-25°F decrease in cooking temperature when air frying baked foods for the first time.

- Place the baking / drip tray underneath the air rack or basket as there is a chance food may drip during the cooking process. The baking pan will help catch any grease or crumbs.
- Baking refers to a wide variety of cooking modes, which is why there are 2 baking levels ideal for different types of baking. All bakeware baking (cakes, loaves, muffins) should preferably be done on the level

1, indicated by BAKE 1 on the door, placed on the baking rack. Baking free-form loaves, cookies, sandwiches, and roasting should be done on the baking pan on the 2<sup>nd</sup> level, indicated by BAKE 2 on the door, which allows for a gentler heat distribution on flat baking pans.

- Press start/stop, select the Oven mode, and use the selector dial to choose the desired preset you wish to use. Press the Start/Stop button for confirmation. Once started, the selected preset will blink until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!
- Temperature and time can be adjusted by pressing the knob when the preset is flashing. Press it once to change time and twice to change temperature. Turn it clockwise to increase and anti-clockwise to lower. When done, press the Start/Stop button to confirm.
- Time can be adjusted from 1 to 90 minutes and temperature from 140°F to 450°F (can vary depending on the selected preset).
- Press the rotisserie function if needed for your cooking operation.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep. The heating elements will turn off and the display panel will show "OFF OFF". Please note, although the unit has powered off, the fan will take an additional 3 minutes to cool down before coming to a complete stop and beeping one last time.
- Bake function is best for foods that require rising like cakes, quick breads and loaves, soufflés, and the like.

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

**Notes:**

- Cooking process can be cancelled at any time before the timer finishes counting down by pressing the Start/Stop button.
- Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook.

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Works with prepacked frozen meals.</li> <li>• For best results, preheat the oven at least 5 minutes at the desired temperature.</li> <li>• Recommended accessories: baking rack and/or backing tray.</li> </ul>
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the oven for 5 minutes.</li> <li>• For best results, use the top slot.</li> <li>• This function usually requires shorter cooking time.</li> <li>• Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook.</li> <li>• Do not use glass oven dishes to broil.</li> <li>• Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings.</li> <li>• CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.</li> </ul>
Pastry	Use this function to cook any kind of dough that is used to make baked goods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• Donuts, cinnamon rolls and pies work great with this function.</li> </ul>
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• Recommended accessory: air rack on level 2 position for even cooking</li> <li>• Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.</li> </ul>
Proof	Proofing can be used to prepare bread or pizza dough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking.</li> <li>• Allow dough to complete at least one rise at room temperature.</li> <li>• Recommended accessory: air rack with proofing dish on top.</li> </ul>

Roast	Roasting can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended.</li> <li>• Used for larger meats and vegetables.</li> <li>• Recommended accessory: baking tray.</li> </ul>
Toast	Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly.</li> <li>• If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial.</li> <li>• Recommended accessory: air rack on level 2</li> </ul>

Mode	Default Temperature (°F)	Default Time (min)	Adjustable Temperature (°F)	Adjustable Time (min)
Bake	375°F	25	140—450°F	1-90
Broil	450°F	15	140—450°F	1-90
Pastry	400°F	30	140—450°F	1-90
Pizza*	400°F	20	140—450°F	1-90
Proof	100°F	60	80-140°F	1-90
Roast	425°F	35	140-450°F	1-90
Toast	400°F	5	140—450°F	1-90

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

\*Frozen regular or rising-crust pizza

## KALORIK MAXX PLUS BASIC COOKING GUIDE:

Food	internal temp*	Quantity	Accessory	Level	Setting	Temp (°F)	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	15-20 mins
Chicken tenderloins	165°F	3-5 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	380°F	10-15 mins
Chicken thighs (bone-in)	165°F	7-8 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	450°F	15-20 mins
Chicken wings (fresh)	165°F	7-8 wings, 1.5 lbs total	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	10-15 mins
Fish	135°F	6 oz filet	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1-inch thick	Air frying basket	3 <sup>rd</sup> (AIR FRY)	Air Fry	425°F	15-20 mins
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	20-25 mins
Meatloaf* (Beef)	165°F	1.5 lb meatloaf	Baking tray / air Rack	1 <sup>st</sup> (BAKE)	Air Fry or Bake	400°F	35-40 mins
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE)	Air Fry	400°F	10-25 mins
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	30-35 mins
Grilled cheese	Melty cheese*	4 sandwiches	Baking tray	2 <sup>nd</sup> (TOAST)	TOAST	400°F	5-7 mins
Frozen pizza (thin crust)	Melty cheese*	Thin crust	Air rack	2 <sup>nd</sup> (PIZZA)	Bake (PIZZA)	400°F	10 mins
Frozen pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust	Air rack	2 <sup>nd</sup> (PIZZA)	Bake (PIZZA)	400°F	20 mins
Frozen fish sticks	165°F	1/2 lb (10 sticks)	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-12 mins
Frozen chicken nuggets	165°F	20 nuggets	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	360°F	6-7 mins
Frozen mozzarella sticks	165°F	10 sticks	Baking tray	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	6-7 mins

Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking tray (turned upside down)	2nd (BAKE 2)	Bake	375°F	10 mins
Cake**	Tooth-pick test*	1 cake (9 inch round pan)	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Bake	350°F	25 mins
Quick bread**	Tooth-pick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Bake	375°F	35 mins
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Bake	375°F	12 mins
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	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 Plus 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.

See additional cooking notes on the next page.

Food	Notes:
Chicken breast	Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Spray air frying basket with cooking oil before placing breasts. Maximum recommended capacity is 3 10 oz breasts. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz/breast. Remember to flip halfway through the cooking process.
Chicken tenderloins	Place baking / drip tray on the lowest level to catch any falling juices or breading (if marinated). Spray air frying basket with cooking oil before placing tenderloins on the basket. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs. Flip halfway through the cooking process.
Chicken thighs (bone-in)	Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs (no drumstick attached). Flip halfway through the cooking process.
Chicken wings (fresh)	Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Can place last few minutes, or an additional 2 minutes, on 4th (FAST AIR FRY) level if planning to glaze and get crispy wings. Max recommended amount is 8 whole wings.
Fish	Recommended to spray basket with non-stick cooking spray. Fish should be opaque once cooked through.
Pork loin	Place baking / drip tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 2-3 minutes for each additional oz.
Tofu	For drained, extra-firm tofu. Drain overnight if necessary, to ensure the crispiest results. Flip halfway through cooking time.
Meatloaf (Beef)**	For a freeform loaf: Recommended to wrap loosely in tinfoil to avoid excessive browning in Air Fry function. For a loaf in a pan: recommended bake function. You can cover the pan loosely in tinfoil to avoid excessive browning and uncover in the last 5-10 minutes to help crisp up the top. Recipes will vary.
Baked potato	No need to wrap with foil, but poking holes with a fork will provide best results, as well as covering outside with a little bit of oil to help skin crisp up.
Mac and cheese (baked)	Assumes cooked macaroni, only used for finishing off the recipe as in a baked mac and cheese recipe. This is good for adding a nice broil to your mac and cheese and help the cheese melt. For less browning, cover tightly with foil.
Grilled cheese	Butter outside of the bread and flip halfway through cooking time. Try to avoid going near the sides of the baking pan as it may lead to unwanted marks on the bread.
Frozen pizza (thin crust)	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm.

Frozen pizza (thick crust)	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm.
Frozen fish sticks	Shake the fish sticks halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary.
Frozen chicken nuggets	Shake the nuggets halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary.
Frozen mozzarella sticks	Shake the mozzarella sticks halfway through cooking time to ensure maximum crispiness. Use baking pan to prevent cheese drippings. Careful not to overcook, as it may cause cheese to leak.
Chocolate chip cookies	Rotate baking pan 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Turning the pan upside down and placing it on a higher level helps to give the cookies a little more distance from the heating element to ensure a more uniform heating.
Cake	Bake until a toothpick inserted comes out clean. Different pan materials and sizes will yield different results. Check doneness 5 minutes before the end of the minimum recommended for your recipe and add time as needed. Preheat oven for 5 minutes.
Quick bread	Rotate the loaf pan 180° halfway through cooking. Insert toothpick to check for doneness. Baking times will vary based on size of loaf and type of pan used. Preheat 5 minutes.
Muffins	Rotate the baking rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Muffins should be done once an inserted toothpick comes out cleanly. Preheat 5 mins.
Pie	Cover the pie loosely with foil if it starts to brown too much. Air Fry works best for a crispier pie and Bake for a softer pie. Preheat oven for 5 minutes.

## Dehydration:

Food	Thickness	Accessory	Level	Setting	Temperature	Time
Apples	1/16"-1/8"	Dehydration tray + Air Frying Basket	5 <sup>th</sup> (DEHYDRATOR) + 3rd (AIR FRY)	Dehydrate	135°F	3 ½ hours + 2-4 hours
Pineapple	1/8"-1/4"	Dehydration tray + Air Frying Basket	5 <sup>th</sup> (DEHYDRATOR) + 3rd (AIR FRY)	Dehydrate	135°F	4 hours + 2-4 hours
Jerky	1/4" (GROUND TURKEY/ BEEF)	Dehydration tray + Air Frying Basket	5 <sup>th</sup> (DEHYDRATOR) + 3rd (AIR FRY)	Dehydrate	155°F	4-6 hours

**To use your MAXX Plus as a dehydrator:** Slide the 2-in-1 dehydrator/steak tray into the top level. Place the dehydrating racks in the unit or your air frying basket in the 3rd level for best air flow. Additional time will lead to crispier results. Times will vary depending on initial thickness. We recommend checking the doneness of your dehydrated foods at the initial cooking time indicated and adding afterwards as needed when dehydrating a type of food for the first time.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

# CLEANING AND MAINTENANCE

---

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

## Inside cleaning

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

## Housing cleaning

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

## Replacing the inner lamp

**A replacement bulb is available to you should the original stop working. If this is the case, you can call customer service at the address listed in the**

**“WARRANTY” section to get a replacement bulb. Be sure to 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

---

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

# WARRANTY

---

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

**Extended warranty may be available on your product, please contact Customer Service for more information.**

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

**1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

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

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

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

---

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

## INTRUCCIONES DEL ENCHUFE DE TRES PUNTAS

---

Por su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a un enchufe aislado. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con conexión aislada de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable debe estar enchufado en un receptáculo de pared de tres clavijas aislado de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 y todos los códigos y ordenanzas locales. Si no se dispone de un receptáculo de pared acoplado, es responsabilidad y obligación personal del cliente que un electricista calificado instale un receptáculo de pared de 3 clavijas con conexión a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

---

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

- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es

- demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse con el fin de que no se superponga con la cubierta o la mesa porque podría ser tirado por niños o causar tropiezos.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

---

N.º de modelo



25 L



9 rebanadas



1700W 120V, 60 Hz

AFO 47271 SS

## CONOZCA SU HORNO FREIDORA DE AIRE

---

**MAXXimice sus posibilidades** a la hora de cocinar **con este innovador horno freidora de aire que reúne la funcionalidad de 10 electrodomésticos en uno. Como parte de la colección As Seen on TV Kalorik MAXX, el horno de freidora de aire Kalorik Digital MAXX Plus de 25 Litros le permite freír, hornear, tostar, asar, rostizar, sellar, estofar, dorar y deshidratar sus alimentos favoritos más rápido** que nunca. Equipado con la tecnología Turbo MAXX, el Maxx cuenta con un sistema de flujo de aire calentado sobrealimentado y un ventilador turbo de alto rendimiento que cocina los alimentos en una fracción del tiempo, brindando comidas completas y abundantes en minutos. El MAXX puede cocinar un pollo entero hasta un 27% más rápido y dorar el bistec hasta un 37% más rápido que los principales hornos freidoras, ahorrando tiempo y energía. La función de freír con aire cocina los alimentos hasta obtener un dorado crujiente perfecto con poco o ningún aceite, lo que le permite disfrutar del rico sabor y el delicioso crujido de los alimentos fritos, ¡sin las calorías ni la culpa! Haga sus propios asados jugosos y succulentos con el ajuste del rostizador que hace girar el accesorio incluido mientras cocina. Con su capacidad extragrande de 25 Litros, esta máquina para preparar comidas de rápido rendimiento **puede asar un pavo de 12 libras o hasta 9 rebanadas de pan tostado. El MAXX Plus se calienta a unos abrasadores 500 ° F, creando una caramelización perfecta en su carne, pescado, verduras y más. Las puertas francesas con acabado de espejo se abren con un solo tirón para evitar goteos y quemaduras. Catorce accesorios versátiles incluyen una canasta para freír, rejilla de aire, bandeja para**

**bistec y deshidratador 2 en 1, 2 rejillas para deshidratación, bandeja para tocino, bandeja para hornear, accesorio para rostizar, tenedores para rostizar, manija para asador y para la rejilla, bandeja para migas, 2 guantes para horno, y un libro de cocina de tapa dura de 60 recetas.**

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

---

- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páseles un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de hacerlo funcionar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor que además esté ubicada también al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Coloque la bandeja para migas deslizable en la parte inferior del aparato, por debajo de la parte inferior de los elementos térmicos. Asegúrese de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del horno.
- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier película de aceite de protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos hacer funcionar el aparato durante 20 minutos en la función *Steak (Filete)*, colocando el termostato en su temperatura máxima de 260 °C.
- Una vez que conecte la unidad, el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) se encenderá durante un minuto para indicar que está enchufado y luego se apagará.

## **PANEL DE CONTROL**

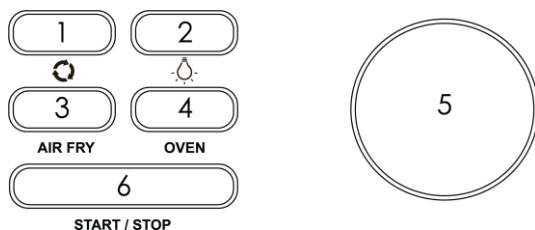
---

### **Pantalla LCD**

La pantalla LCD muestra el temporizador de conteo y la temperatura (1), el símbolo de la función de rostizar (2), el símbolo de la función de freír con aire (3) y las configuraciones predeterminadas (4).



## Botones y botón selector



1. **Girar:** Utilizar cuando cocine con la función para rostizar. Presione este botón para activar el modo espiedo y que el accesorio gire para lograr un resultado crujiente y uniforme. Presione nuevamente para desactivar la función.
2. **Luz:** Presione este botón para encender o apagar la luz del horno. La luz se puede encender en cualquier momento para ayudar a supervisar los alimentos mientras se cocinan. La luz se apaga automáticamente luego de un minuto.
3. **Air Fry (Freír con Aire):** Presione este botón para seleccionar la función Freír con aire. Hay 14 configuraciones predeterminadas disponibles para usar con esta función. Use la perilla para seleccionar la configuración predeterminada deseada.
4. **Oven (Horno):** Presione este botón para usar el aparato como horno convencional. Hay 7 modos de cocción disponibles cuando se utiliza

esta función. Use la perilla para seleccionar el modo de cocción deseado.

5. **Perilla:** Use la perilla para seleccionar la configuración predeterminada deseada. Presiónela sobre la configuración predeterminada deseada para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.
6. **Start/Stop (Iniciar/Detener):** Presione este botón para encender el aparato, comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la máquina completamente.

### Uso del Horno Digital Freidora De Aire Maxx Plus Kalorik

1. Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) para seleccionar el modo de espera. Desde aquí, puede seleccionar "Air Fry" (Freír) u "Oven" (Horno) y comenzar a cocinar en el modo que prefiera.
2. Presione "Air Fry" (Freír) para seleccionar directamente el modo de fritura de aire. Use el botón selector para elegir entre 14 pre - ajustes para freír al aire o seleccione "Freír con aire" para elegir el tiempo y la temperatura que prefiera.
3. Presione "Oven"(Horno) para seleccionar directamente el modo de horno. Use el botón selector para elegir entre 7 preajustes de horno, o seleccione "Bake"(Hornear) para elegir el tiempo y la temperatura de su elección.

Una vez que el Horno freidora de aire esté encendido y listo para usar, el botón selector le permite desplazarse por los diversos ajustes preestablecidos disponibles para facilitar sus necesidades de cocción. El pre - ajuste parpadeará y mostrará el tiempo y la temperatura asociados con él a medida que se desplaza por él.

Para cambiar de Fahrenheit a Celsius: en el modo de espera, presione los botones AIR FRY y OVEN simultáneamente durante 3 segundos para cambiar de una unidad a otra.

Para seleccionar un pre - ajuste simplemente presione la perilla. La primera pulsación hará que la configuración de la hora parpadee, lo que indica que puede cambiar la configuración de la hora si lo desea. Gire la perilla hacia la derecha para agregar tiempo y hacia la izquierda para disminuir el tiempo. Una vez que haya configurado el tiempo deseado, puede presionar la perilla una vez más. La segunda pulsación hará que el ajuste de temperatura parpadee. Si desea cambiar la configuración de temperatura, simplemente gire en sentido horario para aumentar la

temperatura y en sentido antihorario para disminuirla, ambos en incrementos de 5 grados. Si desea seleccionar un pre - ajuste diferente, presione una tercera vez para volver a la selección de pre - ajustes.

¿Tienes tu tiempo y temperatura establecidos? Presione Start / Stop (Iniciar/Detener) para comenzar el proceso de cocción. El programa seleccionado parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando según la programación elegida. La luz preestablecida parpadeará hasta que se haya alcanzado la temperatura elegida, y luego permanecerá estable para indicar que la unidad está lista. El ícono del ventilador también se encenderá si el programa que ha seleccionado utiliza un ventilador para su proceso de cocción.

¿Necesitas adaptarte? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar el botón selector una vez (1) para ajustes de tiempo y dos veces (2) para ajustes de temperatura. Presione nuevamente una tercera vez para confirmar, o la unidad se ajustará automáticamente a la nueva hora y / o temperatura después de 3 segundos.

¿Todo listo? MAXX Plus 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 Plus emitirá un pitido tres (3) veces y entrará en modo "OFF" (Apagado) (la pantalla mostrará "OFF OFF"). El ventilador interno continuará funcionando durante 3 minutos para ayudar a que la unidad se enfríe si el modo seleccionado usó el ventilador, y todas las luces que no sean "START / STOP" (Iniciar/Detener) se apagarán. Los ventiladores de enfriamiento laterales se encenderán en todos los modos para ayudar con el proceso de enfriamiento.

**Para apagar manualmente**, presione el botón Start / Stop (Iniciar/Detener) una vez 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:

- El horno freidora de aire se apagará automáticamente si las puertas francesas están abiertas durante más de 10 minutos durante un proceso de cocción.
- A menos que esté en algún modo de cocción, la unidad se apagará después de 2 minutos sin funcionar.
- La luz interior se enciende automáticamente y permanece encendida si se abren las puertas francesas.
- Al presionar el botón Start / Stop (Iniciar/Detener) durante tres (3) segundos consecutivos se apagará la máquina.

## PRODUCTO Y PIEZAS

---

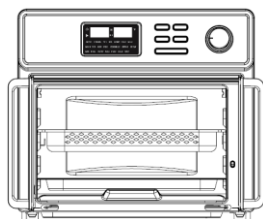


Utilice las marcas en la puerta para saber las posiciones recomendadas para cada accesorio.

### Diagrama de ubicación de los accesorios

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

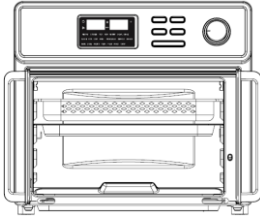
#### FREÍR CON AIRE



- Esta función se utiliza para freír alimentos con aire como alternativa saludable a freír con abundante aceite.
- Para obtener mejores resultados, utilice la canasta de fritura de aire provista en la posición 3.

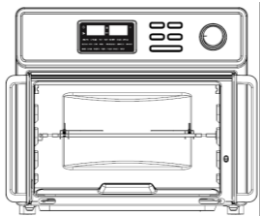
- Dé vuelta o mueva la comida un poco durante el proceso de cocción para cocinar los alimentos de manera pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Sin embargo, se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.


### FREÍR CON AIRE RAPIDO



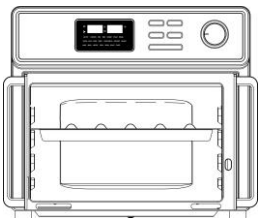
- Cocine los alimentos todavía más rápido colocando la canasta en el nivel 4.
- Reduzca el tiempo de cocción y mueva un poco la comida para asegurarse de obtener una cocción pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.

### ROSTIZAR



- Use el espetón para el rostizador y su asa para cocinar pollos enteros y rostizar todo tipo de alimentos.
- Presione el botón "Girar" (  ) para permitir que el espetón gire durante la cocción, permitiendo que la carne se rostice de manera pareja en sus propios jugos y que alcance un nivel de sabor máximo.
- La función para rostizar se enciende automáticamente en la configuración predeterminada "Chicken" (Pollo), para todas las demás configuraciones predeterminadas se debe presionar el botón.
- Esta configuración se puede activar y utilizar con las funciones de freír con aire, hornear y rostizar.

### TOCINO

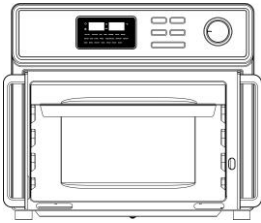


- Cocine el tocino a la perfección con la bandeja para tocino.
- **Importante:** Coloque el accesorio sobre la bandeja para hornear/bandeja de goteo en el nivel 4.
- El diseño de onda mantiene al tocino hacia arriba y fuera de la grasa que se escurre.
- Caben varias rebanadas a la vez.

- La configuración predeterminada Bacon (Tocino) la encuentra dentro de la función Air Fry (Freír Con Aire).

Use la bandeja para bistec para sellar y caramelizar sus alimentos a la perfección.

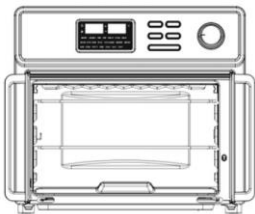
#### BANDEJA PARA FILETE



- **Importante:** Coloque el accesorio sobre la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- El diseño con ranuras permite que el exceso de grasa se escurra en la bandeja de goteo.
- Coloque la bandeja para carnes en la ranura superior (nivel 4) para obtener un sellado perfecto.
- La configuración predeterminada Steak (Filete) la encuentra dentro de la función Air Fry (Freír Con Aire).
- Use la función de freír con aire cuando cocine bistec, costillas, pollo, mariscos y vegetales.

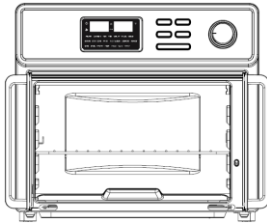
- Deshidrate todo tipo de comidas con la función de Deshidratación. Seleccione la función Deshidratar y ajuste la temperatura y tiempo según sea necesario.
- Use la bandeja deshidratadora y para carnes 2 en 1 y deslícela en la ranura de la deshidratadora (nivel 5). Coloque el alimento en las rejillas de deshidratación o en la canasta de la freidora con aire. Deslice las bandejas en los niveles 2 y 4 o 1 y 3.
- Si está usando la canasta para freír con aire, deslícela a la posición de freír con aire rápido en el nivel 4. Presione el botón de Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar.
- El ventilador integrado y el calor bajo se utilizan para crear un flujo de aire cálido que reduzca el contenido de agua hallada en los alimentos frescos.
- Coloque una sola capa del alimento sin que se superponga.

#### DESHIDRATAR



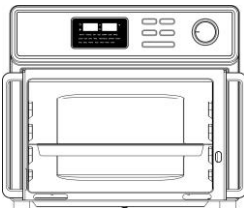
- Si esta usando las rejillas deshidratadoras, rote la rejilla regularmente durante el proceso de cocción, intercambie la rejilla superior con la inferior y la parte delantera con la trasera.
- Se puede usar jugo de limón para tratar previamente las frutas y verduras y evitar que se pongan de color marrón.
- Úselo para deshidratar frutas y verduras, o para secar un filete de carne.

#### REJILLA PARA HORNEAR



- La rejilla para hornear se puede usar tanto para freír con aire como para las funciones de horno.
- Este accesorio se puede usar para una variedad de alimentos, incluida la pizza o cuando se cocina con moldes para pasteles para colocar encima.
- Cuando hornee con utensilios para hornear alimentos como pan, pan rápido, pastel y moldes para muffins, colóquelos en la rejilla inferior (BAKE 1 – Nivel 1). Cualquier cosa que deba cocinarse bien desde el fondo, como un pastel, también debe estar en el nivel BAKE 1 (Bandeja para hornear). La regla general es que, si está utilizando una fuente o molde para hornear, use el nivel inferior y la rejilla para hornear.

#### BANDEJA PARA HORNEAR



- Utilizado para la función de horno de cocción.
- Es ideal para pequeñas cantidades de comida.
- Es óptima también para acumular la grasa o aceite que gotee durante el proceso de cocción
- Cuando lo use como una bandeja para hornear para alimentos como galletas o queso asado, u otras funciones de horneado como asar cortes más pequeños de alimentos (como pechugas de pollo, banderillas...) coloque en el segundo nivel BAKE 2 (Rejilla para hornear).

- Cuando utilice la función de horno, le recomendamos girar su sartén 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar resultados uniformes.

### Consejos

- Cuando arme el horno freidora de aire Maxx Plus, siempre asegúrese de que la bandeja deslizante para migas esté colocada siempre antes de comenzar el proceso de cocción en el nivel 0. 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 (indentado) 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 de rostizado. Luego, coloque el lado izquierdo (extremo corto indentado 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. Recuerde no llenarlo en exceso.

# FUNCIONES

---

## FREIDORA CON AIRE

El freír con aire puede utilizarse como un estilo alternativo saludable de cocinar, que requiere de poco o nada de aceite y que utiliza aire caliente a rápidas velocidades para cocinar los alimentos en menos tiempo.

- Coloque los alimentos sobre el accesorio adecuado y ubíquelos dentro del horno.
- Presione "Start" (Iniciar/Detener) y seleccione la función Air Fry (freír con aire) use la perilla para moverse por las diferentes configuraciones predeterminadas. Estas se iluminarán a medida que vaya pasando por cada una de ellas.
- Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de la configuración predeterminada, presione la perilla una vez para cambiar el tiempo y una vez más para cambiar la temperatura. Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
- Una vez que haya encontrado la configuración predeterminada que desea usar, presione la tecla iniciar/detener para comenzar. El aparato se encenderá y comenzará el proceso de cocción, mostrándole la cuenta regresiva del temporizador.
- Consejo: Dar vuelta o mover un poco la comida durante el proceso de cocción asegura que la comida se cocine de manera uniforme.
- Cuando la cuenta regresiva llegue a 0:00, el aparato emitirá una señal sonora 3 veces, y los elementos térmicos se desactivarán. Mantenga en cuenta que, una vez finalizado el tiempo de cocción, el ventilador permanecerá encendido durante 3 minutos con el fin de enfriar el aparato. "OFF OFF" ("APAGADO APAGADO") comenzará a parpadear en la pantalla hasta que finalice el proceso de enfriamiento.
- Una vez que termine el proceso de enfriamiento el aparato emitirá una señal sonora más y se apagará de inmediato.
- Retire cuidadosamente la comida con los guantes de cocina para horno o use el asa de la bandeja para hornear.
- Nota: el proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón iniciar/detener.

### Notas:

- Si bien agregar aceite no es necesario, se puede rociar una pequeña cantidad sobre la comida antes de freír con aire. Si lo hace, asegúrese de distribuir el aceite uniformemente sobre su alimento.

- Algunas comidas expulsan más agua o aceite al cocinarse. Por esto, cuando cocine grandes cantidades de este tipo de comidas por un período extendido, es posible que el vapor se condense y genere humedad en la cubierta del horno.
- Use la bandeja para hornear/bandeja de goteo para contener el agua o aceite que gotee

### Configuraciones predeterminadas de la freidora con aire:

Comida	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura (°C)	Rango de tiempo
Air Fry (Freir con aire)	220°C	15 mins	60-260°C	1-90 min
*Pollo	225°C	40 mins	60-260°C	1-90 min
Pescado	190°C	10 mins	60-260°C	1-90 min
Costillas	205°C	25 mins	60-260°C	1-90 min
Camarones	190°C	10 mins	60-260°C	1-90 min
*Bistec	260°C	13 mins	60-260°C	1-90 min
Alitas	235°C	15 mins	60-260°C	1-90 min
*Tocino	220°C	9 mins	60-260°C	1-90 min
Huevos	205°C	5 mins	60-260°C	1-90 min
Maiz	225°C	15 mins	60-260°C	1-90 min
Papas a la francesa	235°C	15 mins	60-260°C	1-90 min
Vegetales	205°C	10 mins	60-260°C	1-90 min
Descongelar	25°C	40 mins	25-60°C	1-90 min
Calentar	140°C	6 mins	60-260°C	1-90 min
Deshidratar	55°C	3 hours	25-70°C	1 min – 9h59 min

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

#### \*Pollo

-Utilice el pre - ajuste de pollo cuando cocine un pollo entero. Este ajuste preestablecido activará automáticamente la función de asador.

Si cocina pechugas de pollo, chuletas de pollo o trozos de pollo individuales, use el ajuste preestablecido Air Fry y ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según sea necesario. El pollo está listo cuando la temperatura interna alcanza los 165 ° F.

\* Filete (medio crudo)

- Insertar la bandeja de carne en la bandeja de horno y colocar dentro del horno.

- Precalentar durante 5 minutos.

- Usando guantes de cocina y el asa de la bandeja, extraiga con cuidado la bandeja y coloque el bistec encima. Vuelva a colocar la bandeja para bistecs dentro de la unidad durante 4 minutos.

- Dale la vuelta al filete y continúa cocinando por otros 4 minutos.

\*Tocino

- Coloque la bandeja de tocino justo encima de la bandeja para hornear y coloque el tocino en la bandeja de tocino.

## HORNO

Este modo es para usar las funciones de hornear, asar, pastelería, pizza, fermentar, asar y tostar. Coloque la bandeja para hornear o rejilla con los alimentos dentro del horno. Use la perilla para desplazarse por los valores predeterminados, cuando el valor predeterminado deseado esté parpadeando, presione el botón Start (Iniciar/Detener) para confirmar el valor predeterminado y comenzar a cocinar. Como ocurre con cualquier horno tradicional, las funciones de horneado generan más calor en la parte trasera que en la parte delantera, cerca de las puertas. Para garantizar resultados más uniformes, le sugerimos que gire sus productos horneados 180 ° a la mitad del tiempo de cocción cuando utilice las funciones del horno. Puede hacer esto simplemente girando la bandeja para hornear o la rejilla con la comida adentro. Otra alternativa para ciertos alimentos es utilizar las funciones de fritura por aire que hace circular el aire y permite una distribución del calor más uniforme y resultados más rápidos. Se recomienda ajustar los tiempos de cocción de 5 a 10 minutos más rápidos y / o una disminución de 10 a 25 ° C en la temperatura de cocción cuando se fríen alimentos horneados por primera vez.

- Coloque la bandeja para hornear / de goteo debajo de la rejilla de aire o la canasta, ya que existe la posibilidad de que los alimentos goteen durante el proceso de cocción. La bandeja para hornear ayudará a atrapar la grasa o las migas.

- Hornear se refiere a una amplia variedad de modos de cocción, por lo que hay 2 niveles de horneado ideales para diferentes tipos de horneado. Todos los utensilios para hornear (tortas, panes, muffins) deben hacerse preferiblemente en el nivel 1, indicado por BAKE 1 en la puerta, colocado en la rejilla para hornear. Hornear panes de forma libre, galletas, sándwiches y asar debe hacerse en la bandeja para hornear en el

segundo nivel, indicado por BAKE 2 en la puerta, lo que permite una distribución más suave del calor en bandejas planas para hornear.

- Presione start / stop, seleccione el modo Oven y use el dial selector para elegir el pre - ajuste deseado que desee usar. Presione el botón Start / Stop para confirmar. Una vez iniciado, el pre - ajuste seleccionado parpadeará hasta que se alcance la temperatura deseada, y luego permanecerá estable durante el resto del tiempo de cocción. ¡Esto le permite saber cuándo su horno está listo para usar!
- La temperatura y el tiempo se pueden ajustar presionando la perilla cuando el pre - ajuste parpadea. Presiónelo una vez para cambiar la hora y dos veces para cambiar la temperatura. Gírelo hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para bajar. Cuando termine, presione el botón Start / Stop para confirmar.
- El tiempo se puede ajustar de 1 a 90 minutos y la temperatura de 140 ° F a 450 ° F (puede variar según el valor predeterminado seleccionado).
- Presione la función de asador si es necesario para su operación de cocción.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido. Los elementos calefactores se apagarán y el panel de visualización mostrará "OFF OFF". Tenga en cuenta que, aunque la unidad se haya apagado, el ventilador tardará 3 minutos adicionales en enfriarse antes de detenerse por completo y emitir un pitido por última vez.
- La función de horneado es mejor para alimentos que requieren levar como tortas, panes y panes rápidos, suflés y similares.

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

#### **Notas:**

- El proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento antes de que el temporizador termine la cuenta regresiva presionando el botón Start / Stop.
- Los alimentos se cocinan rápidamente durante el asado, es mejor vigilar los alimentos para que no se cocinen demasiado.

Función	Descripción	Información
Hornear	Recomendado para alimentos que normalmente se preparan en un horno convencional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciona con comidas congeladas preenvasadas.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante al menos 10 minutos a la temperatura deseada.</li> <li>• Accesorios recomendados: rejilla para hornear o bandeja para hornear.</li> </ul>
Asar	Se utiliza para carnes tales como carne de res, pollo o cerdo. También se utiliza para dorar la parte superior y/o gratén.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 5 minutos.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, utilice la ranura superior (Fast air fry).</li> <li>• Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto.</li> <li>• Los alimentos se cocinan rápidamente durante la función de asar así que es mejor observar los alimentos para que no se cocinen en exceso.</li> <li>• No utilice bandejas de vidrio para asar.</li> <li>• Accesorios recomendados; rejilla para hornear en la ranura superior (Fast air fry) y bandeja para hornear en la ranura inferior (Bake/Proofing) para contener las gotas de grasa.</li> <li>• PRECAUCIÓN: No se recomienda usar papel de aluminio para cubrir la rejilla. Si se cubre se impedirá que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie del papel y puede prenderse en fuego.</li> </ul>
Pastelería	Use esta función para cocinar cualquier tipo de masa que se utilice para cocinar pasteles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 10 minutos.</li> <li>• Las rosquillas, los rollos de canela y los pasteles van bien con esta función.</li> </ul>
Pizza	Se recomienda para la pizza fresca o congelada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 5 minutos.</li> <li>• Accesorio recomendado: rejilla para hornear en la ranura de posición media para una cocción pareja.</li> </ul>
Sellar	Esta función puede usarse para preparar masa para pan o pizza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa generalmente está lista cuando duplica su tamaño. Revise regularmente la masa al cocinarla.</li> <li>• Deje que la masa suba al menos una vez a temperatura ambiente.</li> <li>• Accesorio recomendado: rejilla para hornear para elevar masa.</li> </ul>

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

Modo	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (min.)	Rango de temperatura (°C)	Rango de tiempo (min.)
Bake (Hornear)	190°C	25	60-230°C	1-90
Broil (Asar)	230°C	15	60-230°C	1-90
Pastry (Pastelería)	205°C	30	60-230°C	1-90
Pizza	205°C	20	60-230°C	1-90
Proof (Sellar)	35°C	60	25-60°C	1-90
Roast (Rostizar)	220°C	35	60-230°C	1-90
Toast (Tostar)	205°C	5	60-230°C	1-90

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

\*Pizza Congelada, normal o de masa ascendente

## GUÍA BÁSICA DE COCCIÓN KALORIK MAXX PLUS:

Comida	Temp. interna	Cantidad	Accesorio	Nivel	Función	Temp (°C)	Tiempo
Pechuga de pollo	75°C	8-10 oz	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	205° C	15-20 mins
Tiras de pollo	75°C	3-5 oz	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	195° C	10-15 mins
Muslos de pollo (con hueso)	75°C	7-8 oz	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	230° C	15-20 mins
Alitas de pollo (frescas)	75°C	7-8 alas, .68 kgs in total.	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	205° C	10-15 mins
Pescado	55°C	6 oz filet	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	190° C	8-12 mins
Tofu	75°C	1-inch grueso	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	220° C	15-20 mins
Lomo de cerdo	65°C	20-25 oz	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	220° C	20-25 mins
Pastel de carne*	75°C	1.5 lb	Bandeja de hornear/rejilla hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Air Fry (Freír con aire) o Bake	205° C	35-40 mins
Macarrones con queso** (horneado)	70°C	4 porciones	Rejilla de hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Air Fry (Freír con aire)	205° C	10-25 mins
Patata horneada	Centro suave*	5.5 oz	Cesta de freír con aire	Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	205° C	30-35 mins
Queso Asado	Queso fundido*	4 sándwiches	Bandeja de hornear	Tostar	Tostar	205° C	5-7 mins

Pizza congelada (masa delgada)	Queso fundido *	Pizza de corteza delgada	Rejilla de hornear	Bake 2/Rejilla para hornear	Pizza	205° C	10 mins
Pizza congelada (masa gruesa)	Queso fundido *	Pizza de corteza gruesa	Rejilla de hornear	Bake 2/Rejilla para hornear	Pizza	205° C	20 mins
Deditos de pescado congelados	75°C	1/2 lb (10 palitos)	Cesta de freír con aire	3ro/Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	220° C	10-12 mins
Nuggets de pollo congelados	75°C	20 nuggets	Cesta de freír con aire	3ro/Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	180° C	6-7 mins
Palitos de mozzarella	75°C	10 palitos	Bandeja de hornear	3ro/Freír con aire)	Air Fry (Freír con aire)	220° C	6-7 mins
Galletas de chispas de chocolate	Bordes dorados	4-6 galletas	Bandeja de hornear (al revés)	Bake 2/Rejilla para hornear	Bake/ Hornear	190° C	10 mins
Pastel**	Prueba de palillo de dientes*	1 pastel (9 inch round pan)	Recipiente en la rejilla de hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Bake/ Hornear	175° C	25 mins
Pan rápido**	Prueba de palillo de dientes*	1 pan (9 x 5 in)	Recipiente en la rejilla de hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Bake/ Hornear	190° C	35 mins
Magdalenas	Prueba de palillo de dientes*	6-12 magdalenas	Recipiente en la rejilla de hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Bake/ Hornear	190° C	12 mins
Tarta**	La corteza inferior se dora	Tarta de dos costras	Recipiente en la rejilla de hornear	Bake 1/Bandeja para hornear	Air Fry (Freír con aire)	190° C	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 Plus. 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.

Tipo de comida	Notas:
Pechuga de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar las pechugas. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 oz. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz / seno adicional. Recuerde voltear a la mitad del proceso de cocción.
Tiras de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar cualquier jugo que caiga o empanado (si está marinado). Rocíe la cesta de freír con aceite de cocina antes de colocar los solomillos en la cesta. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Muslos de pollo (con hueso)	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso (sin baquetas). Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Alas de pollo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Puede colocar los últimos minutos, o 2 minutos adicionales, en el 4to nivel (FAST AIR FRY) si planea glasear y obtener alas crujientes. La cantidad máxima recomendada es de 8 alas enteras.
Pez	Recomendado para rociar la canasta con spray antiadherente para cocinar. El pescado debe ser opaco una vez cocinado.
Tofu	Para tofu extra firme y escurrido. Drene durante la noche si es necesario, para garantizar los resultados más crujientes. Voltear a la mitad del tiempo de cocción.
Carne de Cerdo	Coloque la bandeja para hornear / bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada oz adicional.
Pastel de carne	Para un pan de forma libre: se recomienda envolver sin apretar en papel de aluminio para evitar el dorado excesivo en la función Air Fry. Para un pan en una sartén: función de horneado recomendada. Puede cubrir la sartén sin apretar con papel de aluminio para evitar el dorado excesivo y destapar en los últimos 5-10 minutos para ayudar a que la parte superior quede crujiente. Las recetas variarán.
Macarrones con queso (horneados)	No es necesario envolver con papel de aluminio, pero hacer agujeros con un tenedor proporcionará los mejores resultados, así como cubrir el exterior con un poco de aceite para ayudar a que la piel se vuelva crujiente.
Papa horneada	Asume macarrones cocidos, solo se usa para terminar la receta como en una receta de macarrones con queso al horno. Esto es bueno para agregar un buen asado a tus macarrones con queso y ayudar a que el queso se derrita. Para un menor dorado, cubra bien con papel de aluminio.
Queso asado	Mantequilla fuera del pan y voltear a la mitad del tiempo de cocción. Trate de evitar acercarse a los lados de la bandeja para hornear, ya que puede provocar marcas no deseadas en el pan.
Pizza congelada (corteza delgada)	Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.
Pizza congelada (corteza gruesa)	Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.

Palitos de pescado congelado	Agite los palitos de pescado a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.
Nuggets de pollo congelado	Agite las pepitas a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.
Palitos de mozzarella congelados	Agite los palitos de mozzarella a la mitad del tiempo de cocción para garantizar la máxima crujiente. Use un molde para hornear para evitar el goteo de queso. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que puede causar fugas de queso.
Galletas con chispas de chocolate	Gire la bandeja para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Poner la sartén al revés y colocarla en un nivel más alto ayuda a que las galletas estén un poco más lejos del elemento calefactor para garantizar un calentamiento más uniforme.
Pastel	Hornee hasta que un palillo insertado salga limpio. Diferentes materiales y tamaños de sartenes producirán resultados diferentes. Verifique la cocción 5 minutos antes del final del mínimo recomendado para su receta y agregue tiempo según sea necesario. Precaliente el horno por 5 minutos.
Pan rápido	Gire la bandeja de pan 180 ° a la mitad de la cocción. Inserte un palillo de dientes para verificar que esté listo. Los tiempos de horneado variarán según el tamaño del pan y el tipo de bandeja utilizada. Precaliente 5 minutos.
Magdalenas	Gire la rejilla para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Los panecillos se deben hacer una vez que un palillo insertado sale limpio. Precaliente 5 minutos.
Tarta	Cubra el pastel sin apretar con papel de aluminio si comienza a dorarse demasiado. Air Fry funciona mejor para un pastel más crujiente y hornear para un pastel más suave. Precaliente el horno por 5 minutos.

Deshidratación\*:

Tipo de comida	Grosor	Accesorio	Nivel en el horno	Pre - ajuste	Temp (°C)	Hora de cocinar
Manzanas	1/16"-1/8"	Bandeja de deshidratación + la canasta	Superior (DESHIDRATADOR) + 3° (FREIDOR)	Deshidrate	55°C	3 ½ horas + 2-4 horas
Piña	1/8"-1/4"	Bandeja de deshidratación + la canasta	Superior (DESHIDRATADOR) + 3° (FREIDOR)	Deshidrate	55°C	4 horas +2-4 horas
Carne Seca	1/4" (Pavo o Carne de res)	Bandeja de deshidratación + la canasta	Superior (DESHIDRATADOR) + 3° (FREIDOR)	Deshidrate	70°C	4-6 horas

Para usar su MAXX Plus como deshidratador: Deslice la bandeja deshidratadora / filete 2 en 1 hasta el nivel superior. Coloque la cesta de freír con aire en el 3er nivel para obtener el mejor flujo de aire. El tiempo adicional conducirá a resultados más nítidos. Los tiempos variarán según el grosor inicial. Recomendamos verificar el estado de cocción de los alimentos deshidratados

en el tiempo de cocción inicial indicado y agregarlos luego, según sea necesario, cuando deshidrate un tipo de alimento por primera vez.

## OBTENGA MAS DE PRODUCTO

---

Explore las recetas creadas por un chef específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web [www.kalorik.com](http://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 especiales y recetas y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener 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 deslizable, son aptos para lavavajillas. Todo se puede lavar en agua jabonosa caliente.
- **No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque minuciosamente luego de realizar la limpieza.**

### Limpieza interna

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

toallas por unos minutos, luego retire las toallas y limpie la puerta con un paño. Nunca utilice utensilios filosos porque los rayones pueden debilitar el vidrio hasta romperse.

- Nunca use productos abrasivos en la cavidad interior. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ni el agua ni la humedad penetren en el aparato, excepto la cavidad interior. Asegúrese de que el agua no llegue a las puertas del horno cuando estas estén todavía calientes.

### **Limpieza de la carcasa**

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

### **Reemplazo de la lámpara interna**

**Hay disponible una bombilla de repuesto por si la original deja de funcionar. Si este fuera el caso, puede llamar al servicio al cliente a la dirección que figura en la sección "GARANTÍA" para obtener una bombilla de repuesto. Asegúrese de realizar los siguientes pasos cuidadosamente ya que afectan el manejo de las piezas de vidrio.**

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. 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 DE MANTENIMIENTO AUTORIZADO.**

# DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

# GARANTIA

---

Le sugerimos que complete y nos envíe la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la siguiente dirección: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted.

Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano.

Si fuera este el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** donde se mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Cliente, al servicio post-venta KALORIK más cercano (Visite nuestra web [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más cercano).

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

### **KALORIK Servicio al Cliente**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada.**

**Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.**

**For questions please contact:**

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)



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

**KALORIK®**  
Since 1930