

KALORIK®

Since 1930

MAXX PLUS



AIR FRYER

FRITEUSE À AIR CHAUD

EN.....2

FR.....21

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer.

We hope you're delighted with your MAXX. If you are, we'd love it if you'd shout it from the rooftops, tell your friends or leave us a review. We'd love to hear about what you've been cooking, so tag @kalorik on social media with your culinary masterpieces.

REGISTER YOUR PURCHASE

To register your product, simply complete the included form, visit Kalorik.com/register or scan the QR code below.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
FT 47822 SS	120V, 60Hz	1600W	4 QT / 3.8 L
FT 47824 SS	120V, 60Hz	1750W	6 QT / 5.7 L
FT 50876 SS	120V, 60Hz	1750W	7 QT / 6.6 L

CONTENTS

PARTS DESCRIPTION	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	5
POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS	7
SHORT CORD INSTRUCTIONS	7
BEFORE THE FIRST USE	7
USING YOUR MAXX AIR FRYER	8
<i>Control panel:</i>	<i>8</i>
<i>Preparing for use:</i>	<i>9</i>
<i>Basket and trivet:</i>	<i>9</i>
<i>Using the appliance:</i>	<i>10</i>
<i>Using the preset menus:</i>	<i>12</i>
<i>Defrost Function:</i>	<i>13</i>
<i>Egg Function and Bonus Egg Tray:</i>	<i>14</i>
SETTINGS	15
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	16
CLEANING AND MAINTENANCE	16
<i>Cleaning inside the cavity:</i>	<i>17</i>
<i>Cleaning the MAXX Air Fryer exterior:</i>	<i>17</i>
TROUBLESHOOTING	18
WARRANTY	19

PARTS DESCRIPTION



1. Time/Temperature button
2. LCD screen
3. Air Outlet (back of the unit)
4. Air intake vent
5. Dial
6. Start/Stop button
7. Non-stick trivet
8. Non-stick basket
9. Handle
10. Egg tray
11. Egg tray handles
12. Egg tray well



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

1. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or stovetop, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, switch any control to "off" (or 0), then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than intended use.
14. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the MAXX Fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the appliance 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.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover the cooking basket or any part of the MAXX Air Fryer with metal foil. This causes overheating of the MAXX Fryer.
21. Do not leave unit unattended when in use.
22. Use extreme caution when removing the basket or trivet and disposing of hot grease.
23. The MAXX Air Fryer can be turned off while using any of the functions by pressing the Start/Stop button.
24. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
25. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
26. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
- 27. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.**

Caution!!

- *Always place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.*
- *This appliance is intended for normal household use only.*
- *Always unplug the appliance after use.*
- *Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.*
- *The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will shut the appliance off automatically if the basket is removed during cooking.*

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

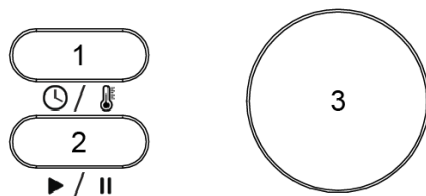
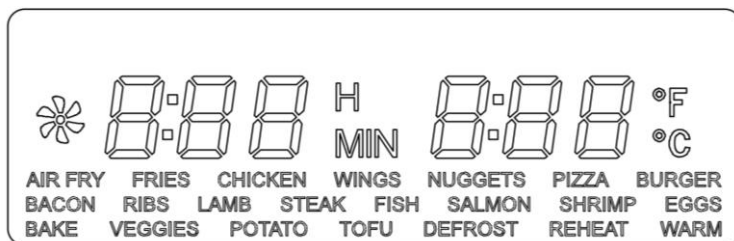
BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance. Wash the basket and trivet in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the MAXX Air Fryer on a flat, level and heat-resistant surface. **Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let the MAXX Air Fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your Air Fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances.
- This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the MAXX Air Fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely on the food basket handle when moving the fryer!

USING YOUR MAXX AIR FRYER

Control panel:



1. **Time/Temperature:** Use this button to select and adjust the cooking time and temperature before or during cooking.
2. **Start/Stop:** Use this button to start and stop the cooking process. Press after selecting a preset or after adjusting cooking time and temperature to start cooking. Stop cooking at any time by pressing the button again.
3. **Dial:** Use to navigate the presets and to adjust time and temperature. Turn left to decrease and right to increase. Turning the dial will increase or decrease the cooking time rapidly by increments of 1 minute and temperature by 5 degrees Fahrenheit.

Preparing for use:

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the MAXX Air Fryer is also positioned **at least 6 inches (15 cm)** away from any surrounding objects.
- If your recipe requires the trivet, make sure that the trivet is securely placed inside the basket. Use the trivet handle located in the center of the trivet to easily insert or remove it from the basket.
- Insert the power plug into a wall socket. Your MAXX Fryer is now ready for use!

Caution!

- **Do not fill the food basket with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.**
- **Never use the MAXX Air Fryer without the food basket in place.**
- **Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.**
- **Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.**
- **Do not touch the inside of the appliance while it is operating.**
- **Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.**
- **Do not use metal utensils inside the basket as this may damage the non-stick coating.**

Basket and trivet:

Your MAXX Air Fryer includes a basket and a trivet coated in a double layer of non-stick coated, for ultimate performance and durability.

The included trivet accessory allows an optimal circulation of hot air around your food, for a golden, crispy finish. Use the trivet when air frying, reheating or to get perfectly golden-brown foods.

Place oven-safe cooking containers on top of the trivet to bake or cook your favorite meals.

The MAXX Air Fryer can also be used without the trivet for added versatility. Use the basket without the trivet for stir fries, Yorkshire pudding, roasted chicken and more!

Using the appliance:

Your MAXX Air Fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the "Settings" section for basic cooking times, for complete recipes please refer to the included recipe book or visit our website.

- Make sure your MAXX Air Fryer is plugged in.
- Pull the handle to carefully remove the food basket from unit.
- Put the ingredients that you will be air-frying into the basket, on top of the trivet or in the bottom of the basket, depending on ingredients and/or cooking method.

Note: Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts, as this could affect the quality of cooking.

- Slide the basket back into the Air Fryer.

Caution! Do not touch the food basket, trivet or the inside of the MAXX Air Fryer during and immediately after use, as they get very hot. Only hold the food basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

- Determine the required preparation time and cooking temperature for the ingredients you are using (see section 'Settings' for reference).
- Select a preset by turning the dial until desired preset is highlighted.
- Press the Start/Stop button to begin cooking.
- If you need to adjust the cooking time, press the Time/Temp button once to select cooking time and use the dial to increase or decrease the cooking time.
- Press the Time/Temp button again to select and adjust the cooking temperature. Use the dial to adjust it as needed.
- Once cooking time and temperature have been selected, press the Start/Stop button to start cooking.
- The spinning "Fan" icon will turn on and start to blink continuously indicating that the unit is working. The timer will start counting down the set time.

Note: During the air frying process, a subtle click sound indicates that the set temperature has been reached and the heating element turns off. This sound will be heard multiple times during operation indicating that the set temperature is being maintained. The preset selected will

blink on the screen until said temperature has been reached and then will stay on for the rest of the cooking process.

- During cooking, excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket. This is to be expected.
- Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the set time (see section 'Settings'). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance using the handle. Then gently, but firmly, shake it. Slide the basket back into the MAXX Air Fryer and continue to cook.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

Tip: Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 phases for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer go off when you have to shake the ingredients.

Tip: If you set the timer to the full cooking time, the timer will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will shut down automatically and resume after you slide the basket back into the appliance. Note that the timer stops counting down automatically in this situation.

- When you hear the timer (5 beeps), the cooking time has elapsed, and the word "End" will display on the screen. Using oven mitts and the basket handle, pull the basket out of the appliance and place it on a **heat-resistant** surface.

Note: You can also switch the appliance off at any time.

To do this, simply press the Start/Stop button. The unit cools down for 15 seconds while displaying 'OFF' on the screen after which the unit will beep again.

- Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

Caution! After hot air frying, the basket, the trivet (if using one) and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the MAXX Air Fryer, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

- Holding the basket by the handle, empty the air-fried food into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

- When a batch of food is ready, the MAXX Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

IMPORTANT: If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

Using the preset menus:

22 preset functions for easy set up!

To select a preset, move through the menu using the dial, once you reach your desired preset, press Start/Stop to start cooking.

If needed, you can adjust cooking time and temperature of the preset by pressing the Time/Temp button and using the dial. Press the Start/Stop button to begin air frying. The time and temperature settings can be adjusted at any time when using the preset menus below:

Preset	Time	Temp (°F)
Air Fry	15 min	380 °F
Fries	16 min	450 °F
Chicken	18 min	400 °F
Wings	20 min	400 °F
Nuggets	15 min	380 °F
Pizza (Rolls)	12 min	400 °F
Burger	12 min	400 °F
Bacon	10 min	360 °F
Ribs	90 min	300 °F
Lamb	5 min	450 °F
Steak	10 min	450 °F
Fish	8 min	375 °F
Salmon	7 min	400 °F
Shrimp	3 min	400 °F
Eggs	6 min	325 °F
Bake	30 min	350 °F
Veggie	10 min	400 °F
Potato	25 min	400 °F
Tofu	10 min	400 °F
Defrost	60 min	120 °F
Reheat	7 min	280 °F
Warm	60 min	180 °F

Defrost Function:

- It is very important that the unit is cold when you start defrosting and not warm from a previous use. If the unit has been recently used and is still warm, the heat can be passed onto the food you are using to defrost and spoil the food.
- Do not use any other preset to defrost food other than the defrost function.

- Place the frozen food in a single layer and turn it over halfway through the defrosting process.
- Always cook immediately after thawing.
- Do not leave food at room temperature once it is defrosted, cook immediately.
- Keep in mind different types of food as well as size will vary the duration it will take to defrost. Check food accordingly.
- The temperature for this setting can be adjusted from 80°F – 140°F and time can be adjusted from 10 minutes to 60 minutes.

Egg Function and Bonus Egg Tray:

Use the egg function with the egg tray included with your MAXX Air Fryer.

To use the egg tray, follow the steps below:

- Always spray the tray with oil before use.
- Add eggs in the wells (crack the egg directly in the well or beat the egg in a separate bowl before pouring it into the wells). Season with salt/pepper.
- For best results, we recommend spraying the top of the eggs lightly with a cooking oil spray.
- Use the handles, or alternatively, use a fork and insert it into any of the holes near the wells, to lift and then carefully place the tray in the air fryer basket.
- Select the EGG preset and press start.
- When time stops, remove the tray from the basket.

Warning: the basket of the air fryer and the tray will be hot. Make sure to use caution and wear heat-resistant kitchen gloves for removing the tray from the basket.

- Slowly scoop out the poached eggs from the wells. Use a heat resistant non-metal spatula, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the wells.
- You can also use the egg tray to make your favorite bite-sized omelets, frittata and crustless quiches.
- The egg tray is dishwasher-safe or can be cleaned in hot water with mild detergent/dish soap. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the wells, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.

SETTINGS

The following table will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare. Keep in mind that the quantities suggested for better results are all single layers.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions.

Tips:

- Any food that can be prepared in a traditional oven can be prepared in the Kalorik MAXX Air Fryer.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end-result and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- If some foodstuffs tend to stick at the bottom of the basket, think to add some cooking oil spray in the basket prior to adding the ingredients to cook.
- Do not prepare very greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer as the grease could catch fire.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. "Fry" your ingredients within a few minutes after you add the oil.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the MAXX Air Fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the MAXX Air Fryer to reheat food. For reheating ingredients, set the temperature to 280°F for up to 7 minutes.

Food	Time (min.)	Temp. (F)	Shake	Extra information
Home-made fries	16	450°F	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Potatoes	25	400°F	Shake	
Drumsticks	18	400°F		For juicy drumsticks
Chicken Nuggets	15	380°F	Shake	
Thin sliced bacon	10	360°F		
Vegetables	10	400°F	Shake	
Burger	12	400°F		For medium cooked burgers
Pizza rolls	12	400°F	Shake	Use oven-ready type
Tofu	10	380°F	Shake	For more browning cook at 400°F
Pastries	7-8	400°F		

* All data are indicative

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.

- The basket, trivet and egg tray can be cleaned in hot water with mild detergent/dish soap, or in the dishwasher. **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Put the trivet in the basket and let soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the Maxx Fryer.
- Clean the heating element inside the Maxx Fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the MAXX Air Fryer exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the MAXX Air Fryer.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DO NOT IMMERGE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
MAXX Air Fryer does not work	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is not plugged in. You have not completed the preset selection. The basket is not properly locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Put the main plug in an earthed wall socket. Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance. Push the basket back in the MAXX Air Fryer properly.
The ingredients fried with the MAXX Air Fryer are not done	<ul style="list-style-type: none"> The set temperature is too low. There is too much food in the basket. The cooking time is too short. 	<ul style="list-style-type: none"> Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Adjust the setting to the required temperature. Adjust the setting to the required preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients large amounts of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke, This does not affect the appliance or the end result.
Fresh fries are fried unevenly in the MAXX Air Fryer	<ul style="list-style-type: none"> You did not use the right type of potato. You did not rinse the potato sticks properly before you fried them 	<ul style="list-style-type: none"> Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. <p>Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.</p>
Fresh fries are not crispy when they come out of the MAXX Air Fryer	<ul style="list-style-type: none"> The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

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

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 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.

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.

MERCI

Merci d'avoir choisi la Friteuse à Air Chaud Kalorik MAXX.

Nous espérons que vous êtes ravi de votre MAXX. Si vous l'êtes, criez-le sur les toits, parlez-en à vos amis, ou laissez-nous votre avis! On aimerait beaucoup entendre parler de vos aventures culinaires, alors taguez @kalorik sur les réseaux sociaux avec vos chefs-d'œuvre.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

Pour enregistrer votre produit, remplissez simplement le formulaire inclus, visitez Kalorik.com/register, ou scannez le code QR ci-dessous.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
FT 47822 SS	120V, 60Hz	1600 W	4 pte / 3,8 L
FT 47824 SS	120V, 60Hz	1750 W	6 pte / 5,7 L
FT 50876 SS	120V, 60Hz	1750 W	7 pte/ 6.6 L

SOMMAIRE

DESCRIPTION DES PIÈCES	23
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	24
INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE	26
INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT	26
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	27
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR MAXX	27
<i>Panneau de contrôle :</i>	27
<i>Préparation pour l'usage :</i>	28
<i>Panier et trépied :</i>	29
<i>Utiliser l'appareil :</i>	29
<i>Utiliser les menus pré-réglés :</i>	32
<i>Fonction de décongélation :</i>	34
<i>Fonction œuf et pochoir à œufs:</i>	34
RÉGLAGES	35
TIRER LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
<i>Nettoyer l'extérieur de la Friteuse à Air Chaud MAXX :</i>	37
DÉPANNAGE	38
GARANTIE	40

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton minuterie / température
2. Écran ACL
3. Sortie d'air (à l'arrière)
4. Évent de prise d'air
5. Sélecteur
6. Bouton Marche / Arrêt
7. Trépied antiadhésif
8. Panier antiadhésif
9. Poignée
10. Pochoir à œufs
11. Poignées du pochoir à œufs
12. Puits à œufs



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER!

1. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques et incendies, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
7. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisine électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
11. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, mettre tous les contrôles à la position « OFF » (ou 0), et ensuite débrancher l'appareil.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
14. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud MAXX : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.

15. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.
16. Ne pas nettoyer avec une brosse métallique : des parties métalliques pourraient se détacher de la brosse et entrer en contact avec des parties électriques et créer un risque de choc électrique.
17. Une extrême prudence est de mise lorsqu'on emploie des récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.
18. Ne pas placer ou entreposer des matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant, quand on n'utilise pas l'appareil.
19. Ne pas placer aucun de ces matériaux dans l'appareil : papier, carton, plastique, et autres matériaux similaires.
20. Ne pas couvrir le panier ni aucune partie de la friteuse à air chaud MAXX avec des feuilles métalliques. Ça pourrait causer une surchauffe de la friteuse.
21. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
22. Une extrême prudence est de mise quand on enlève le panier ou le trépied pour retirer la graisse chaude.
23. On peut arrêter la friteuse à tout moment en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.
24. Pendant la friture, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie. Il est important de garder vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie de la friteuse. Faire attention à la vapeur et à l'air chaud quand vous retirez le plat de l'appareil.
25. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre jusqu'à l'arrêt du dégagement de fumée avant d'enlever le plat de l'appareil.
26. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
- 27. Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.**

Attention !!

- *Placer toujours l'appareil sur une surface horizontale, régulière, résistante à la chaleur et horizontale.*
- *Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.*
- *Toujours débrancher après usage.*
- *Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.*

- *L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement si le panier est retiré pendant la cuisson.*

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

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

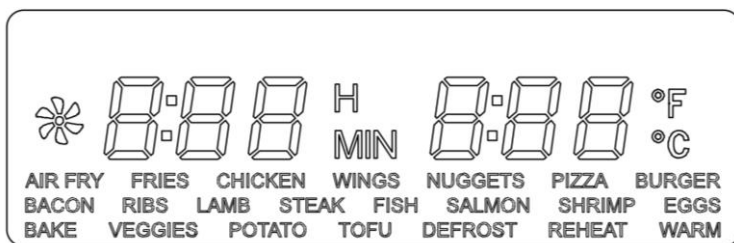
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

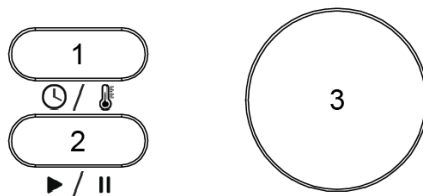
- Déballer l'appareil. Laver les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, et sécher-les bien.
- Essuyer l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, et sécher avec une serviette en papier ou un torchon sec. Assurez-vous que la cavité soit sèche avant d'opérer l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, et résistante à la chaleur, en vous assurant qu'il soit placé à une distance **d'au moins 6 pouces (15 cm) de tous les objets autour de lui.**
- Nous recommandons de faire fonctionner la friteuse à air chaud MAXX une première fois pendant environ 20 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.
- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

Attention : En déplaçant la friteuse à air chaud MAXX, assurez-vous de bien la soutenir par sa base — ne pas soutenir l'appareil par la poignée du panier pour déplacer la friteuse!!

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR MAXX

Panneau de contrôle :





1. **Temps / température** : Utiliser ce bouton pour sélectionner et ajuster le temps et la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.
2. **Marche / Arrêt** : Utiliser ce bouton pour démarrer et arrêter le processus de cuisson. Appuyer sur cette touche après avoir sélectionné un pré-réglage ou après avoir ajusté le temps et la température de cuisson pour démarrer la cuisson. Arrêter la cuisson à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche.
3. **Sélecteur** : Utiliser ce bouton pour naviguer dans les pré-réglages et pour ajuster le temps et la température. Tourner à gauche pour diminuer et à droite pour augmenter. En tournant le cadran, le temps de cuisson augmente ou diminue rapidement par incréments de 1 minute et la température par 5 degrés Fahrenheit.

Préparation pour l'usage :

- Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale, et plane. Assurez-vous que la surface soit résistante à la chaleur et que la friteuse à air chaud soit **au moins à une distance de 6 pouces (15 cm) des objets qui l'entourent.**
- Si une recette nécessite le trépied, veiller à ce qu'il soit bien placé à l'intérieur du panier; utiliser la poignée du trépied située au centre du trépied pour l'insérer ou le retirer facilement du panier.
- Brancher dans la prise de courant. Votre friteuse est prête à l'usage!

Attention!

- **Ne pas remplir le panier avec de l'huile ou n'importe quel autre liquide : ceci pourrait causer un incendie.**
- **Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud MAXX sans le panier correctement en place.**

- **Veiller que les ingrédients soient dans l'appareil et qu'ils n'entrent pas en contact avec l'élément chauffants de la friteuse. Ne pas trop remplir le panier avec les aliments.**
- **Ne pas couvrir l'entrée d'air qui se trouve dans la partie supérieure, ou la sortie d'air qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil, quand la friteuse est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement.**
- **Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou le laver sous le robinet d'eau.**
- **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques à l'intérieur du panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

Panier et trépied :

Votre Friteuse à Air Chaud MAXX comprend un panier et un trépied avec une double couche de revêtement antiadhésif, pour une performance et une durabilité ultimes.

Le trépied inclus permet une circulation optimale de l'air chaud autour de vos aliments, pour une finition dorée et croustillante. Utilisez le trépied lors de la friture à l'air, du réchauffage ou pour obtenir des aliments parfaitement brunis.

Placez des récipients de cuisson allant au four sur le trépied pour faire cuire vos plats préférés.

La friteuse MAXX peut également être utilisée sans le trépied pour plus de polyvalence. Utilisez le panier sans le trépied pour les plats sautés, le pouding du Yorkshire, le poulet rôti et plus encore!

Utiliser l'appareil :

La Friteuse à Air Chaud MAXX peut être utilisée pour préparer une grande diversité de plats. Merci de vous référer à la table dans la section « Réglages » pour les temps de cuisson basiques. Pour des recettes complètes, merci de vous référer au livre de recettes inclus, ou sur notre site web.

- Vérifier que votre Friteuse à Air Chaud MAXX est bien branchée.
- Tirer sur la poignée pour retirer soigneusement le panier de la friteuse.

- Placer les ingrédients à frire dans le panier, sur le trépied ou dans le fond du panier, selon les ingrédients et le mode de cuisson.

Note : Ne jamais remplir le panier à ras-bord et ne jamais excéder les quantités recommandées, car cela pourrait affecter la qualité de la cuisson.

- Insérer de nouveau le panier dans la friteuse à air chaud.

Attention! Ne pas toucher le panier, trépied, ou l'intérieur de la friteuse à air chaud MAXX, pendant son usage ou immédiatement après son usage, parce qu'ils seront très chauds. Manipuler le panier seulement par sa poignée. Utiliser toujours des gants de cuisine. L'appareil est très chaud!

- Déterminer le temps correct de préparation et la température de cuisson pour les ingrédients (voir la section « Réglages » pour référence).
- Sélectionner un pré-réglage en tournant le sélecteur jusqu'à ce que le pré-réglage souhaité soit signalé.
- Appuyer sur le bouton Marche / Arrêt pour commencer la cuisson.
- Pour ajuster le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche Temps / Température pour sélectionner le temps de cuisson et utiliser le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
- Appuyer à nouveau sur la touche Temps/Température pour sélectionner et ajuster la température de cuisson. Utiliser le sélecteur pour l'ajuster selon vos besoins.
- Une fois le temps et la température de cuisson sélectionnés, appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour lancer la cuisson.
- L'icône « Ventilateur » tournant s'allume et la friteuse commence immédiatement à générer de l'air chaud. La minuterie commencera le compte à rebours du temps prévu pour la cuisson.

Note : Pendant la friture à air, un clic subtil indique que la température réglée a été atteinte et que l'élément chauffant s'éteint. Ce son sera entendu plusieurs fois pendant le fonctionnement, indiquant que la température réglée est maintenue. Le pré-réglage sélectionné clignote à l'écran jusqu'à ce que la température soit atteinte, puis reste allumé pendant le reste du processus de cuisson.

- Pendant la cuisson, l'excédent d'huile et les jus de cuisson des ingrédients seront collectés dans le panier. Ceci est normal.
- Certaines recettes demandent de secouer les aliments dans le panier à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour agiter les ingrédients, retirer le panier de la friteuse par sa poignée. Agiter le soigneusement, mais fermement. Glisser le panier de nouveau dans la friteuse MAXX et continuer la cuisson.

Note : Parce que la technologie de circulation rapide d'air chaud réchauffe instantanément l'air dans l'appareil, retirer le panier brièvement hors de l'appareil pendant la friture d'air chaud ne dérangera pas le procès de la cuisson.

Conseil : Parfois, il est plus facile de diviser les temps de cuisson en 2 phases, pour des recettes qui demandent de secouer le panier à la moitié du temps de cuisson. Si on règle la minuterie à la moitié du temps de cuisson demandé, on pourra entendre un bip indiquant que l'on doit secouer les ingrédients.

Conseil : Si on règle la minuterie sur le temps de cuisson total, la minuterie ne fera pas de bip jusqu'à la complétion de la cuisson. Le panier peut être retiré à tout moment pour vérifier l'état de la cuisson des ingrédients. L'appareil arrêtera le décompte du temps de cuisson automatiquement et recommencera lorsque le panier sera remis en place dans l'appareil.

- Lorsque la minuterie retentit (5 bips), le temps de préparation est écoulé. Utiliser des gants de cuisine et la poignée du panier, retirer celui-ci de l'appareil et le mettre sur une surface **résistante à la chaleur**.

Note : L'appareil peut être éteint à tout moment. Pour ce faire, presser simplement le bouton Marche / Arrêt. L'appareil va refroidir pendant 15 secondes et affichera « END » sur l'écran. L'appareil va ensuite émettre 5 bips.

- Vérifier si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas cuits, insérer tout simplement le panier de nouveau dans l'appareil et ajuster le temps de cuisson pour quelques minutes additionnelles.

Attention! Après la friture à l'air chaud, le panier, le trépied (si utilisé) et les ingrédients seront chauds! Et selon le type d'ingrédients mis à cuire dans la friteuse à air chaud, de la vapeur pourrait se dégager de l'appareil. Prendre soin d'utiliser des gants de cuisine par sécurité.

- Prendre le panier par sa poignée, et verser les aliments frits dans un bol ou dans un plat.

Conseil : Pour retirer des ingrédients grands ou fragiles du panier, il convient d'utiliser des pinces. Utiliser des pinces ou des outils en plastique résistant à la chaleur. Des ustensiles métalliques pourraient rayer le revêtement du panier.

- Quand une fournée d'aliments est finie, la friteuse est immédiatement prête pour en préparer une autre.

IMPORTANT : Si vous constatez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit a commencé à cuire (pas de bruit ou de débit d'air), veuillez interrompre immédiatement l'utilisation et contacter le Service à la clientèle.

Utiliser les menus pré-réglés :

22 pré-réglages pour une préparation facile!

Pour sélectionner un pré-réglage, faire défiler le menu à l'aide du sélecteur, et une fois que la fonction souhaitée est atteinte, appuyer sur Marche / Arrêt pour lancer la cuisson.

Ajuster le temps de cuisson et la température du pré-réglage en appuyant sur la touche Temps / Température au moyen du sélecteur. Appuyer sur la touche Marche / Arrêt pour commencer la friture à l'air chaud.

Les réglages de la durée et de la température peuvent être ajustés à tout moment lors de l'utilisation des pré-réglages ci-dessous :

Préréglage	Temps	Température
Friture à Air « Air Fry »	15 min	380 °F
Frites « Fries »	16 min	450 °F
Poulet « Chicken »	16 min	400 °F
Ailes de Poulet « Wings »	20 min	400 °F
Pépites de Poulet « Nuggets »	15 min	380 °F
Pizza (rouleaux) « Pizza »	12 min	400 °F
Hamburger « Burger »	12 min	400 °F
Bacon	10 min	360 °F
Travers « Ribs »	90 min	300 °F
Agneau « Lamb »	5 min	450 °F
Steak	10 min	450 °F
Poisson « Fish »	8 min	375 °F
Saumon « Salmon »	7 min	400 °F
Crevettes « Shrimp »	3 min	400 °F
Œufs « Eggs »	6 min	325 °F
Gâteaux « Bake »	30 min	350 °F
Légumes « Veggie »	10 min	400 °F
Pommes de Terre « Potato »	25 min	400 °F
Tofu	10 min	400 °F
Décongélation « Defrost »	60 min	120 °F
Réchauffage « Reheat »	10 min	280 °F
Maintien au Chaud « Warm »	60 min	180 °F

Fonction de décongélation :

- Il est très important que l'appareil soit froid avant de commencer la décongélation. Si l'appareil a été récemment utilisé et est encore chaud, la chaleur peut être transmise à la nourriture que vous décongelez et gâcher la nourriture.
- Ne pas utiliser aucun autre pré-réglage pour décongeler des aliments que la fonction de décongélation.
- Dans la mesure du possible, placer les aliments surgelés en une seule couche et les retourner au milieu du processus de décongélation.
- Toujours faire cuire immédiatement après la décongélation.
- Ne pas laisser les aliments à la température ambiante une fois décongelés, les faire cuire immédiatement.
- Ne pas oublier que différents types d'aliments ainsi que leur taille varient en fonction de la durée de décongélation. Vérifier la nourriture en fonction.
- La température pour ce réglage peut être ajustée de 80 °F à 140 °F et la durée de 10 minutes à 60 minutes.

Fonction œuf et pochoir à œufs:

La fonction œuf peut être utilisée avec le pochoir à œufs fourni avec votre friteuse MAXX.

Pour utiliser le pochoir à œufs, suivre les étapes ci-dessous :

- Toujours vaporiser l'accessoire d'huile avant de l'utiliser.
- Ajouter les œufs dans les puits (casser l'œuf directement dans le puits ou battre l'œuf dans un bol séparé avant de le verser dans les puits). Assaisonner de sel / poivre.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de vaporiser légèrement le dessus des œufs avec de l'huile de cuisson en spray.
- Utiliser les poignées, ou une fourchette insérée dans l'un des trous près des puits, pour soulever le plateau et le placer délicatement dans le panier de friture.
- Sélectionner le pré-réglage ŒUF « EGG » et appuyer sur la touche marche.
- Lorsque le temps est écoulé, retirer le plateau du panier.

Attention : le panier de friture et le pochoir sont chauds. Veiller à faire preuve de prudence et à porter des gants de cuisine résistant à la chaleur pour retirer le plateau du panier.

- Retirer lentement les œufs pochés des puits. Utiliser une spatule non métallique résistante à la chaleur, car les pointes ou ustensiles métalliques peuvent rayer le revêtement des puits.
- Le pochoir à œufs peut également servir à préparer vos omelettes, frittatas et quiches sans croûte préférées.
- Le pochoir à œufs va au lave-vaisselle ou peut être nettoyé à l'eau chaude avec un liquide de vaisselle doux. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les puits, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincer et sécher soigneusement après le nettoyage.

RÉGLAGES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous voulez préparer. Les quantités suggérées pour obtenir de meilleurs résultats sont toutes des couches uniques.

Note : Ne pas oublier que ces réglages sont seulement des suggestions.

Conseils :

- Tout aliment qui peut être préparé dans un four traditionnel peut aussi être préparé dans la Friteuse à Air Chaud MAXX.
- On peut optimiser les résultats de la cuisson en secouant les petits ingrédients à la moitié de la cuisson, et cela peut aussi éviter une cuisson irrégulière.
- Une grande quantité d'ingrédients à besoin seulement d'une préparation un peu plus longue, et une petite quantité d'ingrédients à besoin seulement d'une préparation un peu plus courte.
- Si des ingrédients attachent au fond du panier, utiliser un vaporisateur d'huile de cuisson au fond du panier avant d'y ajouter les ingrédients à cuire.
- Ne pas préparer des ingrédients trop gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air chaud, parce que la vapeur de graisse pourrait s'enflammer.

- Ajouter un petit peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour qu'elles soient plus croustillantes. Commencer à frire les ingrédients seulement quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Utiliser une pâte préfabriquée pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La préparation avec de la pâte préfabriquée est plus rapide qu'avec une pâte-maison.
- Placer un plat allant au four dans le panier de la friteuse MAXX pour faire un gâteau ou une quiche, ou pour frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- On peut aussi utiliser la friteuse MAXX pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer, régler la température à 280 °F pendant un maximum de 10 minutes.

Aliment	Temps	Température	Secouer	Information additionnelle
Frites maison	16	450 °F	Oui	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Pommes de terre	25	400 °F	Oui	
Pilons de poulet	18	400 °F		Pour des pilons juteux
Pépites de poulet	15	380 °F	Oui	
Bacon finement tranché	10	360 °F		
Légumes	10	400 °F	Oui	
Hamburger	12	400 °F		Cuisson à point
Rouleaux de pizza	12	400 °F	Oui	Utiliser le type prêt à cuire
Tofu	10	380 °F	Oui	Pour plus de brunissement, cuire à 400 °F
Pâtisseries	7-8	400 °F		

* Toutes les données sont indicatives

TIRER LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT

Parcourez les recettes créées par des chefs spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web www.kalorik.com pour consulter notre vaste bibliothèque de recettes et commencer à

cuisiner. Inscrivez-vous à la liste d'envoi des courriels de Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes et communiquez avec nous sur les réseaux sociaux pour obtenir de l'inspiration au quotidien.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer l'appareil après chaque usage!
- Éteindre l'appareil (bouton Marche / Arrêt). Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement.
- Le panier, le trépied et le pochoir à œufs peuvent être nettoyés soit dans l'eau chaude avec du détergent, soit au lave-vaisselle. **Ne pas utiliser des ustensiles métalliques ni des produits abrasifs pour nettoyer ces parties, parce que cela pourrait en abîmer le revêtement anti-adhérent.** Rincer et sécher bien après le nettoyage.
- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplir le panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le trépied dans le panier, et les laisser tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.

Nettoyer l'intérieur de la friteuse :

- Essuyer la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !!
- Ne jamais immerger dans l'eau et veiller que ni eau ni humidité ne puisse pénétrer dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyer l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu d'aliments.

Nettoyer l'extérieur de la Friteuse à Air Chaud MAXX :

- Essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher immédiatement.
- NE JAMAIS utiliser de laine d'acier, ni d'éponges ou tampons à récurer métalliques, ni de produits de nettoyage abrasifs, parce que cela pourrait abîmer la finition.
- Ne pas laisser aucun liquide pénétrer dans l'évent de prise d'air, située dans la partie supérieure de la friteuse.

Tout autre service doit être accompli par un représentant autorisé pour le service de cet appareil.

NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE !!

DÉPANNAGE

Problème	Cause Probable	Solution
La Friteuse à Air Chaud MAXX ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension.• Le temps de cuisson n'est pas défini.• Le panier n'est pas bien mis en place.	<ul style="list-style-type: none">• Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.• Régler le temps de cuisson avec la minuterie pour mettre l'appareil en marche.• Insérer le panier de nouveau dans la friteuse.
Les ingrédients frits avec la Friteuse à Air Chaud MAXX ne sont pas bien cuits	<ul style="list-style-type: none">• La température réglée est trop basse.• Il y a trop d'aliments dans le panier.• Le temps de cuisson est trop court.	<ul style="list-style-type: none">• Augmentez la température de cuisson.• Mettre des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.• Réduire la température de cuisson.
Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse	Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des snacks conçus pour être cuits au four, ou les badigeonner avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.
Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil	Des ingrédients gras sont utilisés.	Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une quantité grande d'huile gouttera dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final.

<p>Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la Friteuse à Air Chaud MAXX</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le type de pomme de terre utilisé ne convient pas. • Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été correctement rincés avant la friture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des pommes de terre fraîches et veiller à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. • Rincer soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
<p>Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la Friteuse à Air Chaud MAXX</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. • Couper les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour obtenir un résultat plus croustillant. • Ajouter un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.KALORIK.com.

À compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des États-Unis et au Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers et lames. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, envoyez le produit en colis dûment affranchi, ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (HE) et le Vendredi de 9h à 16h (HE). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

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

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

Notes :

Notes :

**For questions please contact:
Para preguntas, contactar a:**

KALORIK Customer Service / Servicio al Cliente

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

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

www.KALORIK.com



**FT 47822 SS
FT 47824 SS
FT 50876 SS**

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

El contenido del manual de usuario y las recetas son cortesía de Team International Group - No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.

KALORIK®
Since 1930