

KALORIK®

Since 1930

MAXX PLUS



AIR FRYER

FREIDORA DE AIRE

EN.....2

ES.....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	7QT / 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>	8
<i>Preparing for use</i>	9
<i>Basket and trivet</i>	9
<i>Using the appliance</i>	10
<i>Using the preset menus</i>	12
<i>Defrost function</i>	13
<i>Egg function and bonus egg tray</i>	14
Settings	15
Get more out of your product	16
Cleaning and maintenance	16
<i>Cleaning Inside The Cavity</i>	17
<i>Cleaning The MAXX Air Fryer Exterior</i>	17
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



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

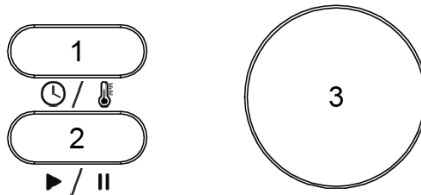
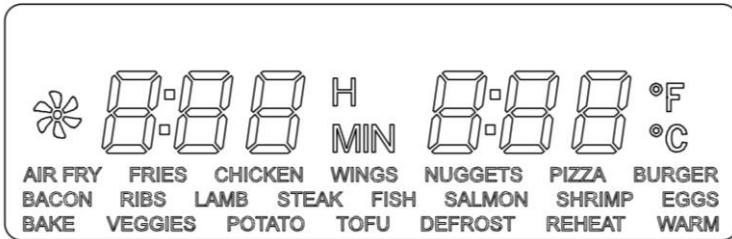
- Unpack the appliance. Wash the basket and trivet in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the MAXX Air Fryer on a flat, level and 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	1 Hour	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.

GRACIAS

Gracias por comprar la MAXX Air Fryer.

Esperamos que esté encantado con su MAXX. Si es así, grítelo desde los tejados, cuénteselo a sus amigos o ¡cuéntenos lo que piensa! Nos encantaría conocer sus aventuras culinarias, etiquete a @kalorik en las redes sociales con sus obras maestras.

REGISTRE SU COMPRA

Para registrar su producto, simplemente complete el formulario incluido, visite Kalorik.com/register o escanee el código QR a continuación.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
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	7QT / 6.6 L

CONTENIDO

Descripción De Las Partes	23
Importantes Medidas De Precaución	24
Instrucciones Para Enchufe Polarizado	26
Instrucciones Para Cable Corto	26
Antes De Usar Por Primera Vez	26
Uso De Su Freidora De Aire Maxx	27
<i>Panel De Control</i>	27
<i>Preparándose Para El Uso</i>	28
<i>Cesta Y Trébede</i>	28
<i>Uso Del Aparato</i>	29
<i>Uso De Los Menús Preestablecidos</i>	31
<i>Función Para Descongelar</i>	33
<i>Función De Huevo Y Escalfadora De Huevo Incluida</i>	33
Ajustes	34
Obtenga Más De Su Producto	35
Limpieza Y Mantenimiento	36
<i>Limpieza Dentro De La Cavidad</i>	36
<i>Limpieza Del Exterior De Su Freidora Maxx</i>	36
Mal Funcionamiento	37
Garantía	38

DESCRIPCION DE LAS PARTES



1. Botón de Time/Temp (Tiempo y Temperatura)
2. Pantalla LCD
3. Salida de aire (parte de atrás de la unidad)
4. Ventilación de aire
5. Perilla
6. Boton de Start/Stop (Iniciar y Detener)
7. Trébede antiadherente
8. Cesta antiadherente
9. Manija
10. Escalfadora de huevos
11. Asa
12. Cuenca de huevos



IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!

1. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
4. Siempre preste atención al aparato cuando el mismo sea utilizado por niño o cerca de ellos. Como norma, este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar de él las partes.
6. No poner en funcionamiento ningún aparato cuando su cable o enchufe esté dañado, o luego de detectar alguna falla en el funcionamiento o si el aparato no funciona correctamente. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su chequeo, reparación, o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizarlo en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o de una mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina a gas caliente, o de una hornalla caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, mueva el control a la posición "Off" [o 0 -cero-], y luego desconecte el cable del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para nada que no sea lo indicado.
14. No se deben colocar en el aparato alimentos/ trozos demasiado grandes, o utensilios de metal en la freidora de aire, ya que esto podría causar un incendio o el riesgo de choque eléctrico.
15. Si el aparato está cubierto o en contacto con algún material combustible, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, y objetos similares, durante su funcionamiento, esto podría provocar un incendio. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
16. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Éstos podrían romperse, entrar en contacto con partes eléctricas y causar un choque eléctrico.

17. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores que no sean ni de metal ni de vidrio.
18. No almacenar ningún material, fuera de los accesorios recomendados por el fabricante sobre el aparato, cuando no esté en uso.
19. No colocar en el aparato ninguno de los materiales que enumeramos a continuación: papel, cartón, plástico, y/o similares.
20. No cubrir la canasta de cocción o ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto produce el recalentamiento del aparato.
21. No descuidar el aparato mientras esté en funcionamiento.
22. Se debe tener gran precaución al retirar la canasta de la canasta y quitar la grasa caliente.
23. La freidora de aire puede ser apagada en cualquier momento mientras esté en cualquiera de las funciones, llevando la perilla de control de tiempo al 0 [cero] o a la posición Off.
24. Durante el freído de aire caliente, el vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
25. Si usted ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la sartén del aparato.
26. No coloque el aparato en contra la pared o contra otros aparatos.
- 27. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, en los lados, y en la parte superior del aparato.**

¡¡Cuidado!!

- *SIEMPRE coloque el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.*
- *Este aparato es para uso hogareño exclusivamente.*
- *Desconecte el aparato siempre después de usarlo.*
- *Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.*
- *El aparato está equipado con un micro-interruptor interno que apagará la freidora automáticamente si la canasta es movida durante la cocción.*

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

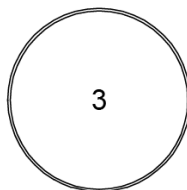
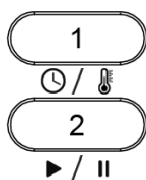
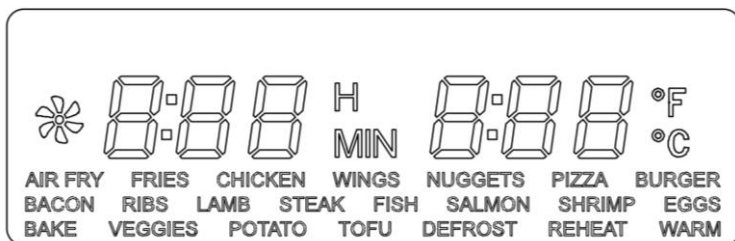
- Retire el aparato del paquete. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Limpie el interior de la cavidad de freír, con un trapo húmedo o esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese que la cavidad esté seca antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, horizontal y resistente al calor, asegurándose de que esté colocada **a 6 pulgadas de distancia (15 cm) de cualquier objeto cercano a ella.**
- Se recomienda dejar la freidora calentándose sin ningún alimento en su interior durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pudiera haberse adherido durante su fabricación, y eliminar el olor "a nuevo" del aparato.

- Ventile la habitación durante este proceso. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir ligeramente humo u olor. Es normal que esto ocurra con muchos aparatos nuevos. Esto no afectará la seguridad de su aparato.

Precaución: Al mover la freidora, asegúrese de sostenerla por la base, — ¡no se fie del asa de la canasta de alimentos cuando mueva la freidora!

USO DE SU FREIDORA DE AIRE MAXX

Panel de control



1. **Time/Temp:** Utilice este botón para seleccionar y ajustar el tiempo y la temperatura de cocción antes o durante la cocción.
2. **Start/Stop:** Utilice este botón para iniciar y detener el proceso de cocción. Presione después de seleccionar un preajuste o después de ajustar el tiempo de cocción y la temperatura para comenzar a cocinar. Deje de cocinar en cualquier momento presionando el botón nuevamente.
3. **Perilla:** Úsela para navegar por los ajustes preestablecidos y para ajustar el tiempo y la temperatura. Girar la perilla aumentará o disminuirá el tiempo rápidamente en incrementos de 1 minuto y la temperatura de 5 grados Fahrenheit.

Preparándose para el uso:

- Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y que la freidora esté ubicada **como mínimo a 6 pulgadas (15 cm) de distancia de cualquier objeto u objetos circundantes.**
- Si su receta requiere el uso del trébede, asegúrese que este bien colocado dentro de la canasta. Use la manija del trébede ubicado en el centro de este para insertarlo o retirarlo de la cesta con facilidad.
- Conecte el cable del aparato en un tomacorriente de pared. ¡MAXX Air Fryer ya está lista para usar!

¡Cuidado!

- **No llene la canasta de alimentos con aceite o con ningún otro líquido, ya que esto podría causar un incendio.**
- **Nunca use la freidora sin que la canasta de alimentos esté colocada dentro del aparato.**
- **Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar que los mismos entren en contacto con los elementos calientes del aparato. No llene la canasta de alimentos en exceso.**
- **No tape la entrada de aire que está en la parte superior, o la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en funcionamiento.**
- **No toque el interior del aparato mientras esté trabajando.**
- **Nunca sumerja la carcasa del aparato en el agua ni la enjuague debajo de la canilla.**
- **No use utensilios de metal dentro de la canasta, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.**

Cesta y trébede:

Su MAXX Air Fryer incluye una canasta y un trébede cubiertos con una capa doble de recubrimiento antiadherente, para un rendimiento y durabilidad máximos.

El trébede incluido permite una circulación óptima de aire caliente alrededor de su comida, para un acabado dorado y crujiente. Utilícelo para freír, recalentar o para obtener alimentos perfectamente dorados.

Coloque recipientes aptos para horno encima del trébede para hornear o cocinar sus comidas favoritas.

Su MAXX Air Fryer también se puede utilizar sin el trébede para mayor versatilidad. ¡Use la canasta sin el trébede para papas fritas, pudín de Yorkshire, pollo asado y más!

Uso del aparato:

Su MAXX Air Fryer puede ser utilizada para preparar una amplia variedad de comidas. Por favor, vea la tabla en la sección "Ajustes" para obtener el tiempo básico de cocción. Para obtener recetas completas, consulte el libro de recetas incluido o visite nuestro sitio web.

- Asegúrese de que su MAXX Air Fryer esté enchufada.
- Tire del asa para retirar con cuidado la canasta de alimentos de la unidad.
- Coloque los ingredientes que va a freír al aire en la canasta, encima del trébede o en el fondo de la canasta, según los ingredientes y/o el método de cocción.

Nota: Nunca llene la canasta totalmente ni exceda las cantidades recomendados (ver sección "Ajustes" en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad de la cocción.

- Deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora.

¡Cuidado! No toque la canasta de alimentos, trébede o el interior de su MAXX Air Fryer durante e inmediatamente después del uso, ya que se calientan mucho. Sujete la canasta de alimentos únicamente por el asa. Utilice siempre guantes de cocina. ¡La unidad está caliente!

- Determine el tiempo de preparación requerido y la temperatura para los ingredientes que está utilizando (consulte la sección "Configuración" como referencia).
- Seleccione un preajuste girando la perilla hasta que se resalte el deseado.
- Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar.
- Si necesita ajustar el tiempo de cocción, presione el botón Time/Temp una vez para seleccionar el tiempo de cocción y use la perilla para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

- Presione el botón Time/Temp nuevamente para seleccionar y ajustar la temperatura de cocción. Utilice la perilla para ajustarlo según sea necesario.
- Una vez seleccionados el tiempo y la temperatura de cocción, presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar.
- El ícono de "Ventilador" giratorio se encenderá y comenzará a parpadear continuamente para indicar que la unidad está funcionando. El temporizador comenzará a contar el tiempo establecido.

Nota: Durante el proceso de fritura con aire, un sonido de clic sutil indica que se ha alcanzado la temperatura establecida y el elemento calefactor se apaga. Este sonido se escuchará varias veces durante el funcionamiento, lo que indica que se mantiene la temperatura establecida. El preajuste seleccionado parpadeará en la pantalla hasta que se alcance dicha temperatura y luego permanecerá encendido durante el resto del proceso de cocción.

- Durante la cocción, el exceso de aceite y los jugos de los ingredientes se acumularán en la canasta. Esto es de esperarse.
- Algunas recetas requieren agitar los alimentos en la cesta a la mitad del tiempo establecido (consulte la sección "Configuración"). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato con el asa. Luego, agítelo suavemente, pero con firmeza. Deslice la canasta nuevamente dentro de su MAXX Air Fryer y continúe cocinando.

Nota: Debido a que la tecnología de aire caliente rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la canasta brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente no perturbará el proceso de cocción.

Consejo: A veces, es más fácil dividir los tiempos de cocción en 2 fases para recetas que requieren agitar la canasta a mitad de la cocción.

Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, escuchará que el temporizador se apaga cuando tenga que agitar los ingredientes.

Consejo: Si configura el temporizador en el tiempo de cocción completo, el temporizador no se apagará hasta que se complete la cocción. Puede sacar la cesta en cualquier momento para

comprobar el estado de cocción de los ingredientes. La energía se apagará automáticamente y se reanudará después de que vuelva a colocar la canasta en el aparato. Tenga en cuenta que el temporizador deja de contar automáticamente en esta situación.

- Al escuchar el temporizador (5 pitidos), significa que el tiempo seleccionado de cocción ha terminado. Con la ayuda de guantes para horno y el asa, retire la canasta fuera del aparato y colóquelo en una superficie **resistente al calor**.

Nota: También se puede apagar la unidad [OFF] en cualquier momento. Para hacer esto, presione el botón de Iniciar/Stop. La unidad se enfriará durante 15 segundos mientras se muestra 'OFF' en la pantalla, después de lo cual la unidad volverá a sonar.

- Revise si los ingredientes están listos. Si no lo están, simplemente vuelva a deslizar la canasta en el aparato y cocine por unos minutos más.

¡Cuidado! ¡Luego del freído de aire, la canasta y el trébede, como también los ingredientes estarán calientes! Dependiendo del tipo de ingredientes que haya dentro de la freidora, puede haber escape de vapor. Tenga cuidado con ello, y utilice guantes para horno para su seguridad.

- Tomando la canasta por el asa, vacíe la comida del aparato en un bol o en un plato.

Consejo: Para quitar ingredientes grandes o frágiles, deben usarse un par de pinzas para quitar los ingredientes de la canasta. Utilice pinzas o utensilios con extremos plásticos resistentes al calor, ya que los utensilios metálicos pueden rayar el revestimiento de la canasta.

- Cuando una tanda de comida esté lista, la freidora estará instantáneamente lista para preparar otra tanda.

IMPORTANTE: Si observa que el ventilador no funciona una vez que el producto comienza a cocinar (sin ruido ni flujo de aire), deje de usarlo de inmediato y póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.

Uso de los menús preestablecidos:

¡22 funciones preestablecidas para una fácil configuración!

Para seleccionar un preajuste, desplácese por el menú usando el dial, una vez que alcance el preajuste deseado, presione Start/Stop para comenzar a cocinar.

Si es necesario, puede ajustar el tiempo de cocción y la temperatura del preajuste presionando el botón Time/Temp y usando el dial. Presione el botón Start/Stop para comenzar a freír al aire. Los ajustes de tiempo y temperatura se pueden ajustar en cualquier momento utilizando los menús preestablecidos a continuación:

Preajuste	Tiempo	Temp (°F)
Air Fry	15 min	380°F
Fries (Papas fritas)	16 min	450°F
Chicken (Pollo)	16 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 (Costillitas)	90 min	300°F
Lamb	5 min	450°F
Steak (Bistec)	10 min	450°F
Fish (Pescado)	8 min	375°F
Salmon	7 min	400°F
Shrimp (Camarones)	3 min	400°F
Eggs (Huevos)	6 min	325°F
Bake (Hornear)	30 min	350°F
Veggie (Vegetales)	10 min	400°F
Potato (Papas)	25 min	400°F
Tofu	10 min	400°F
Defrost (Descongelar)	60 min	120°F
Reheat (Recalentar)	10 min	280°F
Warm (Mantener caliente)	1 Hora	180°F

Función para descongelar:

- Es muy importante que unidad esté fría cuando empiece a descongelar y no caliente de un uso anterior. Si se ha utilizado recientemente y aún está caliente, se puede pasar el calor a los alimentos que está utilizando para descongelar y estropearlos.
- No utilice ningún otro ajuste preestablecido para descongelar alimentos que no sea la función para descongelar.
- Coloque los alimentos congelados en una sola capa cuando sea posible y gírelos a la mitad del proceso de descongelación.
- Siempre cocine inmediatamente después de descongelar.
- No deje los alimentos a temperatura ambiente una vez que se haya descongelado, cocine inmediatamente.
- Tenga en cuenta que los diferentes tipos de alimentos, así como el tamaño variarán la duración de descongelado.
- La temperatura para este ajuste varía entre 80°F a 140°F y el tiempo se puede ajustar de 10 minutos a 60 minutos.

Función de huevo y escalfadora incluida

Utilice la función de huevo con la escalfadora de huevos incluida con su MAXX Air Fryer.

Para usar la escalfadora de huevos, siga los pasos a continuación:

- Siempre rocíe la escalfadora con aceite antes de usarla.
- Agregue los huevos en los pozos (rompa el huevo directamente en el pozo o bata el huevo en un recipiente aparte antes de verterlo en los pozos). Sazone con sal/pimienta.
- Para obtener mejores resultados, recomendamos rociar ligeramente la parte superior de los huevos con aceite en aerosol.
- Use las asas, o alternativamente, use un tenedor e insértelo en cualquiera de los orificios cerca de los pozos, para levantar y luego colocar con cuidado la escalfadora en la canasta de la freidora.
- Seleccione el preajuste de EGG y seleccione Start.
- Cuando el tiempo se detenga, retire la bandeja de la canasta.

Advertencia: la cesta de la freidora y la bandeja estarán calientes.

Asegúrese de tener cuidado y use guantes de cocina resistentes al calor para sacar la bandeja de la canasta.

- Saque lentamente los huevos escalfados de los pozos. Utilice una espátula no metálica resistente al calor, ya que las puntas o los utensilios metálicos pueden rayar el revestimiento de los pozos.
- También puede utilizarla para preparar sus tortillas, frittata y quiches sin corteza favoritos del tamaño de un bocado.
- La escalfadora se puede lavar en el lavavajillas o se puede limpiar en agua caliente con un detergente suave o jabón para platos. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiar los pozos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque completamente después de limpiar.

AJUSTES

La tabla que damos a continuación servirá de ayuda para seleccionar los ajustes básicos según los ingredientes que desee preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son sólo sugerencias.

Consejos:

- Toda comida que puede ser preparada en un horno tradicional puede ser preparada también en la freidora de aire.
- Agitar los ingredientes pequeños al alcanzar la mitad del tiempo de cocción ayuda a obtener mejores resultados y ayuda a evitar que la comida no se fría uniformemente.
- Una cantidad mayor de ingredientes solamente requiere un tiempo de preparación levemente más largo, Una cantidad menor de ingredientes solamente requiere un tiempo de preparación levemente más corto.
- No prepare ingredientes muy grasosos, en la freidora, tales como salchichas, ya que la grasa podría causar incendios.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para que salgan más crocantes. Fría sus ingredientes en la freidora dentro de unos pocos minutos luego de agregar el aceite.
- La cantidad de papas óptima para preparar papas fritas es 500 gramos / 1.2 libra
- Use masa lista para preparar bocadillos rellenos fáciles y rápidos. La masa lista también requiere un tiempo de cocción más breve que la masa casera.

- Coloque una plancha de hornear o una fuente de horno en la canasta de la freidora si quiere cocinar una torta o una tarta, o si quiere freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para calentar la comida. Para calentar ingredientes, ajuste la temperatura en a 290°F durante 10 minutos.

Alimento	Tiempo (min.)	Temp. (F)	Agitar	información extra
Papas fritas hechas en casa	16	450°F	Si	Agregue 1/2 cucharadita de aceite
Papas	25	400°F	Si	
Patas de pollo	18	400°F	Si	Para patas jugosas
Chicken Nuggets	15	380°F	Si	
Tocino rebanado finamente	10	360°F		
Vegetales	10	400°F	Si	
Burger	12	400°F		Para hamburguesas término medio
Pizza rolls	12	400°F	Si	Usar los que vienen listos
Tofu	10	380°F	Si	Para dorar mas 400°F
Pastelitos	7-8	400°F		

* Toda la data es indicativa

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Explore las recetas creadas por el chef específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web www.kalorik.com para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y comenzar a cocinar.

Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas especiales y recetas y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No olvide limpiar el aparato después de uso, cada vez que lo utilice.
- Apague la unidad. Antes de limpiarla, desconecte la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- La canasta, el trébede y la escalfadora pueden lavarse con agua caliente con detergente/jabón de vajilla, o en el lavaplatos. **No utilice utensilios de cocina metálicos para limpiarla, ya que esto podría dañar el revestimiento anti-adhesivo.** Enjuague y seque cuidadosamente luego de limpiar.
- Para remover los residuos de comida, llene la canasta con agua caliente jabonosa. Ponga la canasta de alimentos en la sartén y sumerja ambas cosas por 10 minutos antes de limpiarlas en el lavabo de la cocina.

Limpieza dentro de la cavidad:

- Limpie la cavidad con un trapo húmedo o esponja. Seque con una toalla de papel.
- ¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que el agua o humedad penetren en la parte superior de la freidora.
- Limpie los elementos de calor que están adentro de la freidora con un cepillo limpiador para quitar cualquier residuo de comida.

Limpieza del exterior de la freidora MAXX:

- Limpie con una esponja o trapo húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, almohadillas de metal raspantes o limpiadores abrasivos, ya que podría dañarse el acabado/revestimiento.
- No permita que los líquidos entran a través de la entrada de aire en la parte superior de la unidad.

Cualquier otro tipo de servicio debe ser proporcionado por un representante autorizado de servicio.

¡NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!

MAL FUNCIONAMIENTO

Problema	Posible Causa	Solución
Su MAXX Air Fryer no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad no está conectada • No seleccionó un preajuste • La canasta no se insertó correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la unidad en el tomacorrientes • Ajuste su selección al tiempo y temperatura indicado y presione Start • Empuje la canasta dentro de la unidad.
Los ingredientes dentro de la canasta no están bien cocinados	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura seleccionada no es suficiente • La canasta está muy llena • El tiempo de cocción no es suficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Reducir la cantidad de comida por tanda. • Ajustar la selección al tiempo requerido • Ajustar la selección a la temperatura requerida
La comida frita no está tan crujiente	Utilizo comida especial para una freidora eléctrica	Use comida que se pueda cocinar en el horno o úntele un poco de aceite para mejores resultados
Humo blanco está saliendo de la unidad	Lo que está preparando contiene mucha grasa	Al cocinar comidas con mucha grasa, gotea mucho aceite dentro de la canasta lo que ocasiona que humo blanco. Esto no afecta el producto o el resultado.
Las papas frescas no se cocinan uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • No se utilizó el tipo de papa correcta • No enjuago bien las papas antes de cocinarlas 	<ul style="list-style-type: none"> • Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan duras durante la cocción • Lave bien los palitos para remover todo el almidón
Papas fritas frescas no sales crujientes de la canasta	<ul style="list-style-type: none"> • Lo crujiente dependerá del aceite utilizado y la cantidad de agua dentro de la papa 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de secar bien las papas antes de agregar el aceite • Corte las papas bien finitas para lograr resultados más crujientes • Agregue un poco más de aceite

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

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 COMERCIALIZACIÓN 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 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 49th 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:
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