

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



EN:....2
FR:...31

AIR FRYER OVEN FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer Oven.

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.



CONTENTS

PARTS DESCRIPTION	4
TECHNICAL SPECIFICATIONS	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
SAFETY TIPS	8
POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS	8
SHORT CORD INSTRUCTIONS	8
BEFORE THE FIRST USE	9
CONTROL PANEL	9
Buttons and Control Panel.....	10
Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven.....	10
PRODUCT AND PARTS	12
Accessory Positioning Diagrams.....	13
FUNCTIONS	15
AIR FRYER.....	15
OVEN.....	18
KEEP WARM.....	21
COOKING GUIDE	22
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	26
CLEANING AND MAINTENANCE	26
Inside Cleaning.....	26
Housing Cleaning.....	27
Replacing the Inner Lamp.....	27
TROUBLESHOOTING	28
WARRANTY	29

PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

1. Control panel
2. Air vents (top, both sides, and back of the unit)
3. Function buttons (Keep Warm, Light, Air Fry, Oven)
4. Selector dial
5. Start/Stop button
6. Heating elements (top and bottom)
7. Glass door
8. Door handle
9. Rails / Racks and basket slots
10. Baking tray
11. Air frying basket x2
12. Air rack
13. Crumb tray
14. Rack handle
15. Oven mitts
16. Silicone mat
17. 2-in-1 dehydrator and steak tray

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
AFO 50932 AMZ	120V, 60Hz	1600W	16Qt / 15L

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS.

1. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
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.
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. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or stovetop, or where it could touch another heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance. Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
12. When in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and make sure not to cover them to allow for proper ventilation in the unit. Take extreme caution when removing the accessories from the appliance, failure to do so may lead to burns and/or injury.
13. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
14. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.

15. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, debris, etc.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance or parts containing hot oil or other hot liquids.
17. Do not use the appliance for other than intended use.
18. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
19. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
21. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
22. Do not store any materials in this oven when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
24. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes overheating of the oven.
25. Do not leave unit unattended, especially when toasting or broiling.
26. Use extreme caution when disposing of hot grease.
27. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
28. To disconnect, leave the Start/Stop pressed for 3 seconds to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.
29. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury.
30. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.
31. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

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

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

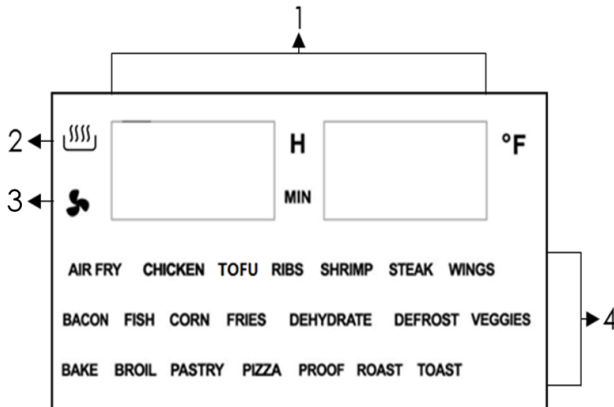
A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

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

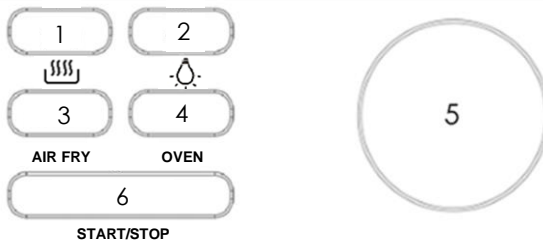
CONTROL PANEL



LED Screen

The LED screen displays the Countdown Timer and Temperature (1), Keep Warm icon (2), Air fry icon (fan icon) (3), and Presets (4).

Buttons and Control Panel



1. **Keep Warm:** Press the Keep Warm button to keep your dishes at an optimal temperature after cooking them.
2. **Light:** Press the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking. The light turns off automatically after one minute.
3. **Air Fry:** Press the Air Fry button to select the air frying function. There are 14 cooking presets available for use with this mode. Use the selector dial to select your desired preset.
4. **Oven:** Press the Oven button to use the unit as a conventional oven. 7 cooking presets are available when using the oven function. Use the selector dial to select your desired preset.
5. **Selector dial:** Use the dial to select your desired preset. Press the dial to adjust cooking time and temperature.
6. **Start/Stop:** Press the Start/Stop button to turn the unit on, as well as begin or end the cooking cycle. Long press for 3 seconds to switch the machine off completely.

Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven

Press Start/Stop to turn the unit on. From here, select the “Air Fry” or “Oven” functions and get to the cooking mode of your choice.

Press “Air Fry” to select air frying mode. Use the selector dial to choose between 14 air frying presets or select the “Air Fry” preset to adjust to the time and temperature of your preference.

Press “Oven” to select oven mode. Use the selector dial to choose between 7 oven presets or select the “Bake” preset to adjust to the time and temperature of your preference.

Press “Keep Warm” to select the keep warm mode. Press the control dial once to adjust time and twice to adjust temperature. Turn right to increase and left to decrease.

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

To select a preset simply press the selector dial. The 1st press will cause the time setting to blink, indicating that you are able to change the time settings if you wish. Turn the selector dial clockwise to add time and counterclockwise to remove time. Once you have the desired time set, you can press the selector dial once more. The 2nd press will cause the temperature setting to blink. If you wish to change the temperature setting, simply turn clockwise to increase temperature and counterclockwise to decrease temperature. Temperature will change by increments of 5°F. If you wish to select a different preset, press a 3rd time to go back to preset selection.

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

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

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

In automatic stop, once the cooking time has elapsed (0:00), MAXX will beep three (3) times and enter “Off” mode (display will show “OFF OFF”). The inner fan will continue to work for 3 minutes to help the unit cool down if the selected preset used the fan.

For all the rest of the presets the inner fan will turn on once the cooking process is done to also assist with the cooling process. After three minutes, the unit will emit a single beep to tell you the cooling process has finished.

To turn off MAXX manually, Press the Start/Stop button once and the machine will enter “Off” mode as just described. Please note that even if the unit is in the process of entering “Off” mode, you can press Start/Stop at any given point to interrupt “Off” mode and be able to select between the Air Fry and Oven modes once again.

Notes:

- MAXX will turn off automatically if the glass door is open during a prolonged time during a cooking process.
- If unit is left without operation on Standby mode (you have selected a cooking mode but still haven’t selected a preset) for over 2 minutes, it will also turn off automatically.
- The inner light turns on automatically and stays on if the glass door is opened.
- Pressing the Start/Stop button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.

PRODUCT AND PARTS

MEET YOUR ACCESSORIES



LEARN WHERE TO USE THEM

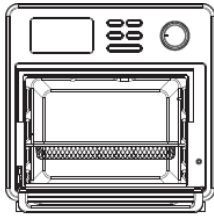
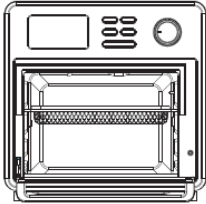


*Use the markings on the door for recommended accessory positions.

Accessory Positioning Diagrams

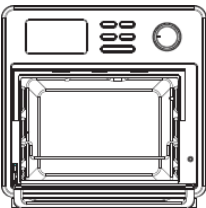
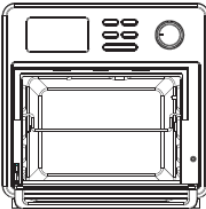
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

Air Frying Basket



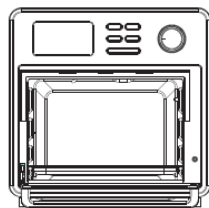
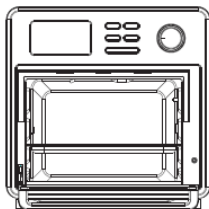
- Use this accessory to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil. Can be used with all air frying presets.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.
- **Place on position 2 to air fry and on position 3 to fast air fry.**
- When using this accessory for foods that may drip grease or juices, always remember to place the baking tray on position 1 so it serves as a drip tray.

Air Rack



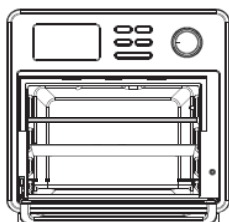
- The air rack can be used for both the air frying and oven functions.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- When baking with bakeware for foods like a loaf, quick bread, cake, and muffin pan, place on position 2. Anything that needs to be cooked well from the bottom, like a pie, should also be on position 2. Rule of thumb is, if you are using a pan or tin to bake, use position 2 and the air rack.
- When using the oven function, we recommend rotating your rack 180° halfway through the cooking process to ensure even results.

Baking Tray



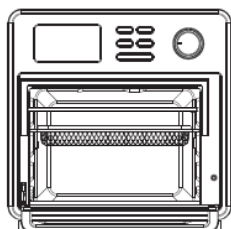
- Used for baking oven function.
- Ideal for smaller food bits.
- Doubles as a drip tray to catch grease during cooking when slid into position 1 to catch crumbs or grease if cooking with the air frying basket or air rack on a higher level.
- When using as a baking sheet for foods like cookies or grilled cheese, or other baking functions like roasting smaller cuts of food (like chicken breasts, corn dogs, etc.), place on position 2.
- When using the oven function, we recommend rotating your baking tray 180° halfway through the cooking process to ensure even results.

Steak Tray



- Use the steak tray to sear and caramelize your foods to perfection.
- Place the steak tray on position 3 to obtain perfect searing.
- **Important:** Place the baking tray on position 2.
- Slotted design allows excess fat to drain into the baking pan.
- Use the STEAK preset when cooking steak, chops, chicken, seafood and veggies.

Dehydration



- Dehydrate all types of foods with the dehydration function. Select the Dehydrate function and adjust time and temperature as needed.
- Use the 2-in-1 steak and dehydrator tray. Flip the accessory upside down and slide it in the dehydrator slot (position 4). Place your food in the air fryer basket and slide it in position 2 or 3. Press the Start/Stop button to begin.
- The built-in fan and low heat are used to create a flow of warm air that reduces the water content found in fresh foods.
- Place food in a single layer with no overlap.

- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables and prevent browning.
- Use to dehydrate fruits and vegetables, or to make beef jerky, and more.

Tips

- When setting up the Maxx Air fryer oven, always make sure the sliding crumb tray is inserted prior to starting your cooking process. Rinse and clean the sliding crumb tray after every use.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking tray on position 1. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.

FUNCTIONS

AIR FRYER

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

- Place your food on the air rack or in the air frying basket and position it inside the oven.
- Close the glass door and press Start/Stop to turn on the appliance. Select the Air Fry function and use the selector dial to scroll through the presets, the presets will flash as you go by each one.
- To change either the temperature or the time from your preset, press the selector dial once to change the time and once again to change the temperature. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to lower.
- Once you selected a preset, press Start/Stop to begin cooking. The appliance will turn ON, the unit will start the cooking process, and the timer will start counting down. The selected preset will blink until the desired temperature has been reached and will then remain steady throughout the remainder of the cooking time.

Tip: Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.

- When the countdown timer reaches 0:00, the unit will beep 3 times, and the heating elements will turn off. Please note that after cooking time is done, the fan will remain on for 3 minutes for cooling purposes. "OFF OFF" will start blinking in the display until cooling process is finished.
- Once the cooling process is done the unit will beep and turn off right after.
- Carefully take out your food with your Kalorik oven mitts and rest the accessory with your food on the Kalorik silicone mat while you serve.
- Note: the cooking process can be cancelled at any time by pressing the Start/Stop button.

Notes:

- Although oil is not necessary, a small portion of oil can be sprayed on or brushed on food before air frying. Make sure to distribute oil evenly on food.
- Some foods release water or oil when cooking. When cooking large quantities for an extended period, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.
- Use the baking tray to catch dripping liquids or oil.
- Position 3 will serve as fast air fry and position 2 as regular air fry. Use fast air fry for foods that require a more direct exposure to the heat source, e.g., steaks for searing and fries and/or wings for crispier results.

Air frying presets:

Food	Default Temperature	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time
Air Fry	425°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Chicken	435°F	40 min	140-450°F	1 min – 9 h 59 min
Tofu	380°F	15 min	140-450°F	1-90 min
Ribs	350°F	2 h 30 min	140-450°F	1 min – 9h59min
*Shrimp	400°F	10 min	140-450°F	1-90 min
*Steak	500°F	13 min	140-500°F	1-90 min
Wings	450°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Bacon	425°F	9 min	140-450°F	1-90 min
Fish	375°F	10 min	140-450°F	1-90 min

Corn	440°F	15 min	140-450°F	1-90 min
Fries	450°F	15 min	140-450°F	1-90 min
*Dehydrate	130°F	3 h	80-165°F	1 min – 9h59min
Defrost	80°F	40 min	80-140°F	1 min – 2 h
*Veggies	400°F	10 min	140-450°F	1-90 min

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

***Chicken**

-The Chicken preset is perfect for cooking a half chicken.

***Shrimp**

-For smaller shrimp, decrease cooking time. For larger shrimp, increase cooking time.

***Steak**

- Place steak tray inside the oven on position 3. Place the baking tray on position 2 to catch falling grease.
- Preheat for 5 minutes.
- Using your Kalorik oven mitts, carefully pull out the steak tray and place your steak on it. Put the steak tray back inside on position 3 to start cooking.
- Flip your steak over halfway through the cooking process.

***Bacon**

- Use the baking tray on position 3.
- For thick cut bacon cook for an additional 2-3 minutes.

***Dehydrate**

- Use the 2-in-1 dehydrator and steak tray flipped 180° and slide it in position 4. Place the air frying basket underneath on either position 2 or 3.
- When dehydrating remember to always take out and flip the accessory used 180° halfway through the cooking process for even results.
- If using both the air frying baskets simultaneously, also remember to shuffle their rack levels halfway through the cooking process (swap the one on position 3 to position 2 and vice versa).

***Vegetables**

-Add time for 'hard vegetables' and lower time for 'soft vegetables'.



OVEN

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

- If using the air rack or air frying basket, place the baking tray on position 1 to use as a drip tray, to help catch any grease or crumbs during the cooking process.
- Baking refers to a wide variety of cooking modes, which is why there are 4 baking positions ideal for different types of baking. All bakeware baking (cakes, loaves, muffins) should preferably be used on position 2, placed on top of the air rack. Baking free-form loaves, cookies, sandwiches, and roasting should be done on the baking tray placed on either position 1, 2, or 3 depending on the recipe.
- Press Start/Stop, select Oven mode, and use the selector dial to choose the desired preset you wish to use. Press the Start/Stop button again for confirmation. Once started, the selected preset will blink until the selected temperature has been reached, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!
- Temperature and time can be adjusted by pressing the knob when the preset is flashing. Press it once to change time and twice to change temperature. Turn it clockwise to increase and anti-clockwise to lower. When done, Press the Start/Stop button to confirm.
- Time can be adjusted from 1 to 90 minutes and temperature from 140°F to 450°F (can vary depending on the preset).
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep 3 times. The heating elements will turn off and the display panel will show "OFF OFF".

Please note, although the unit has powered off, the inner fan will turn on for an additional 3 minutes to cool the machine down before coming to a complete stop and beeping one last time.

- Bake function is best for foods that require rising like cakes, quick breads and loaves, soufflés, and the like.

Note: For best results with baked goods, after starting the cooking process, wait until oven has preheated to the selected temperature (whenever the preset light stops blinking) before putting your food inside.

CAUTION: Carefully take out your food with your Kalorik oven mitts and using the tray handle and place it on your Kalorik silicone mat.

Notes:

- Cooking process can be cancelled at any time before the timer finishes counting down by pressing the Start/Stop button.
- Food gets cooked quickly under the Broil setting, it is best to watch over food to prevent overcooking.
- Halfway through the cooking process turn the baking tray/air rack 180° to achieve evenly cooked results.

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals. • For best results, preheat oven until preset light stops blinking. • Recommended accessories: air rack or baking tray.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the oven until the set temperature is reached (the BROIL preset will stop blinking) • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. • Recommended accessories: air rack or air frying basket in position 3 and baking tray in position 1 to catch grease drippings.



		<ul style="list-style-type: none"> CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.
Pastry	Use this function to cook any kind of dough that is used to make baked goods.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat oven until preset light stops blinking. Donuts, cinnamon rolls, and pies work great with this function.
Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat oven until preset light stops blinking. Recommended accessory: air rack on position 3 for even cooking. Rotate pizza 180° halfway through cooking for even results.
Proof	Proofing can be used to prepare bread or pizza dough.	<ul style="list-style-type: none"> Dough is usually ready when it appears double in size. Check regularly when cooking. Allow dough to complete at least one rise at room temperature. Recommended accessory: air rack on position 2 with proofing dish on top.
Roast	Roasting can be used to enhance flavor through caramelization and browning on the surface, leaving food moist and juicy on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat oven until preset light stops blinking. Roasting can get done quicker so it is suggested to check on food before time has ended. Used for larger meats and vegetables. Recommended accessory: baking tray.
Toast	Use the toast function to toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat oven until preset light stops blinking. For best results, set food on the center of the rack spaced out evenly. If toast is lighter than desired, place back inside oven and add more time by using the selector dial. Recommended accessory: air rack on position 3.

Mode	Default Temperature	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time
Bake	375°F	25 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Broil	450°F	5 min	140—450°F	1-30 min
Pastry	375°F	15 min	140—450°F	1 – 9h 59min
*Pizza	400°F	20 min	140—450°F	1 – 9h 59min
Proof	100°F	60 min	80-140°F	1 – 9h 59min
*Roast	425°F	35 min	140-450°F	1 – 9h 59min
Toast	400°F	5 min	140—450°F	1-90min

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

*Pizza

-Personal pizza

-The unit will fit an 8-inch pizza

-Great for cooking pizza rolls and other frozen pizza derivatives

*Roast

-To roast a whole chicken place the baking tray with the whole chicken on position 1. Lower temperature to 375°F and let it cook for 50 min. Increase temperature to up to 400°F for better coloring on the chicken.

KEEP WARM

The Keep Warm function is designed to keep your dish at the optimal temperature until you are ready to eat! Cook your food using one of the air fry or oven presets. When cooking is complete, simply press the Start/Stop button and then press the Keep Warm button. You will now enter Keep Warm mode and the control panel will display a preset time and temperature. Press the control dial once to adjust time and twice to adjust temperature. Rotate clockwise to add and anti-clockwise to lower. Finally, Press Start/Stop again to begin your Keep Warm process.

Note: If selected, the Keep Warm icon will blink until the selected temperature is reached, and then remain steady for the remainder of the time.

Mode	Default Temperature	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time
Keep Warm	165°F	30 min	80—200°F	1 – 90 min

COOKING GUIDE

Food	Internal temp*	Quantity	Accessory	Position	Setting	Temp	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	15-20 min
Chicken tenders	165°F	3-5 oz	Air frying basket	3	Fast Air Fry	380°F	10-15 min
Chicken thighs (bone-in)	165°F	2 x 7-8 oz	Air frying basket	2	Air Fry	450°F	20 min
Chicken wings (fresh)	165°F	6-8 wings, 1.5 lbs. total	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	15-20 min
Fish	135°F	6 oz filet	Air frying basket	3	Fast Air Fry	375°F	8-12 min
Tofu	165°F	1-inch thick	Air frying basket	3	Fast Air Fry	425°F	15-20 min
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air frying Basket	3	Fast Air Fry	425°F	20-25 min
Mac and cheese** (baked)	160°F	4 portions	Air rack	2	Air Fry	400°F	10-25 min
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	40-45 min
Grilled cheese	Melty cheese*	2 sandwiches	Baking tray	2	Toast	400°F	6 min
Personal Pizza	Melty cheese*	1 x 8-inch 2 x 4 ½ inch	Air rack	3	Pizza	400°F	15-20 min
Frozen fish sticks***	165°F	1/2 lb (10 sticks)	Air frying basket	3	Fast Air Fry	425°F	10 min
Frozen chicken nuggets***	165°F	20 nuggets	Air frying basket	3	Fast Air Fry	360°F	6-7 min
Frozen mozzarella sticks***	165°F	10 sticks	Air frying basket	3	Fast Air Fry	400°F	6-7 min
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking tray	2	Bake	375°F	10 min
Cake**	Toothpick test*	1 cake (8 ½ round pan)	Tin placed on air rack	2	Bake	350°F	25 min
Quick bread**	Toothpick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	2	Bake	375°F	35 min

Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	2	Bake	375°F	12 min
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	2	Air Fry	375°F	15-20 min

Cooking times will vary with different conditions such as size, quantity, initial temperature, and preparation used. These are meant to serve as basic cooking guidelines to help you get the most out of your Kalorik MAXX air fryer oven.

Most recipes, unless otherwise indicated, require either to rotate, flip, or turn food halfway through the cooking process to provide more even results.

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

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

***When in doubt for frozen items, use the directed instructions on the packet and drop temperature by 25°F.

Additional cooking notes:

Food	Notes:
Chicken breast	Place baking tray in position 1 to catch falling grease and juices. Spray air frying basket with cooking oil before placing breasts. Maximum recommended capacity is 3 x 10 oz breasts. Let the oven preheat until the preset light stops blinking. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz/breast. Remember to flip halfway through the cooking process.
Chicken tenders	Place baking tray in position 1 to catch any falling juices or crumbs (if breaded). Spray air frying basket with cooking oil before placing tenderloins on the basket. Let the oven preheat until the preset light stops blinking. Flip halfway through the cooking process.

Chicken thighs (bone-in)	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz. Flip halfway through the cooking process.
Chicken wings (fresh)	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Max recommended amount is 6-8 wings. Flip halfway through the cooking process.
Fish	Recommended to spray basket with non-stick cooking spray. Fish should be opaque once cooked through.
Pork loin	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 2-3 minutes for each additional oz.
Tofu	Make sure to drain and pat dry your tofu. For extra crispy results add a small amount of corn starch. Flip halfway through cooking time.
Baked potato	No need to wrap with foil, but you MUST poke holes with a fork to prevent the potato from exploding and to achieve best results. Covering outside of potato with a little bit of oil will also help to help crisp up the skin.
Mac and cheese (baked)	Assumes cooked macaroni, only used for finishing off the recipe as in a baked mac and cheese recipe. This is good for adding a nice broil to your mac and cheese and help the cheese melt. For less browning, cover tightly with foil.
Grilled cheese	Butter outside of the bread and flip halfway through cooking time. Try to avoid going near the sides of the baking pan as it may lead to unwanted marks on the bread.
Personal Pizza	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking time to ensure even results. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is golden.
Frozen fish sticks	Shake the fish sticks halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary.
Frozen chicken nuggets	Shake the nuggets halfway through cooking time for maximum crispiness. No preheating necessary.
Frozen mozzarella sticks	Flip the mozzarella sticks halfway through cooking time to ensure maximum crispiness. Use baking pan to prevent cheese drippings. Careful not to overcook, as it may cause cheese to leak.

Chocolate chip cookies	Rotate baking pan 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. When done, carefully take the baking tray out of the oven with your Kalorik oven mitts and tap it on your counter to help deflate the cookies and achieve better results.
Cake	Bake until a toothpick inserted comes out clean. Different pan materials and sizes will yield different results. Maximum size is 8 ½ inch. Check doneness 5 minutes before the end of the minimum recommended for your recipe and add time as needed. Preheat oven until preset light stops blinking.
Quick bread	Rotate the loaf pan 180° halfway through cooking. Insert toothpick to check for doneness. Baking times will vary based on size of loaf and type of pan used. Preheat oven until preset light stops blinking.
Muffins	Rotate the baking rack 180° halfway through the cooking time to ensure even cooking. Muffins should be done once an inserted toothpick comes out clean. Preheat oven until preset light stops blinking.
Pie	Cover the pie loosely with foil if it starts to brown too much. Air Fry works best for a crispier pie and Bake for a softer pie. Preheat oven until preset light stops blinking.

Dehydration:

Food	Thickness	Accessory	Position	Preset	Temperature	Time
Apples	1/16"-1/8"	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 (DEHYDRATOR) + 3 (AIR FRY)	Dehydrate	135°F	3 ½ hours + 2-4 hours
Strawberries	1/8"-1/4"	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 (DEHYDRATOR) + 3 (AIR FRY)	Dehydrate	135°F	4 hours +2-4 hours
Jerky	1/4" (SLICED LEAN BEEF)	Dehydration tray + Air Frying Basket	4 (DEHYDRATOR) + 3 (AIR FRY)	Dehydrate	155°F	4-6 hours

To use your MAXX as a dehydrator: Slide the 2-in-1 dehydrator and steak tray into level 4. Place the Air frying basket in position 2 or 3 for best air flow. Additional time will lead to crispier results. Times will vary depending on initial thickness.

We recommend checking the doneness of your dehydrated foods at the initial cooking time indicated and adding time afterwards as needed when dehydrating a type of food for the first time.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Inside Cleaning

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray from the Air Fryer Oven. Wipe clean and place back inside before using the appliance.
- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with an absorbent paper towel or soft cloth.
- Clean the inside of the glass door with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken it and cause it to shatter.

- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates the appliance except the cavity. Make sure no water comes on the oven door when the latter is still hot.

Housing Cleaning

Wipe clean with a damp sponge. Dry with paper towel.

- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

Replacing the Inner Lamp

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

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. With your hand, carefully unscrew light bulb cover (rotate anti-clockwise) and remove it from the oven. Make sure to place it somewhere safe in the meantime.
3. Using your hand again, pull on the light bulb without exerting too much force until it pops out. Safely dispose of the damaged light bulb.
4. Grab the new light bulb and carefully align it and secure it in place in the base.
5. Finally, take the light bulb cover and screw it back in place by rotating clockwise.
6. Your new light is ready for use!

DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

ANY OTHER SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.

TROUBLESHOOTING

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

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.

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

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

MERCI

Merci d'avoir choisi le Four 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.



SOMMAIRE

DESCRIPTION DES PIÈCES	33
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	34
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	35
CONSEILS DE SÉCURITÉ.....	37
INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE POLARISÉE.....	37
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	38
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	38
PANNEAU DE COMMANDE.....	39
Boutons et sélecteur	39
Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX.....	40
PRODUIT ET PIÈCES	42
Schémas de positionnement des accessoires	43
FONCTIONS	46
FRITURE À AIR	46
FOUR	49
MAINTIEN AU CHAUD.....	53
GUIDE DE CUISSON.....	54
TIRER LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	59
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	59
Nettoyage de l'intérieur.....	59
Nettoyage de l'extérieur	60
Remplacement de la lampe intérieure :	60
DÉPANNAGE	61
GARANTIE	62

DESCRIPTION DES PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Panneau de commande
2. Bouches d'air (dessus, côtés et arrière de l'appareil)
3. Boutons de fonction (Maintien au Chaud, Éclairage, Friture à air chaud, Four)
4. Sélecteur
5. Bouton Marche / Arrêt
6. Éléments chauffants (haut et bas)
7. Porte en verre
8. Poignée pour la porte
9. Supports pour accessoires
10. Plaque de cuisson
11. Panier de friture à air x2
12. Grille de cuisson
13. Ramasse-miettes
14. Poignée pour grilles
15. Gants de cuisine
16. Tapis en silicone
17. Déshydrateur et plateau à steak 2-en-1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 50932 AMZ	120V, 60Hz	1600 W	16 Qt / 15 L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

1. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les décharges électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'un enfant.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil EST destiné À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou cuisinière, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chauffé.
11. Utilisez des précautions lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
12. Lorsqu'il est en marche, l'air chaud est libéré par les bouches d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les

accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette directive peut entraîner des brûlures ou des blessures

13. Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
14. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
15. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
16. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
19. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
20. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent briser et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
21. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants autres que du métal ou du verre.
22. Ne rangez aucun matériel dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
23. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
24. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraîne une surchauffe du four.
25. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors du grillage ou de la cuisson au grilloir (fonctions « Toast » et « Broil »).
26. Soyez extrêmement prudent lorsque vous jetez de la graisse chaude.
27. Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.

28. Pour déconnecter la machine, appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt pendant 3 secondes pour vous assurer qu'elle est éteinte, puis retirez la fiche de la prise murale.
29. Ne branchez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande distinct, car cela pourrait causer des brûlures ou des blessures
30. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les bouches d'air pendant que l'appareil est en marche. Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.
31. Ne mettez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSEILS DE SÉCURITÉ

1. Lorsque vous utilisez le four, utilisez toujours vos gants de cuisine Kalorik ou des maniques lorsque vous touchez une surface extérieure ou intérieure du four, ou lorsque vous manipulez des accessoires.
2. Pour réduire les risques d'incendie, gardez l'intérieur du four propre et exempt de nourriture, d'huile, de graisse et de tout autre matériau combustible.
3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (comme des couteaux) pour enlever les résidus alimentaires des éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.
4. Ne rangez aucun matériel dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre).

Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la.

Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu.

N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

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

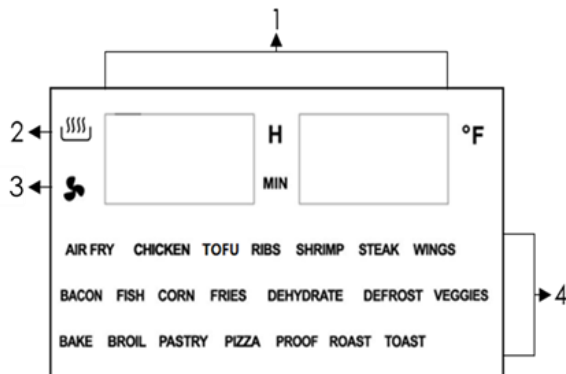
- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrange de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, ou il pourrait être tire par des enfants ou vous faire trébucher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- Une fois l'appareil branché, le bouton Marche / Arrêt s'allume pendant une minute pour indiquer qu'il est branché, puis s'éteint. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour remettre l'appareil en marche.

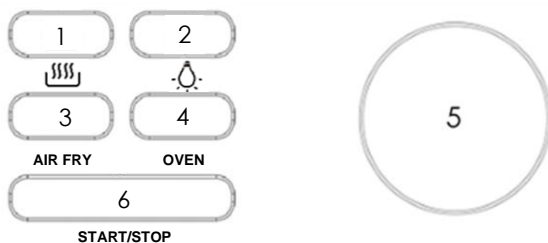
PANNEAU DE COMMANDE



Écran DEL

L'écran DEL affiche la minuterie et la température (1), le symbole du signal de maintien au chaud (2), le symbole du signal de friture à l'air (3) et les pré réglages (4).

Boutons et sélecteur



1. **Maintien au Chaud** : Appuyez sur le bouton Maintien au chaud pour garder votre plat au chaud à une température optimale après la cuisson.
2. **Éclairage** : Appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer ou éteindre la lampe du four.

La lumière peut être allumée en tout temps pour vous aider à surveiller la cuisson. La lumière s'éteint automatiquement après une minute.

3. **Friture à air** : Appuyez sur le bouton de friture à air pour sélectionner la fonction de friture à air. 14 pré-réglages sont disponibles pour ce mode. Utilisez le sélecteur pour sélectionner le pré-réglage désiré.
4. **Four** : Appuyez sur le bouton du four pour utiliser l'appareil comme four conventionnel. 7 modes de cuisson sont disponibles lorsque vous utilisez la fonction four. Utilisez le sélecteur pour sélectionner le mode de cuisson désiré.
5. **Sélecteur** : Utilisez le sélecteur pour sélectionner le pré-réglage désiré. Appuyez sur le sélecteur pour régler le temps de cuisson et la température.
6. **Marche / Arrêt** : Appuyez sur le bouton de Marche / Arrêt pour allumer l'appareil, commencer ou terminer le cycle de cuisson. Appuyez longuement pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX

Appuyez sur Marche / Arrêt pour mettre l'appareil en marche. D'ici, sélectionnez « Friture à Air » ou « Four » pour choisir le mode de cuisson que vous désirez.

Appuyez sur « Friture à Air » pour sélectionner le mode de friture à air chaud. Utilisez le sélecteur pour choisir entre 14 pré-réglages ou sélectionnez « Friture à air » pour définir vous-même le temps et la température de cuisson.

Appuyez sur « Four » pour sélectionner le mode de cuisson au four. Utilisez le sélecteur pour choisir entre 7 pré-réglages, ou sélectionnez « Cuisson » pour définir vous-même le temps et la température de cuisson.

Appuyez sur « Maintien au chaud » pour sélectionner la fonction de maintien au chaud. Utilisez le sélecteur pour ajuster la minuterie et la température au besoin.

Une fois que vous avez sélectionné un mode de cuisson, vous pouvez toujours revenir en mode veille en appuyant à nouveau sur le bouton du mode de cuisson sélectionné.

Une fois que votre Four Friteuse à Air Chaud Kalorik MAXX est allumé et prêt à fonctionner, le sélecteur vous permet de défiler les pré-réglages variés qui vous sont disponibles afin de faciliter vos besoins culinaires. Le pré-réglage clignotera et indiquera le temps et la température associé à lui quand vous défiler dessus.

Pour sélectionner un pré-réglage, appuyez simplement sur le sélecteur. La 1^{ère} pression du bouton fera clignoter le réglage de temps, vous indiquant que vous pouvez changer le temps de cuisson si vous le souhaitez. Tournez le sélecteur dans les sens des aiguilles d'une montre pour ajouter du temps et le sens inverse des aiguilles d'une montre pour en enlever. Une fois que vous avez choisi le temps désiré, vous pouvez à nouveau appuyer sur le bouton sélecteur. La 2^{ème} pression du bouton fera clignoter le réglage de température. Si vous désirez changer la température de cuisson, tournez simplement le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la baisser en incréments de 5°F. Si vous voulez sélectionner un autre pré-réglage, appuyez une 3^{ème} fois pour retourner à la sélection des pré-réglages.

Vous avez réglé le temps et la température? **Appuyez sur Marche/Arrêt** pour commencer la cuisson. Le programme sélectionné clignotera pour indiquer que l'unité préchauffe selon la programmation choisie. Le voyant du pré-réglage clignotera jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte, puis restera fixe jusqu'à la fin de la cuisson. L'icône du ventilateur s'allumera également si le programme que vous avez sélectionné utilise un ventilateur pour son processus de cuisson.

Besoin d'ajuster? Modifiez facilement les réglages de temps ou de température à tout moment pendant la cuisson. Tout ce que vous avez à faire est d'appuyer une fois (1) sur le sélecteur pour régler la minuterie et deux fois (2) pour régler la température. Appuyez une troisième fois pour confirmer, ou l'appareil s'ajustera automatiquement au nouveau temps de cuisson et / ou température après 3 secondes.

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

En arrêt automatique, une fois le temps de cuisson écoulé (0:00), le MAXX émettra trois (3) bips et passera en mode « Off » (l'écran affichera « OFF

OFF »). Le ventilateur intérieur continuera à fonctionner pendant 3 minutes pour aider l'unité à refroidir si le mode sélectionné utilise le ventilateur. Les ventilateurs de refroidissement s'allumeront dans tous les modes pour faciliter le processus de refroidissement. Après trois minutes, l'unité émettra un bip unique pour vous indiquer que le processus de refroidissement est terminé.

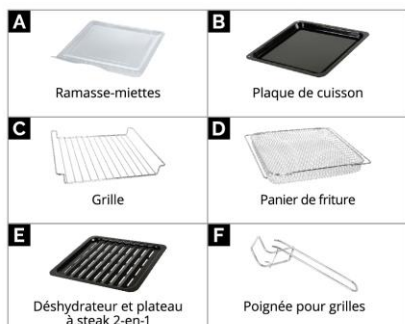
Pour éteindre votre MAXX manuellement, appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt et la machine passera en mode « Arrêt » comme décrit ci-dessus. Si l'unité est en train de passer en mode « Arrêt » d'une manière ou d'une autre, vous pouvez revenir en mode veille en appuyant sur la touche Marche / Arrêt.

Remarques :

- Le MAXX s'éteindra automatiquement si la porte est ouverte pendant un temps prolongé pendant un processus de cuisson.
- Si l'appareil reste sans fonctionnement en mode veille pendant plus de 2 minutes, il s'éteindra également automatiquement.
- La lumière intérieure s'allume automatiquement et reste allumée si la porte est ouverte.
- Appuyez sur le bouton Marche Arrêt pendant trois (3) secondes consécutives pour éteindre la machine.

PRODUIT ET PIÈCES

DÉCOUVREZ VOS ACCESSOIRES



APPRENEZ OÙ LES UTILISER

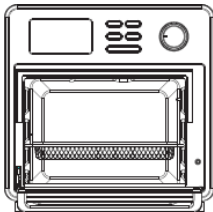
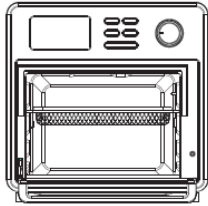


*Utilisez les repères sur la porte pour connaître la position recommandée des accessoires.

Schémas de positionnement des accessoires

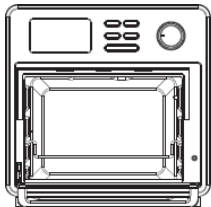
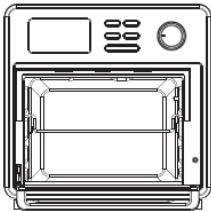
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale et obtenir des résultats uniformes et professionnels.

Panier de friture à air



- Utilisez cet accessoire pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de rechange saine à la friture dans l'huile. S'utilise avec toutes les fonctions de friture à l'air.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée pour rehausser la saveur.
- **Positionnez en position 2 pour la friture à l'air, ou en position 3 pour friture à air rapide.**
- Lorsque vous utilisez cet accessoire pour des aliments susceptibles de dégouliner de graisse ou de jus, n'oubliez pas de toujours placer la plaque de cuisson en position 1 pour qu'elle serve de lèche-frite.

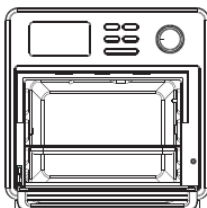
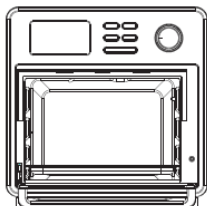
Grille de cuisson



- La grille de cuisson peut servir à la fois pour la friture à air et pour la cuisson au four.
- Cet accessoire peut être utilisé pour une variété d'aliments, y compris la pizza, ou pour la cuisson avec des moules à gâteau pour les déposer sur le dessus.
- Lors de la cuisson avec des moules comme pour les pains, pains rapides, gâteaux, et muffins, placez-les sur la grille à la position 2. Tout ce qui doit être cuit par le bas, comme une tarte, doit également être à la position 2. La règle de base est que si vous utilisez un moule avec de la profondeur pour cuire, utilisez la grille en position 2.

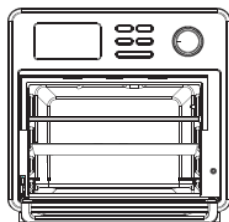
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre grille de 180° à mi-cuisson pour garantir des résultats uniformes.

Plaque de cuisson



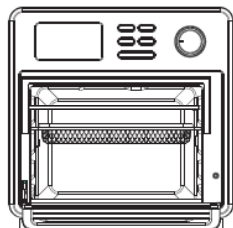
- Utilisée pour la cuisson au four.
- Idéale pour les petits aliments.
- Fonctionne aussi comme ramasse-goutte / miettes pour récupérer la graisse pendant la cuisson lorsqu'elle est glissée en BAKE 1.
- Pour utiliser la plaque de cuisson pour la pâtisserie comme les cookies, pour faire des sandwichs au fromage grillé, ou autres modes de cuisson come faire rôtir des morceaux plus petits de nourriture (comme des blancs poulet, les saucisses corn-dog, etc.) placez-la en BAKE 2.
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous vous recommandons de faire pivoter votre plaque de 180° à mi-cuisson pour garantir des résultats uniformes.

Plateau à steak



- Utilisez le plateau à steak pour saisir et caraméliser vos aliments à la perfection.
- Placez à plateau a steak sur la position 3 pour obtenir une saisie parfaite.
- **Important** : placez la plaque de cuisson sur la position 2.
- La conception à fentes permet à l'excès de gras de s'écouler dans la lèchefrite.
- Utilisez le pré-réglage STEAK pour cuire des steaks, des côtelettes, du poulet, des fruits de mer et des légumes.

Déshydratation



- Déshydratez tous types d'aliments grâce à la fonction de déshydratation. Sélectionnez la fonction de déshydratation, réglez la température la durée au besoin.
- Utilisez le plateau déshydrateur et à steak 2 en 1. Retournez le plateau à steak et glissez-le dans la fente pour déshydrateur (position 4).
- Placez vos aliments dans le panier de la friteuse à air et glissez-le dans la position 2 ou 3. Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour commencer.
- Le ventilateur intégré et la chaleur faible servent à créer un débit d'air chaud qui réduit la quantité d'eau que l'on retrouve dans les aliments frais.
- Placez les aliments en une seule couche sans chevauchement.
- Le jus de citron peut être utilisé pour prétraiter les fruits et les légumes et empêcher leur brunissage.
- Utilisez-le pour déshydrater des fruits et des légumes, ou pour faire du bœuf séché, et plus encore.

Conseils

- Lorsque vous préparez le four friteuse à air MAXX, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant soit inséré avant de commencer la cuisson. Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lorsque vous faites cuire des aliments desquels pourraient s'égoutter des miettes ou de la graisse pendant la cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson en position 1. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.

FONCTIONS

FRITURE À AIR

La friture à air peut être utilisée comme solution de cuisson saine, nécessitant peu ou pas d'huile et utilisant de l'air chaud rapide pour cuire les repas plus rapidement.

- Placez vos aliments sur la grille de cuisson, ou dans le panier de friture à air et placez-les dans le four.
- Refermez la porte en verre et appuyez sur Marche / Arrêt pour entrer en mode veille. Sélectionnez la fonction de friture à air et utilisez le sélecteur pour faire défiler les pré-réglages, les pré-réglages clignoteront à mesure que vous les utiliserez.
- Pour changer la température ou le temps de cuisson de votre pré-réglage, appuyez une fois sur le sélecteur pour changer la minuterie et une autre fois pour changer la température. Tournez-le dans le sens horaire pour l'augmenter et dans le sens antihoraire pour l'abaisser.
- Une fois le pré-réglage sélectionné, appuyez sur la touche de Marche / Arrêt pour commencer la cuisson. L'appareil s'allume et démarre le processus de cuisson ; le minuteur s'affiche. Le pré-réglage sélectionné clignotera jusqu'à ce que le four ait atteint la température désirée, et restera constante pendant la durée de cuisson.

Conseil : en retournant ou en brassant les aliments à mi-cuisson, vous vous assurez que les aliments sont cuits uniformément.

- Lorsque la minuterie atteint 0:00, l'appareil émet 3 bips et les éléments chauffants s'éteignent. Veuillez noter qu'une fois la cuisson terminée, le ventilateur restera allumé pendant 3 minutes aux fins de refroidissement. « OFF OFF » commence à clignoter sur l'écran jusqu'à ce que le processus de refroidissement soit terminé.
- Une fois le processus de refroidissement terminé, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint tout de suite après.
- Sortez soigneusement vos aliments avec vos gants de cuisine Kalorik et placez l'accessoire sur le tapis en silicone Kalorik pour servir.
- Remarque : le processus de cuisson peut être annulé en tout temps en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt.

Remarques :

- Bien que l'huile ne soit pas nécessaire, un peu d'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments avant de les frire à l'air. Assurez-vous de répartir l'huile uniformément sur les aliments.
- Certains aliments libèrent de l'eau ou de l'huile lors de la cuisson. Lorsque vous faites cuire de grandes quantités pendant une période prolongée, de la condensation peut s'accumuler, ce qui pourrait laisser de l'humidité sur votre comptoir.
- Utilisez la plaque de cuisson pour recueillir l'eau ou l'huile lorsqu'ils s'égouttent.
- La position 3 est idéale pour la friture à l'air rapide et la position 2 pour friture à l'air ordinaire. Utilisez la friture à l'air rapide pour les aliments qui nécessitent un contact plus direct avec la source de chaleur, par exemple, les steaks à saisir et les frites et / ou les ailes pour des résultats plus croustillants.

Préréglages de friture à air :

Fonction	Température par défaut	Temps par défaut	Température réglable	Temps Réglable
Friture à air	425 °F	15 min	140-450 °F	1-90 min
*Poulet	435 °F	40 min	140-450 °F	1 min – 9 h 59 min
Tofu	380 °F	15 min	140-450 °F	1-90 min
Travers de porc	350 °F	2 h 30 min	140-450 °F	1 min – 9h59min
Crevettes	400 °F	10 min	140-450 °F	1-90 min
*Steak	500 °F	13 min	140-500 °F	1-90 min
Ailes de poulet	450 °F	15 min	140-450 °F	1-90 min
*Bacon	425 °F	9 min	140-450 °F	1-90 min
Poisson	375 °F	10 min	140-450 °F	1-90 min
Maïs	440 °F	15 min	140-450 °F	1-90 min
Frites	450 °F	15 min	140-450 °F	1-90 min
Déshydrater	130 °F	3 h	80-165°F	1 min – 9h59min
Décongeler	80° F	40 min	80-140°F	1 min – 2 h
Légumes	400° F	10 min	140-450°F	1-90 min

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

***Poulet**

– Utilisez le pré-réglage Poulet pour cuire un demi-poulet.

***Crevettes**

– Pour les crevettes plus petites, réduisez le temps de cuisson. Pour des crevettes plus grosses, augmentez le temps de cuisson.

***Steak**

– Placez la plaque à steak à l'intérieur du four sur la position 3. Placez la plaque de cuisson sur la position 2 pour attraper la graisse qui tombe.

– Préchauffez pendant 5 minutes.

– À l'aide de vos gants de cuisine Kalorik, retirez délicatement la plaque à steak et placez votre bifteck sur le dessus. Remettez la plaque à steak à l'intérieur de l'appareil en position 3 pour débiter la cuisson.

– Retournez votre bifteck à mi-cuisson.

***Bacon**

– Insérez le plateau de cuisson en position 3.

– Pour le bacon épais, cuire pour 2 ou 3 minutes supplémentaires.

***Déshydratation**

– Utilisez le déshydrateur et plateau à steak 2-en-1 retournés à 180° et faites-le glisser en position 4. Placez le panier de friture à air en dessous sur la position 2 ou 3.

– Lors de la déshydratation, n'oubliez pas de toujours retirer et retourner le panier de friture à 180° à mi-chemin du processus de cuisson pour des résultats uniformes.

– Si vous utilisez les deux paniers de friture à air simultanément, n'oubliez pas de mélanger leurs niveaux de grille à mi-chemin du processus de cuisson (échangez celui de la position 3 à la position 2 et vice versa).

***Légumes**

– Ajoutez du temps pour les « légumes durs » et moins pour les « légumes mous ».

FOUR

Ce mode permet d'utiliser les fonctions de cuisson au four, pâtisserie, pizza, levage/fermentation, rôti et de grillage. Placez le plateau ou la grille de cuisson avec les aliments à l'intérieur du four. Utilisez le sélecteur pour faire défiler les pré-réglages, lorsque le pré-réglage désiré clignote, appuyez sur le bouton de Marche / Arrêt pour confirmer le pré-réglage et commencer la cuisson. Comme pour tout four traditionnel, les fonctions de cuisson sans circulation d'air génèrent plus de chaleur à l'arrière qu'à l'avant, près de la porte. Pour garantir des résultats plus homogènes, nous vous suggérons de faire pivoter vos produits cuits en mode four de 180° à mi-cuisson. Vous pouvez le faire en tournant simplement le plat de cuisson ou la grille avec les aliments à l'intérieur.

Une autre alternative pour certains aliments consiste à utiliser les fonctions de friture à air qui font circuler l'air et permettent une répartition plus homogène de la chaleur, en plus de donner des résultats plus rapides.

Il est recommandé d'ajuster les temps de cuisson de 5 à 10 minutes et / ou de diminuer la température de cuisson de 10 à 25 °F lors de la première cuisson à l'air des aliments traditionnellement cuits au four.

- Si vous utilisez la grille de cuisson ou le panier de friture à air, placez la plaque de cuisson en position 1 pour l'utiliser comme lèche-frite, pour aider à attraper la graisse ou les miettes pendant le processus de cuisson.
- Un four est capable d'une grande variété de modes de cuisson, c'est pourquoi il existe 2 niveaux (positions) de cuisson conçus pour différents types de cuisson. Toute cuisson à moule (gâteaux, pains, muffins, etc.) devrait mieux être faite en BAKE 1 placé sur la grille de cuisson. La cuisson des pains de forme libre, biscuits, sandwichs grillés et rôtis doit être effectuée sur la plaque de cuisson en position 1, 2, ou 3 selon la recette.
- Appuyez sur « Marche/Arrêt ». Appuyez sur le bouton du mode four et utilisez le sélecteur pour choisir le pré-réglage désiré. Appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt pour confirmer. Le pré-réglage sélectionné clignotera jusqu'à ce que le four ait atteint la température désirée, et restera constante pendant la durée de cuisson.

- Vous pouvez régler la température et la minuterie en appuyant sur le bouton lorsque le pré-réglage clignote. Appuyez une fois pour changer la minuterie et deux fois pour changer la température. Tournez-le dans le sens horaire pour l'augmenter et dans le sens antihoraire pour l'abaisser. Après, appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt pour confirmer.
- Le temps peut être réglé de 1 à 90 minutes et la température de 140 à 450°F (peut varier selon le pré-réglage).
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet 3 bips. Les éléments chauffants s'éteignent et le panneau d'affichage indique « OFF OFF ». Veuillez noter que même si l'appareil est éteint, le ventilateur fonctionnera 3 minutes de plus pour refroidir l'appareil avant de s'arrêter complètement et d'émettre un signal sonore une dernière fois.
- La cuisson au four est la meilleure pour les aliments et préparation qui monte pendant la cuisson, tels que les gâteaux, les pains rapides, les pains sucrés, les soufflés, etc.

Remarque : pour de meilleurs résultats avec la cuisson au four, après le démarrage du processus de cuisson, attendez que le four ait préchauffé à la température sélectionnée (chaque fois que le voyant de pré-réglage cesse de clignoter) avant de mettre vos aliments à l'intérieur.

ATTENTION : sortez soigneusement vos aliments avec vos gants de cuisine Kalorik et utilisez la poignée du plateau pour le placer sur le tapis en silicone Kalorik.

Notes :

- Le processus de cuisson peut être annulé en tout temps avant l'arrêt de la minuterie en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt.
- Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est préférable de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuisent.
- À mi-cuisson, tournez la plaque de cuisson / grille de cuisson à 180° pour obtenir des résultats de cuisson uniformes.

Fonctions	Description	Informations
Cuire (Bake)	Recommandé pour les aliments qui seraient normalement préparés dans un four conventionnel.	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionne avec les repas surgelés préemballés. • Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant préréglé cesse de clignoter. • Accessoires recommandés : grille de cuisson ou plaque de cuisson.
Griller (Broil)	Pour les viandes comme le bœuf, le poulet ou le porc. Aussi utilisé pour faire dorer les casseroles et les gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de préréglage cesse de clignoter. • Cette fonction nécessite habituellement une cuisson plus courte. • Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est préférable de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuissent. • N'utilisez pas de plats de four en verre pour griller. • Accessoires recommandés : grille de cuisson ou panier de friture à air en position 34 et plaque de cuisson en position 1 pour recueillir les graisses. • MISE EN GARDE : le papier d'aluminium n'est pas recommandé pour couvrir la grille. Si la grille est recouverte, le papier d'aluminium empêche le gras de couler dans le plateau d'égouttement. La graisse s'accumule sur la surface en aluminium et peut prendre feu.
Pâtisserie (Pastry)	Utilisez cette fonction pour cuire n'importe quel type de pâte qui est utilisé pour préparer des pâtisseries.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de préréglage cesse de clignoter. • Les beignes, les brioches à la cannelle et les tartes sont parfaits pour cette fonction.

Pizza (Pizza)	Recommandé pour les pizzas fraîches ou surgelées.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de pré-réglage cesse de clignoter. • Accessoire recommandé : grille de cuisson en position 3 pour une cuisson uniforme. • Tournez la pizza 180° à mi-cuisson pour des meilleurs résultats.
Fermentation Levage (Proof)	La fermentation peut être utilisée pour préparer du pain ou de la pâte à pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte est habituellement prête quand elle semble avoir deux fois la même taille. Vérifiez régulièrement pendant la cuisson. • Laissez la pâte lever au moins une fois à température ambiante. • Accessoire recommandé : grille de cuisson en position 2 avec plat sur le dessus.
Rôtir (Roast)	On peut utiliser le rôtissage pour rehausser la saveur en caramélisant et en brunissant la surface, laissant les aliments moelleux et juteux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de pré-réglage cesse de clignoter. • La cuisson peut être effectuée plus rapidement, il est donc suggéré de vérifier les aliments avant la fin du temps. • Utiliser pour les viandes et les légumes plus gros. • Accessoire recommandé : plaque de cuisson.
Toaster (Toast)	Utilisez la fonction de rôtie pour faire griller le pain à la perfection : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de pré-réglage cesse de clignoter. • Pour de meilleurs résultats, espacez uniformément les aliments au centre du présentoir. • Si le pain est moins grillé que désiré, le remettre dans le four et ajouter plus de temps en utilisant le sélecteur. • Accessoire recommandé : grille de cuisson en position 3.

Fonction	Température par défaut	Temps par défaut	Température réglable	Temps réglable
Cuisson	375 °F	25 min	140 – 450 °F	1 – 9h 59min
Griller	450 °F	5 min	140 – 450 °F	1 – 30 min
Pâtisserie	375 °F	15 min	140 – 450 °F	1 – 9h 59min
Pizza*	400 °F	20 min	140 – 450 °F	1 – 9h 59min
Lever	100 °F	60 min	80 – 140 °F	1 – 9h 59min
Rôtir*	425 °F	35 min	140 – 450 °F	1 – 9h 59min
Toaster	400 °F	5 min	140 – 450 °F	1 – 90min

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

*Pizza

- Pizza individuelle.
- Le four tient une pizza de 20 cm de diamètre.
- Idéal pour la cuisson des pains de pizza et autres dérivés de pizza surgelés.

*Rotir

- Pour rôtir un poulet entier, placez la plaque de cuisson avec le poulet entier sur la position 1. Baissez la température à 375 °F et laissez cuire 50 min. Augmentez la température jusqu'à 400 °F pour une meilleure coloration sur le poulet.

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Keep Warm (Maintien au Chaud) est parfaite pour garder votre plat à la température optimale jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger ! Faites cuire vos aliments en utilisant l'un des pré-réglages de friture à l'air ou de four. Une fois la cuisson terminée, appuyez simplement sur le bouton Marche / Arrêt, puis appuyez sur le bouton Maintien au Chaud. Vous allez maintenant entrer en mode de maintien au chaud et le panneau de commande affichera une minuterie et une température pré-réglées. Appuyez une fois sur le sélecteur pour ajuster la minuterie et deux fois pour régler la température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour ajouter et dans le sens inverse pour abaisser. Enfin, touchez à nouveau Marche / Arrêter pour commencer votre processus de maintien au chaud.

Note : Si cette option est sélectionnée, l'icône de maintien au chaud clignotera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis reste fixe pendant le reste du temps défini.

Fonction	Température par défaut	Minuterie par défaut	Température réglable	Temps réglable
Maintien au Chaud	165 °F	30 min	80 – 200 °F	1 – 90 min

GUIDE DE CUISSON

Aliment	Temp. interne*	Quantité	Accessoire	Niveau	Réglage	Temp. Four	Temps
Poitrine de poulet	165°F	8 à 10 onces (220 à 240 g)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	400°F	15-20 mins
Filets de poulet	165°F	3 à 5 onces (85 à 140 g)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	380°F	10-15 mins
Cuisses de poulet (avec os)	165°F	7 à 8 onces (200 à 220 g)	Panier de friture à air	2	Friture à air	450°F	20 mins
Ailes de poulet	165°F	6-7 ailes, 1,5 lb (680 g)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	400°F	15-20 mins
Poisson	135°F	Filet de 6 onces (170 g)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1 pouce d'épaisseur (2,5 cm)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	425°F	15-20 mins
Longe de porc	145°F	20 à 25 onces (560 à 700 g)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	425°F	20-25 mins

Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Grille de cuisson	3	Friture à air	400°F	10-25 mins
Pomme de terre au four	Centre tendre*	5,5 onces (150 g)	Panier de friture à air	2	Friture à air rapide	400°F	40-45 mins
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	2 sandwichs	Plaque de cuisson	3	Cuisson (TOASTER)	400°F	6 mins
Pizza surgelée individuelle	Fromage fondant*	1 x 20 cm ou 2 x 10 cm	Grille de cuisson	3	Cuisson (PIZZA)	400°F	15-20 mins
Bâtonnets de poisson surgelés***	165 ° F	1/2 lb (220 g, 10 bâtonnets)	Panier de friture à air	3	Friture à air rapide	425°F	10 mins
Nuggets de poulet surgelés***	165 ° F	20 nuggets	Panier de friture à air	2	Friture à air rapide	360°F	6-7 mins
Bâtonnets de mozzarella surgelés***	165 ° F	10 bâtonnets	Plaque de cuisson	2	Friture à air rapide	400°F	6-7 mins
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4-6 cookies	Plaque de cuisson	2	Cuisson four	375°F	10 mins
Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteau (moule rond de 20 cm)	Moule placé sur la grille de cuisson	2	Cuisson four	350°F	25 mins
Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12 x 23 cm)	Moule placé sur la grille de cuisson	2	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Moule placé sur la grille de cuisson	3	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à double pâte	Moule placé sur la grille de cuisson	3	Friture à air	375°F	15-20 mins

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

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

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

***En cas de doute concernant les articles congelés, utilisez les instructions indiquées sur l'emballage et faites baisser la température de 25 °F.

Voir les notes de cuisson supplémentaires :

Nourriture	Conseils :
Poitrine de poulet	Placez la plaque de cuisson en position 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Vaporisez le panier de friture avec de l'huile de cuisson avant de placer les poitrines. La capacité maximale recommandée est de 3 poitrines de 10 oz. Laissez le four préchauffer jusqu'à ce que le voyant de prééglage cesse de clignoter. Ajouter 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire / poitrine. N'oubliez pas de retourner à la moitié du processus de cuisson.
Filet de poulet	Placez la plaque de cuisson en position 1 pour récupérer les jus ou la panure (si marinés). Vaporisez le panier de friture avec de l'huile de cuisson avant de placer les filets dans le panier. Laissez le four préchauffer jusqu'à ce que le voyant de prééglage cesse de clignoter Retourner à mi-cuisson.
Cuisses de poulet (avec os)	Placez la plaque de cuisson en position 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os (sans pilon attaché). Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire. Retourner à mi-cuisson.

Ailes de poulet	Placez la plaque de cuisson en position 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. La quantité maximale recommandée est de 6-8 ailes. Retourner à mi-cuisson.
Poisson	Il est recommandé de vaporiser le panier avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Le poisson doit être opaque une fois cuit.
Tofu	Assurez-vous de bien égoutter et sécher votre tofu. Pour des résultats encore plus croustillants, ajoutez une petite quantité de fécule de maïs. Retourner à mi-cuisson.
Longe de porc	Placez la plaque de cuisson en position 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 2 à 3 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire.
Pommes de terres au four	Pas besoin d'envelopper du papier d'aluminium, mais vous DEVEZ percer des trous avec une fourchette pour éviter qu'elle n'explose et pour de meilleurs résultats. Recouvrir l'extérieur avec un peu d'huile pour aider la peau à devenir craquante.
Gratin de pâtes (cuit au four)	Pour utilisation avec des macaronis cuits, utilisez uniquement pour terminer la recette comme dans une recette de macaronis au fromage cuits au four. C'est bon pour ajouter un bon gril à votre macaroni au fromage et faire fondre le fromage. Pour moins brunir, couvrez hermétiquement de papier d'aluminium.
Sandwich au fromage	Beurrez l'extérieur du pain et retourner à mi-cuisson. Essayez d'éviter de vous approcher des côtés du plat de cuisson car cela peut entraîner des marques indésirables sur le pain.
Pizza individuelle	Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. La pizza doit être prête lorsque tout le fromage est fondu et que la croûte est dorée.
Bâtonnets de poisson surgelés	Secouez les bâtonnets de poisson à mi-cuisson pour un maximum de croustillant. Aucun préchauffage nécessaire.
Nuggets de poulet surgelés	Agitez les nuggets à mi-cuisson pour un maximum de croustillant. Aucun préchauffage nécessaire.
Bâtonnets de mozzarella surgelés	Retournez les bâtonnets de mozzarella à mi-cuisson pour assurer un croustillant maximal. Utilisez un plat allant au four pour éviter les gouttes de fromage. Faites attention de ne pas trop cuire, car cela pourrait faire fuir le fromage.
Cookies aux pépites de chocolat	Faites pivoter le plat de cuisson de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Une fois terminé, sortez soigneusement la plaque de cuisson du four avec vos gants de cuisine Kalorik et appuyez dessus sur votre comptoir pour aider à dégonfler les biscuits et obtenir de meilleurs résultats.

Gâteau	Cuisez au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. Différents matériaux et tailles de casseroles donneront des résultats différents. Taille maximum : 20 cm. Vérifiez la cuisson 5 minutes avant la fin du minimum recommandé pour votre recette et ajoutez du temps au besoin. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de préréglage cesse de clignoter.
Pain rapide	Faites pivoter le moule à pain de 180° à mi-cuisson. Insérez un cure-dent pour vérifier la cuisson. Les temps de cuisson varient en fonction de la taille du pain et du type de moule utilisé. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de préréglage cesse de clignoter.
Muffins	Faites pivoter la grille de 180° à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Les muffins doivent être préparés une fois qu'un cure-dent inséré ressort propre. Préchauffez jusqu'à ce que le voyant de préréglage cesse de clignoter.
Tarte	Couvrir librement la tarte de papier d'aluminium si elle commence à dorer trop. Air Fry fonctionne mieux pour une tarte plus croustillante. Cuisez au four pour une tarte plus molle. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant de préréglage cesse de clignoter.

Déshydratation:

Aliment	Épaisseur	Accessoire	Niveau	Réglage	Temp	Temps
Pommes	1/16"- 1/8"	Plateau de déshydratation + Panier de friture	4 (DÉSHYDRATEUR) + 3 (FRITURE AIR)	Déshydrater	135°F	3 ½ heures+ 2-4 heures
Fraises	1/8"-1/4"	Plateau de déshydratation + Panier de friture	4 (DÉSHYDRATEUR) + 3 (FRITURE AIR)	Déshydrater	135°F	4 heures +2-4 heures
Viande séchée	1/4" (boeuf maigre tranché)	Plateau de déshydratation + Panier de friture	4 (DÉSHYDRATEUR) + 3 (FRITURE AIR)	Déshydrater	155°F	4-6 heures

Pour utiliser votre MAXX comme déshydrateur:

Faites glisser le plateau déshydrateur / steak 2 en 1 dans la position 4. Placez le panier pour friture à air en position 2 ou 3 pour une meilleure circulation de l'air. Un temps de cuisson plus long conduira à des résultats plus croustillants.

Les temps varieront en fonction de l'épaisseur initiale. Nous vous recommandons de vérifier la cuisson de vos aliments déshydratés au moment de cuisson initial indiqué et de d'ajouter du temps de cuisson si nécessaire lors de la première déshydratation d'un type d'aliment.

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

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation ! Le nettoyage régulier prévient l'accumulation de graisse et aide à éviter les odeurs désagréables.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'eau courante.
- Tous les accessoires, à l'exception du ramasse-miettes coulissant, vont au lave-vaisselle. Ils peuvent tous être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.**

Nettoyage de l'intérieur

- Pour retirer les miettes, retirez le ramasse-miettes coulissant. Essuyez-le et remplacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout.

Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer de 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et vous permettre de la retirer avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.

- Nettoyez l'intérieur de la porte en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Si le verre a des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques essuie-tout humides. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les essuie-tout et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car les rayures pourraient affaiblir le produit et causer des bris.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou d'humidité qui pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la porte du four lorsque celui-ci est encore chaud.

Nettoyage de l'extérieur

Essuyez avec un linge ou une éponge humide. Essuyez pour sécher

- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager la finition.

Remplacement de la lampe intérieure :

Une lampe de rechange est à votre disposition au cas où l'original cesse de fonctionner. Pour en acquérir une, veuillez contacter le service clientèle à l'adresse indiqué dans la section « GARANTIE ». Assurez-vous de suivre attentivement.

1. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
2. Avec votre main, dévissez soigneusement le couvercle de l'ampoule (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et retirez-le du four. Assurez-vous de le placer dans un endroit sûr en attendant.
3. En utilisant à nouveau votre main, tirez sur l'ampoule sans exercer trop de force jusqu'à ce qu'elle sorte. Éliminez en toute sécurité l'ampoule endommagée.
4. Prenez la nouvelle ampoule et alignez-la soigneusement et fixez-la en place dans la base. Enfin, prenez le couvercle de l'ampoule et revissez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

5. Votre nouvelle lampe est prête à être utilisée !

N'IMMERGEZ PAS LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

**TOUT AUTRE ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN REPRÉSENTANT
AUTORISÉ DU SERVICE APRÈS-VENTE.**

DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. L'appareil n'est pas branché.2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.3. La porte du four ne sont pas bien fermées.	<ol style="list-style-type: none">1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de Marche.3. Assurez-vous que la porte soit bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none">1. Trop de nourriture est placée dans le four.2. La température est trop basse.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.
Fumée blanche provenant de l'unité	<ol style="list-style-type: none">1. Il y a des résidus d'huile dans le four.2. Les accessoires ont un surplus de résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.3. L'huile coule sur l'élément chauffant.	<ol style="list-style-type: none">1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile.2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.3. Placez le plateau de cuisson sous la grille ou le panier.
Les frites ne sont pas frites uniformément	<ol style="list-style-type: none">1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé.2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.2. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez en tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.

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.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du 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 originel 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 doit 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.

For questions please contact:
Pour toute question, veuillez contacter:
**KALORIK Customer Service / Service Après-
Vente**

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

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

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

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.



AFO 50932 AMZ

KALORIK®
Since 1930