

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



EN:....2
FR:...33

AIR FRYER OVEN FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer.

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

REGISTER YOUR PURCHASE

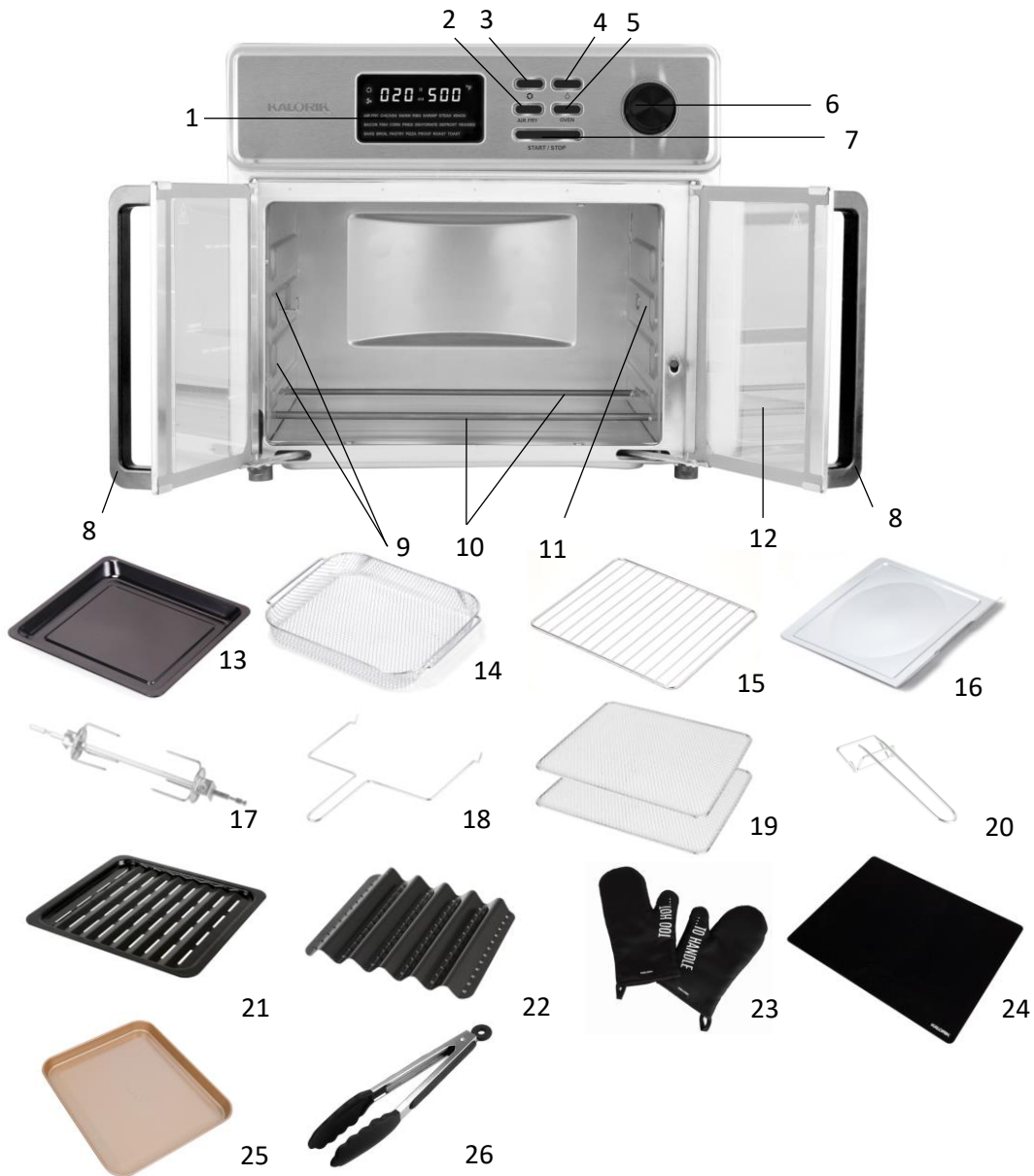
To register your product, simply complete the included form, visit [Kalorik.com/register](https://www.kalorik.com/register) or scan the QR code below.



CONTENTS

PARTS	4
PARTS DESCRIPTION	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
SAFETY TIPS	8
3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS	8
SHORT CORD INSTRUCTIONS	8
PRODUCT SPECIFICATIONS	9
KNOW YOUR AIR FRYER OVEN	9
BEFORE THE FIRST USE	10
CONTROL PANEL	10
LED Screen	10
Buttons & Selector Dial	11
Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven	11
PRODUCT AND PARTS	13
Accessory Positioning Diagrams.....	14
Using the Rotisserie Spit	16
FUNCTIONS	17
AIR FRYER	17
OVEN	19
KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:.....	23
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	27
CLEANING AND MAINTENANCE	28
Inside cleaning.....	28
Housing cleaning	28
Replacing the inner lamp	28
TROUBLESHOOTING	30
WARRANTY	31

PARTS



PARTS DESCRIPTION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving the appliance. Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
13. When in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and take extreme caution when removing the accessories from the appliance. Failure to do so may lead to burns and/or injury
14. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
15. Always operate on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
16. Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, debris, etc.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY TIPS

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

3 PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model No.



AFO 50253 AMZ

26 qt/25 L



9 Slices



120V, 60Hz 1700W

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

Discover the new generation of air fryer ovens! The Kalorik 26 Quart Digital Maxx Air Fryer Oven combines multiple appliances into one. It functions as an air fryer, roaster, broiler, rotisserie, dehydrator, oven, toaster, pizza oven, and more.

The Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven uses special Turbo Maxx technology to cook food faster than ever. Customized upper and lower heating elements provide even heat distribution for perfectly cooked results. An optimized airflow system and high-performance turbo fan are engineered for maximum air circulation, delivering the same crispy texture and rich flavor of deep-fried food, with little to no oil. This reduces fat and calories for healthier meals.

The rotisserie setting rotates the included spit accessory during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor.

The Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven reaches up to 500°F, perfect for searing meat or vegetables to caramelized perfection. The oven can fit a large chicken, 12" pizza, or up to 9 slices of toast in its cavity.

Modern and multifunctional, the Kalorik Digital Maxx Air Fryer Oven features glass French doors with single hand automatic opening to prevent dripping or scalding.

A built-in auto-shutoff safety feature automatically stops operation when the doors are open.

An easy-to-use digital LED display contains 21 presets for foolproof cooking. Accessories include an air frying basket, baking tray, air rack, crumb tray, bacon tray, 2-in-1 steak and dehydration tray, rotisserie spit, rack handle, rotisserie handle, two dehydration racks, a cookie sheet, a pair of tongs, and a silicone mat to rest your accessories.

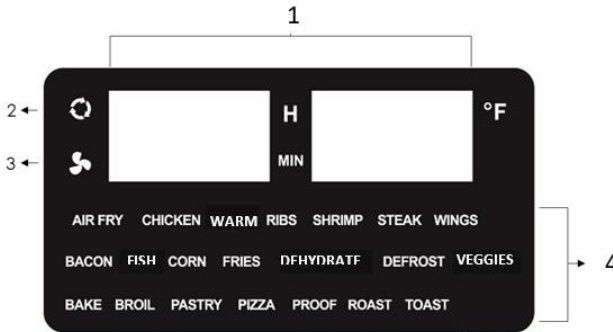
BEFORE THE FIRST USE

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

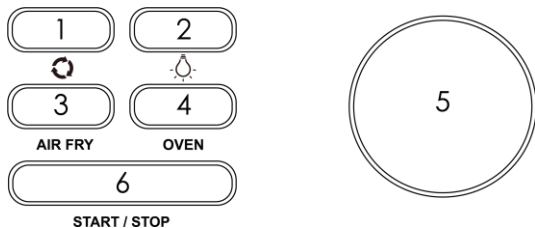
CONTROL PANEL

LED Screen

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



Buttons & Selector Dial



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

Using your Kalorik MAXX Air Fryer Oven

1. Press Start/Stop to select Standby mode. From here, select "Air Fry" or "Oven" and get to cooking in the mode of your choice.
2. Press "Air Fry" to directly select air frying mode. Use the selector dial to choose between 14 air frying presets or select "Air Fry" to choose the time and temperature of your choice.
3. Press "Oven" to directly select oven mode. Use the selector dial to choose between 7 oven presets or select "Bake" to choose the time and temperature of your choice.

Once your Kalorik MAXX 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 knob. The 1st press will cause time setting to blink, indicating that you are able to change the time settings if you wish. Turn the selector dial clockwise to add time and counterclockwise to remove time. Once you have the desired time set, you can press the selector dial once more. The 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, both possible 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 program will blink to indicate the unit is preheating under the chosen programming. The preset light will blink until the chosen temperature has been reached, and then remain steady to indicate the unit is ready. The fan icon will turn on as well if the program you have selected uses a fan for its cooking process.

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

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

In automatic stop, once the cooking time has elapsed (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 mode used the fan (AIR FRY), and all lights other than "START/STOP" will turn off. The side cooling fans will turn in all modes to assist with the cooling process.

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

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

Notes:

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

PRODUCT AND PARTS

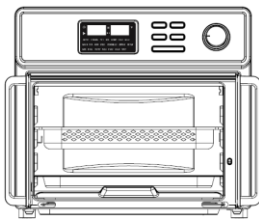
Use the markings on the door for recommended accessory positions.



Accessory Positioning Diagrams

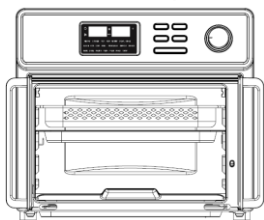
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

Air Fry



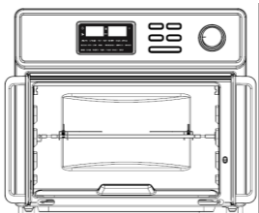
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket in position 3.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added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

Fast Air Fry



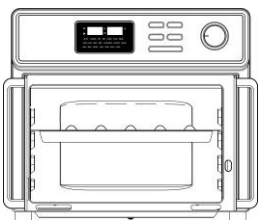
- Cook food even faster by placing the basket on level 4.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor

Rotisserie



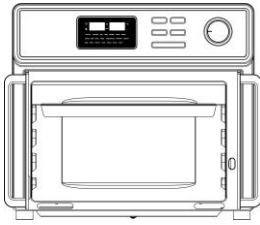
- Use the rotisserie spit and its handle to cook whole chickens and roast all types of food.
- Press the "Rotate" button to allow the rotisserie spit to rotate during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor.
- Rotisserie automatically turns on under the Chicken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

Bacon



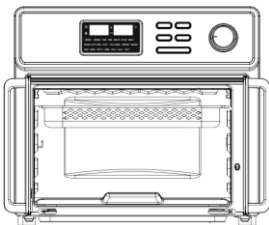
- Cook bacon to perfection with the bacon tray.
- **Important:** Place the accessory on the baking/drip pan on level 4.
- The wave design keeps bacon up and away from draining grease.
- Accommodates multiple slices at once.
- Use the bacon air fry function when cooking bacon.

Steak Tray

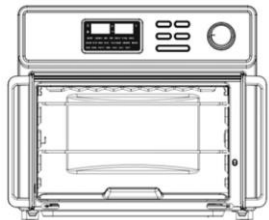


- Use the steak tray to sear and caramelize your foods to perfection.
- **Important:** Place the accessory on the baking/drip pan.
- Slotted design allows excess fat to drain into the drip pan.
- Place steak tray on the top slot (level 4) to obtain perfect searing.
- Use the steak air fry function when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

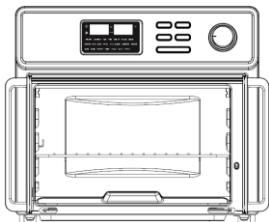
Dehydration



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



Air rack

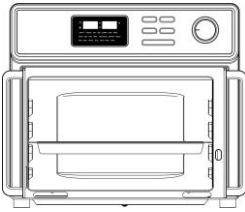


- The baking rack can be used for both air frying and the oven functions.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- When baking with bakeware for foods like a loaf, quick bread, cake, and muffin pan, place on the bottom (BAKE 1) rack (level 1). Anything that needs to be cooked well from the bottom,

like a pie, should also be on the BAKE 1 level. Rule of thumb is, if you're using a pan or tin to bake, use the bottom level and the baking rack.

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

Baking tray



Tips

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

Using the Rotisserie Spit

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

- Open the oven doors. Slide the accessory in the cavity. Insert the right side (long end) of the rod in the rotisserie spit support. Then, place the left side (short, indented end of the rod) on the left hook inside the cavity.

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

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

FUNCTIONS

AIR FRYER

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

- Place your food on or inside the appropriate rack, tray, or basket and position it inside the oven.
- Press start, select the Air Fryer function. and use the selector dial to scroll through the presets, the presets will flash as you go by each one.
- If you wish to change either the temperature or the time from your preset, press the selector dial once to change the time and once again to change the temperature. Turn it clockwise to increase and counterclockwise to lower.
- Once you have found the preset you desire to use, press the Start/Stop key to begin. The appliance will turn on and the unit will start the cooking process, you will see the timer countdown. The selected preset will blink until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time.
- Tip: Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
- When the countdown timer reaches 0:00, the unit will beep 3 times, and the heating elements will turn off. Please note that after cooking time is done, the fan will remain on for 3 minutes for cooling purposes. "OFF OFF" will start blinking in the display until cooling process is finished.
- Once the cooling process is done the unit will beep and turn off right after.
- Carefully take out your food with oven mitts and using the tray handle.

- Note: the cooking process can be cancelled at any time by pressing the Start/Stop button.

Notes:

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

Air frying presets:

Food	Default Temperature (°F)	Default Time	Adjustable Temperature (°F)	Adjustable Time
Air Fry	425°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
*Chicken	435°F	40 mins	140-450°F	1-90 min
Warm	280°F	6 mins	140-450°F	1-90 min
Ribs	400°F	25 mins	140-450°F	1-90 min
Shrimp	375°F	10 mins	140-450°F	1-90 min
*Steak	500°F	13 mins	140-500°F	1-90 min
Wings	450°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
*Bacon	425°F	9 mins	140-450°F	1-90 min
Fish	375°F	10 mins	140-450°F	1-90 min
Corn	440°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
Fries	450°F	15 mins	140-450°F	1-90 min
Dehydrate	130°F	3 hours	80-155°F	1 min – 9h59 min
Defrost	80°F	40 mins	80-140°F	1-90 min
Veggies	400°F	10 mins	140-450°F	1-90 min

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

***Steak (medium rare)**

- Insert steak tray on the baking tray and place inside the oven.
- Preheat for 5 minutes.
- Using oven mitts and the tray handle, carefully pull out the tray and place your steak on top. Place the steak tray back inside the unit for 4 minutes.
- Flip your steak over and continue to cook for another 4 minutes.



*Bacon

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

*Chicken

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

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

OVEN

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

- Place the baking / drip tray underneath the air rack or basket as there is a chance food may drip during the cooking process. The baking pan will help catch any grease or crumbs.
- Baking refers to a wide variety of cooking modes, which is why there are 2 baking levels ideal for different types of baking. All bakeware baking (cakes, loaves, muffins) should preferably be done on the level 1, indicated by BAKE 1 on the door, placed on the baking rack. Baking free-form loaves, cookies, sandwiches, and roasting should be done on the baking pan on the 2nd level, indicated by BAKE 2 on the door, which allows for a gentler heat distribution on flat baking pans.
- Press start/stop, select the Oven mode, and use the selector dial to choose the desired preset you wish to use. Press the Start/Stop button for confirmation. Once started, the selected preset will blink until the desired temperature has been attained, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!
- Temperature and time can be adjusted by pressing the knob when the preset is flashing.

- Press it once to change time and twice to change temperature. Turn it clockwise to increase and anti-clockwise to lower. When done, press the Start/Stop button to confirm.
- Time can be adjusted from 1 to 90 minutes and temperature from 140°F to 450°F (can vary depending on the selected preset).
- Press the rotisserie function if needed for your cooking operation.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep. The heating elements will turn off and the display panel will show "OFF OFF". Please note, although the unit has powered off, the fan will take an additional 3 minutes to cool down before coming to a complete stop and beeping one last time.
- Bake function is best for foods that require rising like cakes, quick breads and loaves, soufflés, and the like.

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

Notes:

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

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Works with prepacked frozen meals. • For best results, preheat the oven at least 5 minutes at the desired temperature. • Recommended accessories: baking rack and/or backing 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 for 5 minutes. • For best results, use the top slot. • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. • Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings. • 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 for 10 minutes. • 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 for 10 minutes. • Recommended accessory: air rack on level 2 position 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 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 for 10 minutes. • 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 for 10 minutes. • 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 level 2

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

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

*Frozen regular or rising-crust pizza

KALORIK MAXX BASIC COOKING GUIDE:

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

Frozen mozzarella sticks	165°F	10 sticks	Baking tray	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	6-7 mins
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking tray (turned upside down)	2nd (BAKE 2)	Bake	375°F	10 mins
Cake**	Tooth-pick test*	1 cake (9 inch round pan)	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Bake	350°F	25 mins
Quick bread**	Tooth-pick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Bake	375°F	35 mins
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Bake	375°F	12 mins
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	1 st (BAKE 1)	Air Fry	375°F	15-20 mins

Cooking times will vary with different conditions such as size, quantity, initial temperature, and preparation used. These are meant to serve as basic cooking guidelines to help you get the most out of your Kalorik MAXX air fryer oven. Additional notes for each food are found on the next page. Most recipes, unless otherwise indicated, require either to rotate, flip, or turn food halfway through the cooking process to provide more even results.

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

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

See additional cooking notes on the next page.

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

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

Dehydration*:

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

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

*Accessories vary by model.

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, silicone mat and tongs, are dishwasher safe. All can be washed in hot soapy water.
- **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.**

Inside cleaning

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

Housing cleaning

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

Replacing the inner lamp

A replacement bulb is available to you should the original stop working.

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

1. Unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely to avoid electric shocks or burns.
2. With a screwdriver, unscrew the screw holding the metal clamp against the glass cover.
3. Using a tool such as a flat-ended screwdriver, carefully remove the glass to gain access to the lightbulb.
4. Remove the lamp by shifting it upwards and ejecting the bi-pin end from its place. To replace with new bulb, align the two pins with the small holes in the original bulb base and plug back in, ensuring the new lamp is securely in place.
5. Place the glass cover back into a secure position, ensuring it fits neatly, and screw the metal clamp back into its original position to prevent glass cover from falling off.

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

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

TROUBLESHOOTING

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 doors are 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 both doors are 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 underneath air rack or basket.
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

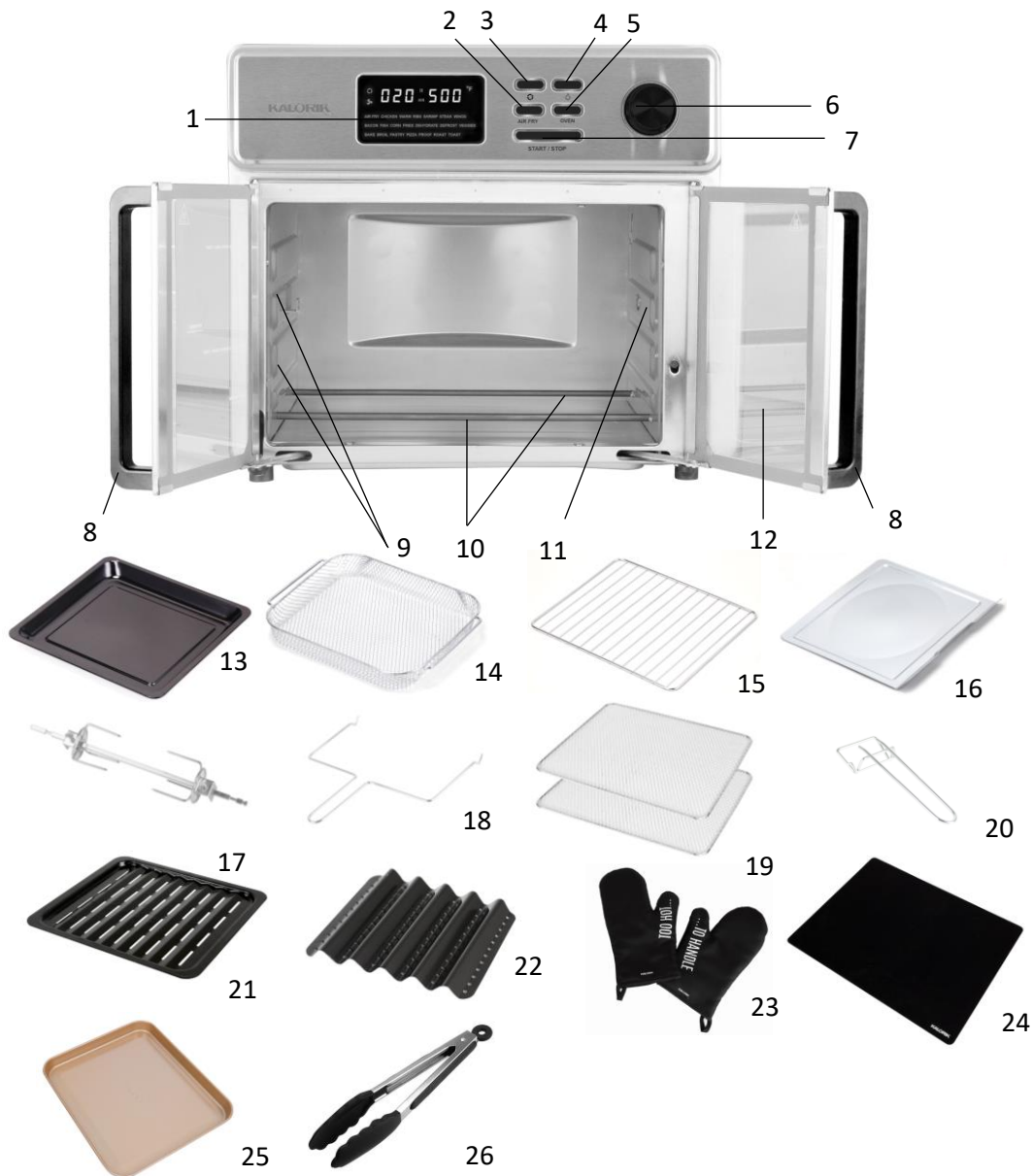
Pour enregistrer votre produit, remplissez simplement le formulaire inclus, visitez Kalorik.com/register, ou scannez le code QR ci-dessous.



CONTENTS

PIÈCES	35
DESCRIPTION DES PIÈCES	36
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	37
CONSEILS DE SÉCURITÉ	39
INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE	39
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	40
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	40
À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR	40
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	41
PANNEAU DE COMMANDE	42
Écran DEL.....	42
Boutons et sélecteur.....	42
Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX.....	43
PRODUIT ET PIÈCES	45
Schémas de positionnement des accessoires	46
Utilisation de la broche à rôtisserie.....	49
FONCTIONS	50
FRITEUSE À AIR	50
FOUR	52
GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:	56
TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	62
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	62
Nettoyage de l'intérieur.....	62
Nettoyage de l'extérieur.....	63
Remplacement de la lampe intérieure :.....	63
DÉPANNAGE	64
GARANTIE	65

PIÈCES



DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Écran DEL
2. Bouton fonction friture à air
3. Bouton fonction rôtisserie
4. Bouton éclairage intérieur
5. Bouton fonction four
6. Sélecteur
7. Bouton démarrage/arrêt
8. Poignées
9. Supports pour accessoires
10. Éléments chauffants (haut et bas)
11. Tournebroche
12. Porte française en verre
13. Plaque de cuisson/ramasse-gouttes
14. Panier de friture à air
15. Grille de cuisson
16. Ramasse-miettes
17. Tournebroche et fourches
18. Manche de tournebroche
19. Poignée pour grilles
20. Plateaux de déshydratation (x2)
21. Déshydrateur et plateau à steak 2-en-1
22. Plateau à bacon
23. Paire de gants de cuisine
24. Tapis silicone
25. Plaque a biscuits
26. Pincés

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

15. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
16. Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface est à niveau, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
17. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil ou de pièces contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four friteuse à air, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
20. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun article sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent briser et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
22. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants autres que du métal ou du verre.
23. Ne rangez aucun matériel dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
24. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
25. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraîne une surchauffe du four.
26. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors du grillage ou de la cuisson au grilloir (fonctions « Toast » et « Sear »).
27. Soyez extrêmement prudent lorsque vous jetez de la graisse chaude.
28. Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
29. Pour déconnecter la machine, appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pendant 3 secondes pour vous assurer qu'elle est éteinte, puis retirez la fiche de la prise murale.
30. Ne branchez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande distinct, car cela pourrait causer des brûlures ou des blessures.
31. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les bouches d'air pendant que l'appareil est en marche. Cela évitera une cuisson uniforme et pourrait

endommager l'appareil ou causer une surchauffe, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.

32. Ne mettez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre.

Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

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.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

N° de modèle



26 QT.

AFO 50253 AMZ



9 Tranches



120V, 60Hz 1700W

À PROPOS DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR

Découvrez la nouvelle génération de fours friteuse à air chaud ! Le four friteuse à air chaud numérique de 25 litres Kalorik MAXX combine plusieurs appareils en un seul. Il fonctionne comme une friteuse à air, une rôtissoire, un déshydrateur, un four, un grille-pain, un four à pizza et plus.

Le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX utilise la technologie spéciale Turbo Maxx pour cuire les aliments plus rapidement que jamais. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs assurent une distribution uniforme de la chaleur pour des résultats de cuisson parfaits. Un système de circulation d'air optimisé et un ventilateur turbo haute performance sont conçus pour une circulation d'air maximale, offrant la même texture croustillante et la même saveur riche des aliments frits, avec très peu ou pas d'huile. Cela réduit le gras et les calories pour produire des repas plus sains.

La rôtisserie fait tourner la broche incluse pendant la cuisson, ce qui permet à la viande de rôtir uniformément dans son propre jus et de développer un maximum de saveur.

Le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX atteint jusqu'à 500 °F, ce qui est idéal pour saisir la viande ou caraméliser les légumes à la perfection. Le four peut accueillir un gros poulet, une pizza de 12 pouces (30 cm) ou jusqu'à 9 tranches de pain dans sa cavité.

Moderne et multifonctionnel, le four friteuse à air chaud numérique Kalorik MAXX est doté de portes en verre à deux battants et d'une ouverture automatique à une main pour prévenir les éclaboussures ou les brûlures.

Une fonction d'arrêt automatique de sécurité intégrée arrête automatiquement le fonctionnement lorsque les portes sont ouvertes.

L'écran numérique DEL facile à utiliser comprend 21 pré-réglages pour une cuisson infaillible. Les accessoires comprennent un panier à friture, une plaque de cuisson, une grille, un ramasse-miettes, un plateau à bacon, un plateau à steak et déshydrateur 2-en-1, un tournebroche, une poignée pour les plateaux et panier, un manche de tournebroche, deux plateaux de déshydratation, une plaque à cookies, une paire de pinces, un tapis en silicone résistant à la chaleur pour poser les accessoires chauds.

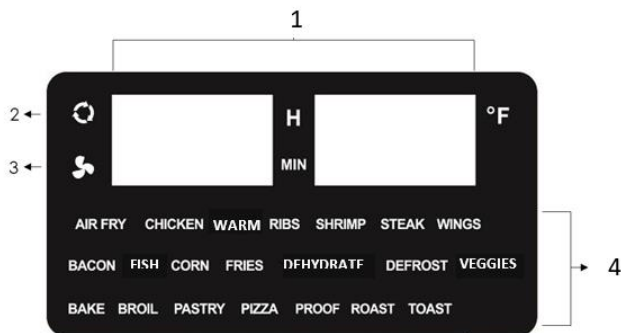
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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 branché, le bouton « Démarrage / Arrêt » s'allumera pendant une minute pour indiquer que l'appareil est sous tension, et puis s'éteindra.

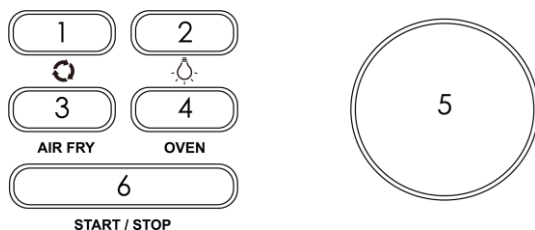
PANNEAU DE COMMANDE

Écran DEL

L'écran DEL affiche la minuterie et la température (1), le symbole du signal de rôtisserie (2), le symbole du signal de friture à l'air (3) et les prééglages (4).



Boutons et sélecteur



1. **Rotation** : À utiliser avec le tournebroche. Appuyez sur le bouton de rotation pour activer le mode rôtisserie et faire tourner l'accessoire pour obtenir un résultat croustillant. Appuyez de nouveau pour désactiver la fonction de rôtisserie. La fonction de rôtissoire peut être activée/désactivée à n'importe quel moment pendant la cuisson. Le bouton de rotation et l'icône s'allumeront quand il est activé.
2. **Éclairage** : Appuyez sur le bouton de lumière pour allumer ou éteindre la lampe du four. La lumière peut être allumée en tout temps pour vous aider à surveiller vos aliments pendant la cuisson si l'appareil est allumé. 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. **Démarrage/arrêt** : Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour allumer l'appareil, commencer ou terminer le cycle de cuisson. Appuyez longuement pendant 3 secondes pour éteindre la machine.

Utilisation de votre four friteuse à air Kalorik MAXX

1. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt » pour le mettre en mode veille. D'ici, sélectionnez « Friture à Air » ou « Four » pour choisir le mode de cuisson que vous désirez.
2. Appuyez sur « Friture à Air » pour sélectionner directement 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 avec circulation d'air.
3. Appuyez sur « Four » pour sélectionner directement 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.

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 bouton 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. Tourner 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 de clignoter. 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, les deux possibles par 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? Appuyer sur Démarrage / 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 pour indiquer que l'unité est prête. L'icône du ventilateur s'allumera également si le programme que vous avez sélectionné utilise un ventilateur pour son processus de cuisson (comme pour la friture à air chaud).

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 utilisait le ventilateur (AIR FRY), et tous les voyants autres que «START / STOP» s'éteindront. Les ventilateurs de refroidissement sur les côtés tourneront dans tous les modes pour faciliter le processus de refroidissement.

Pour éteindre votre MAXX manuellement, appuyez une fois sur le bouton Démarrage / 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 pendant les 3 minutes du processus de refroidissement en appuyant sur Démarrage / Arrêt. Après trois minutes, l'unité émettra un seul bip pour vous indiquer que le processus de refroidissement est terminé.

Remarques :

- Le MAXX s'éteindra automatiquement si les portes sont ouvertes pendant plus de 10 minutes pendant un processus de cuisson.
- À moins qu'il ne soit en mode de cuisson, l'appareil s'éteindra après 2 minutes sans fonctionnement.
- La lumière intérieure s'allume automatiquement et reste allumée si les portes françaises sont ouvertes.
- Appuyez sur le bouton Démarrage / Arrêt pendant trois (3) secondes consécutives pour éteindre la machine.

PRODUIT ET PIÈCES

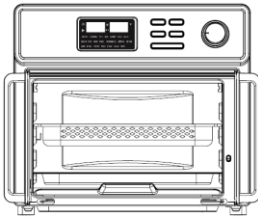
Utilisez les repères sur la porte pour connaître la position recommandée des accessoires.



Schémas de positionnement des accessoires

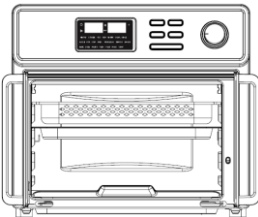
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale et obtenir des résultats uniformes et professionnels.

Friteuse à air



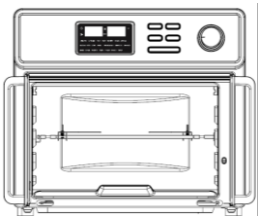
- Cette fonction est utilisée pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de rechange saine à la friture dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture/panier de cuisson fourni au niveau 3.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée pour rehausser la saveur.

Friture à air rapide



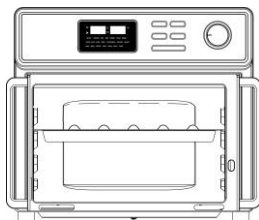
- Faites cuire les aliments encore plus rapidement en plaçant le panier de cuisson sur la grille du haut (niveau 4).
- Réduisez le temps de cuisson et brassez vos aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée pour rehausser la saveur.

Rôtisserie



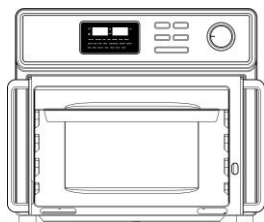
- Utilisez le tournebroche et sa poignée pour faire cuire des poulets entiers et rôtir tous les types d'aliments.
- En pressant sur le bouton de rotation, la rôtisserie fait tourner la broche incluse pendant la cuisson, ce qui permet à la viande de rôtir uniformément dans son propre jus et de développer un maximum de saveur.
- La rôtisserie s'allume automatiquement sous le pré-réglage poulet, et pour tous les autres pré-réglages, vous devez l'activer.
- Ce réglage peut être activé et utilisé pendant les fonctions de cuisson de friture à air, de la cuisson et de rôti.

Bacon



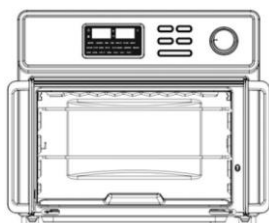
- Faites cuire le bacon à la perfection avec le plateau à bacon.
- **Important** : placez l'accessoire sur la plaque de cuisson/d'égouttement, au niveau 4.
- La conception ondulée empêche le bacon d'être en contact avec la graisse.
- **Peut accueillir plusieurs tranches à la fois.**
- Utilisez la fonction de friture à air du bacon pour faire cuire le bacon.

Plateau à steak

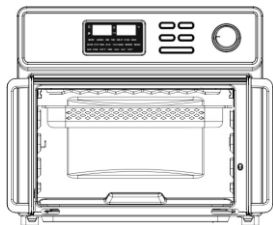


- Utilisez le plateau à steak pour saisir et caraméliser vos aliments à la perfection.
- **Important** : placez l'accessoire sur la plaque de cuisson/d'égouttement.
- La conception à fentes permet à l'excès de gras de s'écouler dans la lèchefrite.
- Placez le plateau à steak sur la fente supérieure (niveau 4) pour obtenir une cuisson parfaite.
- Utilisez la fonction de friture à air pour faire cuire des steaks, des côtelettes, du poulet, des fruits de mer et des légumes.

Déshydratation

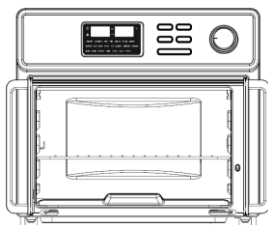


- Déshydratez tous types d'aliments grâce à la fonction de déshydratation. Sélectionnez la fonction de déshydratation, réglez la température la durée au besoin.
- Utilisez le plateau déshydrateur et à steak 2 en 1. Retournez le plateau à steak et glissez-le dans la fente pour déshydrateur (niveau 5). Placez vos aliments dans le panier de friture à air ou sur les plateaux de déshydratation. Glissez les plateaux de déshydratation dans les niveaux 2 et 4 ou 1 et 3.
- Si vous utilisez le panier de friture à air, glissez-le dans le niveaux 4. 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.

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 au niveau inférieur (BAKE 1). Tout ce qui doit être cuit par le bas, comme une tarte, doit également être au niveau BAKE 1. La règle de base est que si vous utilisez un moule avec de la profondeur pour cuire, utilisez la grille au niveau du bas.
- 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.
- Idéal pour les petits aliments.
- Fonctionne aussi comme ramasse-goutte / miettes pour récupérer la graisse pendant la cuisson lorsqu'elle est glissée dans le niveau inférieur.
- 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 au 2^{ème} niveau (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.

Conseils

- Lorsque vous préparez le four friteuse à air MAXX, assurez-vous toujours que le ramasse-miettes coulissant soit inséré avant de commencer la cuisson. Rincez et nettoyez le ramasse-miettes coulissant après chaque utilisation.
- Lorsque vous faites cuire des aliments desquels pourraient s'égoutter des miettes ou de la graisse pendant la cuisson, assurez-vous de placer la plaque de cuisson ramasse-gouttes sur la fente inférieure. Cela aidera à maintenir l'appareil aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.
- Utilisez le tapis en silicone résistant à la chaleur pour poser vos accessoires après utilisation.
- Utilisez les pinces et gants de cuisine inclus pour manipuler les aliments ou accessoires chauds.

Utilisation de la broche à rôtisserie

- Insérez le tournebroche au centre des aliments dans le sens de la longueur.
- Glissez les fourches de chaque côté de la broche et fixez-les en place en serrant les vis fournies. Assurez-vous que les fourches sont bien insérées et que les aliments sont centrés sur la broche.
- Utilisez le manche du tournebroche pour soulever la tige de rôtisserie. Les crochets de la poignée du tournebroche doivent être placés sous les rainures des deux côtés de la tige. Assurez-vous que l'extrémité longue de la tige est sur le côté droit de la poignée et que le côté court en retrait est sur le côté gauche de la poignée.
- Ouvrez les portes du four. Faites glisser l'accessoire dans la cavité. Insérez le côté droit (extrémité longue) de la tige dans le support du tournebroche. Ensuite, placez le côté gauche (extrémité courte en retrait de la tige) sur le crochet gauche à l'intérieur de la cavité.

MISE EN GARDE : les accessoires de rôtisserie sont très tranchants et seront probablement très chauds pendant la cuisson. Portez des gants de cuisine pour éviter les blessures.

AVERTISSEMENT : placez tous les ingrédients sur les grilles, le tournebroche ou le panier de façon à éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne pas trop remplir.

FONCTIONS

FRITEUSE 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 ou à l'intérieur de la grille, de la plaque ou du panier de cuisson approprié et placez-les dans le four.
- Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». 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.
- Si vous souhaitez 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 que vous avez trouvé le pré-réglage que vous désirez utiliser, appuyez sur la touche de démarrage/arrêt pour commencer. 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 des gants de cuisine et utilisez la poignée du plateau.
- Remarque : le processus de cuisson peut être annulé en tout temps en appuyant sur le bouton de démarrage/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/ramasse-gouttes pour recueillir l'eau ou l'huile lorsqu'ils s'égouttent.

Préréglages de friture à air :

Nourriture	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)	Température réglable (°F)	Temps réglable (min)
Friture à air	425°F	15 mins	140-450°F	1-90
*Poulet	435°F	40 mins	140-450°F	1-90
Réchauffer	280°F	6 mins	140-450°F	1-90
Travers de porc	400°F	25 mins	140-450°F	1-90
Crevettes	375°F	10 mins	140-450°F	1-90
*Steak	500°F	13 mins	140-500°F	1-90
Ailes de poulet	450°F	15 mins	140-450°F	1-90
*Bacon	425°F	9 mins	140-450°F	1-90
Poisson	375°F	10 mins	140-450°F	1-90
Maïs	440°F	15 mins	140-450°F	1-90
Frites	450°F	15 mins	140-450°F	1-90
Déshydrater	130°F	3 heures	80-155°F	1 min-9h59min
Décongeler	80°F	40 mins	80-140°F	1-90
Légumes	400°F	10 mins	140-450°F	1-90

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

*Steak (mi-saignant)

- Insérez le plateau à steak sur le plateau de cuisson et placez-le dans le four.
- Préchauffez pendant 5 minutes.
- À l'aide de gants de cuisine et la poignée du plateau, retirez délicatement le plateau et placez votre bifteck sur le dessus. Remettez le plateau à steak à l'intérieur de l'appareil pendant 4 minutes.

- Retournez votre bifteck et continuez de le faire cuire pendant 4 minutes de plus.

*Bacon

- Insérez le plateau de bacon dans le plateau de cuisson et placez le bacon sur le plateau.

*Poulet

-Utilisez le pré-réglage Poulet pour cuire un poulet entier.

Si vous faites cuire des poitrines de poulet, des escalopes de poulet ou des morceaux de poulet simples, utilisez le pré-réglage Air Fry et ajustez le temps et la température de cuisson au besoin. Le poulet est cuit lorsque la température interne atteint 165°F.

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 démarrage/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 des portes. Pour garantir des résultats plus homogènes, nous vous suggérons de faire pivoter vos produits cuit 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.

- Placez la plaque de cuisson/ramasse-gouttes sous la grille ou le panier de cuisson, car il y a des risques que les aliments s'égouttent pendant la cuisson. Le plateau ramasse-gouttes aide à retenir la graisse ou les miettes.
- Un four est capable d'une grande variété de modes de cuisson, c'est pourquoi il existe 2 niveaux de cuisson conçus pour différents types de cuisson. Toute cuisson à moule (gâteaux, pains, muffins, etc.) devrait mieux être fait au niveau 1, indiqué par CUISSON PAR LE BAS sur la porte, placé sur la grille de cuisson. La cuisson des pains de forme libre, biscuits, sandwiches grillés et rôtis doit être effectuée sur la plaque de

cuisson au niveau 2, indiqué par CUISSON LIBRE sur la porte, ce qui permet une répartition plus douce de la chaleur sur des plaques de cuisson plates.

- Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Appuyez sur le bouton du mode four et utilisez le sélecteur pour choisir le pré-réglage désiré. Appuyez sur le bouton de démarrage/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 démarrage/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 sélectionné).
- Appuyez sur la fonction de rôtisserie au besoin pour la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore. 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.

MISE EN GARDE : sortez soigneusement vos aliments avec des gants de cuisine et utilisez la poignée du plateau.

Remarques :

- Le processus de cuisson peut être annulé en tout temps avant l'arrêt de la minuterie en appuyant sur le bouton de démarrage/arrêt.
- Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, il est préférable de surveiller les aliments pour éviter qu'ils surcuisent.

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, préchauffer le four au moins 5 minutes à la température désirée. • Accessoires recommandés : grille de cuisson ou plateau 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 pendant 5 minutes. • Pour de meilleurs résultats, utilisez la fente supérieure. • 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 surcuisent. • Ne pas utiliser de plats de four en verre pour griller. • Accessoires recommandés : grille de cuisson dans le niveau 4 et plateau de cuisson dans le niveau 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 pendant 10 minutes. • 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 pendant 10 minutes. • Accessoire recommandé : grille de cuisson au milieu 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 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 pendant 10 minutes. • 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 pendant 10 minutes. • 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 dans la fente du milieu.

Mode	Température par défaut (°F)	Temps par défaut (min)	Température réglable (°F)	Temps réglable (min)
Cuisson	375°F	25	140—450°F	1-90
Griller	450°F	15	140—450°F	1-90
Pâtisserie	400°F	30	140—450°F	1-90
Pizza*	400°F	20	140—450°F	1-90
Lever	100°F	60	80-140°F	1-90
Rôtir	425°F	35	140-450°F	1-90
Toaster	400°F	5	140—450°F	1-90

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

*Pour une pizza surgelée à pâte épaisse

GUIDE DE CUISSON DE BASE POUR KALORIK MAXX:

Aliment	Température interne*	Quantité	Accessoire	Niveau	Réglage	Température (°F)	Temps
Poitrine de poulet	165°F	8 à 10 onces (220 à 240 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	15-20 mins
Filets de poulet	165°F	3 à 5 onces (85 à 140 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	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	3e (AIR FRY)	Friture à air	450°F	15-20 mins
Ailes de poulet	165°F	7-8 ailes, 1,5 lb (680 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	10-15 mins
Poisson	135°F	Filet de 6 onces (170 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	375°F	8-12 mins
Tofu	165°F	1 pouce d'épaisseur	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	15-20 mins

Longe de porc	145°F	20 à 25 onces (560 à 700 g)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	20-25 mins
Pain de viande** (boeuf)	165°F	1,5 lb (680 g) de viande	Plaque de cuisson / grille	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Friture à air ou cuisson four	400°F	35-40 mins
Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	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	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	30-35 mins
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	4 sandwiches	Plaque de cuisson	2e (TOAST)	Cuisson (TOASTER)	400°F	5-7 mins
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte mince	Grille de cuisson	2e (PIZZA)	Cuisson (PIZZA)	400°F	10 mins
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	Grille de cuisson	2e(PIZZA)	Cuisson (PIZZA)	400°F	20 mins
Bâtonnets de poisson surgelés	165 ° F	1/2 lb (220 g, 10 bâtonnets)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	10-12 mins
Nuggets de poulet surgelés	165 ° F	20 nuggets	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	360°F	6-7 mins
Bâtonnets de mozzarella surgelés	165 ° F	10 bâtonnets	Plaque de cuisson	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	6-7 mins
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4-6 cookies	Plaque de cuisson (retourné)	2e (CUISSON LIBRE)	Cuisson four	375°F	10 mins
Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteau (moule rond de 9 pouces)	Moule placé sur la grille de cuisson	1er (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	350°F	25 mins

Pain rapide**	Test cure-dents *	Moule de 5 x 9 po (12.7 x 22.9 cm)	Moule placé sur la grille de cuisson	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	35 mins
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Moule placé sur la grille de cuisson	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	Cuisson four	375°F	12 mins
Tarte**	La croûte inférieure commença à brunir *	Tarte à double pâte	Moule placé sur la grille de cuisson	1 ^{er} (CUISSON PAR LE BAS)	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.

Voir les notes de cuisson supplémentaires à la page suivante.

Nourriture	Conseils :
Poitrine de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 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. 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 / ramasse-gouttes au niveau 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 sur le panier. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os. Retourner à mi-cuisson.
Cuisses de poulet (avec os)	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire. La capacité maximale recommandée est de 4 cuisses de poulet avec os (sans pilon attaché). Retourner à mi-cuisson.
Ailes de poulet	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Peut être placé pendant quelques minutes, ou 2 minutes supplémentaires, au 4ème niveau (FAST AIR FRY) si vous prévoyez de glacer et d'obtenir des ailes croustillantes. La quantité maximale recommandée est de 8 ailes entières.
Poisson	Il est recommandé de vaporiser le panier avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Le poisson doit être opaque une fois cuit.
Tofu	Pour le tofu extra-ferme égoutté. Égoutter toute la nuit si nécessaire, pour assurer les résultats les plus croustillants. Retourner à mi-cuisson.
Longe de porc	Placez la plaque de cuisson / ramasse-gouttes au niveau 1 pour récupérer la graisse et les jus qui tombent. Ajoutez 2 à 3 minutes supplémentaires pour chaque once supplémentaire.
Pain de viande** (boeuf)	Pour un pain de forme libre: il est recommandé de l'envelopper légèrement dans du papier d'aluminium pour éviter un brunissement excessif dans la fonction Air Fry. Pour un pain préparé dans un moule: la fonction de cuisson recommandée. Vous pouvez couvrir le plat légèrement de papier d'aluminium pour éviter un brunissement excessif et le découvrir au cours des 5 à 10 dernières minutes pour aider à croustiller le dessus. Les recettes varieront.

Pommes de terres au four	Pas besoin d'envelopper du papier d'aluminium, mais percer des trous avec une fourchette donnera les meilleurs résultats, ainsi que couvrir 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, utiliser 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	Beurrer 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 surgelée (croûte mince)	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 chaude.
Pizza surgelée (croûte épaisse)	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 chaude.
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	Secouez 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. Tourner la plaque de cuisson à l'envers et la placer à un niveau plus élevé permet de donner aux biscuits un peu plus de distance de l'élément chauffant pour assurer une cuisson plus uniforme.
Gâteau**	Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. Différents matériaux et tailles de casseroles donneront des résultats différents. Vérifiez la cuisson 5 minutes avant la fin du minimum recommandé pour votre recette et ajoutez du temps au besoin. Préchauffez le four pendant 5 minutes.

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 5 minutes.
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. Préchauffer 5 min.
Tarte**	Couvrir librement la tarte de papier d'aluminium si elle commence à dorer trop. Air Fry fonctionne mieux pour une tarte plus croustillante et Cuire au four pour une tarte plus douce. Préchauffer le four pendant 5 minutes.

Déshydratation*:

Aliment	Épaisseur	Accessoire	Niveau	Réglage	Temp	Temps
Pommes	1/16"-1/8"	Plateau de déshydratation + Panier de friture	Dessus (DÉSHYDRATEUR) + 3e (FRITURE AIR)	déshydrater	135°F	3 ½ heures+ 2-4 heures
Ananas	1/8"-1/4"	Plateau de déshydratation + Panier de friture	Dessus (DÉSHYDRATEUR) + 3e (FRITURE AIR)	déshydrater	135°F	4 heures +2-4 heures
Viande séchée	1/4" (dinde ou boeuf haché)	Plateau de déshydratation + Panier de friture	Dessus (DÉSHYDRATEUR) + 3e (FRITURE AIR)	déshydrater	155°F	4-6 heures

Pour utiliser votre MAXX comme déshydrateur: Faites glisser le plateau déshydrateur / steak 2 en 1 dans le niveau supérieur. Placez le panier pour friture à air au 3ème niveau 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.

* Les accessoires varient selon le modèle.

TIREZ 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, du tapis silicone et des pinces, 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 replacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer de 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et vous permettre de la retirer avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur des portes en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Si le verre a des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec quelques essuie-tout humides. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les essuie-tout et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, car les rayures pourraient affaiblir le produit et causer des bris.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou d'humidité qui pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur les portes du four lorsque celui-ci est encore chaud.

Nettoyage de l'extérieur

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

Remplacement de la lampe intérieure :

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

1. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
2. À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis maintenant l'agrafe métallique contre la protection en verre.
3. À l'aide d'un outil tel qu'un tournevis plat, retirez soigneusement la vitre pour accéder à l'ampoule.
4. Retirez la lampe en la déplaçant vers le haut et en éjectant l'extrémité à deux broches de son emplacement. Pour remplacer par une nouvelle ampoule, alignez les deux broches avec les petits trous dans la base de l'ampoule d'origine et rebranchez-la, en vous assurant que la nouvelle lampe est bien en place.
5. Remettez la vitrine dans une position sûre, en vous assurant qu'elle soit installée parfaitement, et revissez l'agrafe métallique dans sa position d'origine afin d'empêcher la protection en verre de tomber.

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

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. L'appareil n'est pas branché.2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage/arrêt.3. Les portes du four ne sont pas bien fermées.	<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 démarrage.3. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.
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 (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). 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**



Ref AFO 50253 AMZ

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

www.KALORIK.com

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.

KALORIK®
Since 1930