

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



AIR FRYER OVEN GRILL

EN: 2

FR: 33

FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD ET GRIL

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer Oven Grill.

We hope you're delighted with your MAXX. If you are, we'd love it if you'd shout it from the rooftops, tell your friends or leave us a review.

We'd love to hear about what you've been cooking, so tag @kalorik on social media with your culinary masterpieces.

REGISTER YOUR PURCHASE

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



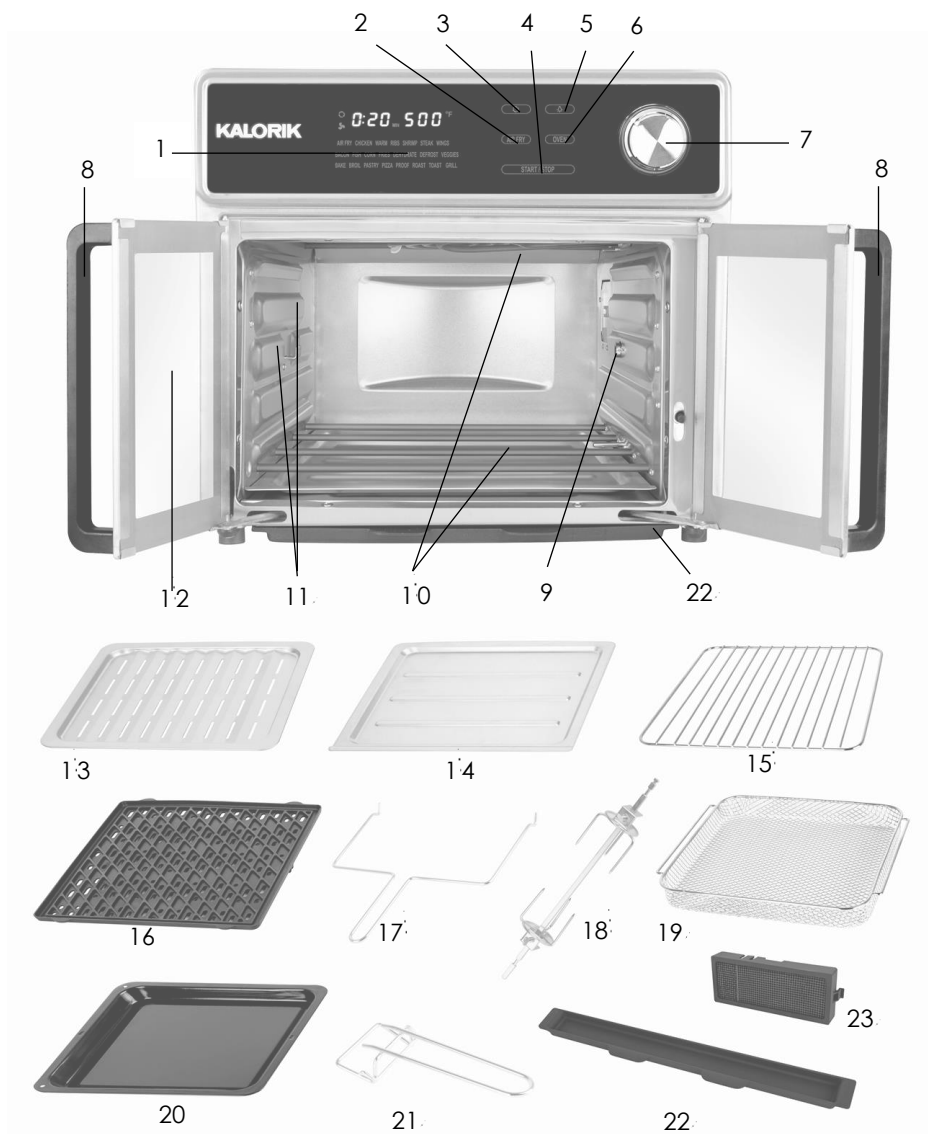
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
AFO 51348 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT

CONTENTS

PARTS	4
PARTS DESCRIPTIONS	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
SAFETY TIPS	8
POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS	8
SHORT CORD INSTRUCTIONS	8
BEFORE THE FIRST USE	9
CHARCOAL FILTER	9
CONTROL PANEL	10
OPERATION	11
ACCESSORIES	13
Accessory Positioning Diagrams	14
Using the Rotisserie Spit	16
Drip Groove:	17
FUNCTIONS	17
AIR FRYER.....	17
OVEN	19
GRILL	22
SMART TEMPERATURE:	22
COOKING GUIDE:.....	23
DEHYDRATION:.....	27
GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT	28
CLEANING AND MAINTENANCE	28
Inside cleaning	28
Housing cleaning	29
Grill Grate Cleaning.....	29
Replacing the inner lamp	29
TROUBLESHOOTING	30
WARRANTY	31

PARTS



PARTS DESCRIPTIONS

1. LED display
2. Air Fry function button
3. Rotisserie function button
4. Start/Stop button
5. Inner oven light button
6. Oven function button
7. Selector dial
8. French door handles
9. Rotisserie spit insert
10. Heating elements (top and bottom)
11. Rails / Racks and basket slots
12. Glass French door
13. Dehydrator tray
14. Crumb tray
15. Air rack
16. Grill grate
17. Rotisserie handle
18. Rotisserie spit and forks
19. Air frying basket
20. Baking tray
21. Rack handle
22. Drip groove
23. Charcoal filter

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.

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the 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.

CHARCOAL FILTER

Your MAXX Air Fryer Oven Grill comes with a honeycomb charcoal filter for odor and smoke control. A ventilation fan gathers the smoke inside the unit and pushes it out through the filter to absorb odor and smoke before the air is released. To install:



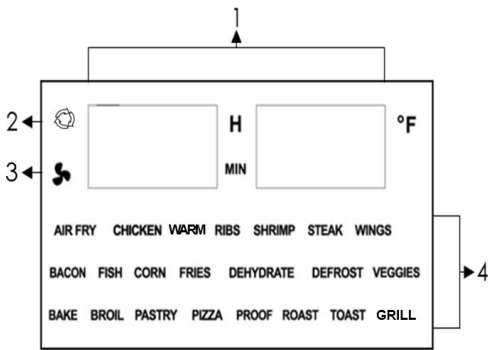
1. Locate the air exhaust on the back of the unit (see picture above).
2. Take the filter out of its bag.
3. With two hands, grab filter on both sides and place above the filter slots. (1)
4. Once aligned, slide down pushing in from the sides.
5. Enjoy your smoke and odor free cooking!

We recommend changing the filter after 2 months of use.

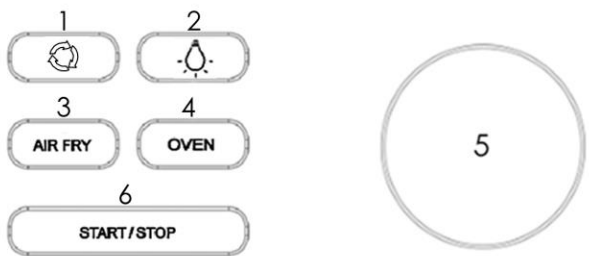
CONTROL PANEL

LED Screen

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



Touchscreen & Selector Dial



1. **Rotate:** Use when cooking with the rotisserie spit. Touch the Rotate button to turn on the rotisserie mode and make the accessory rotate to achieve evenly crispy results. Touch 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:** Touch the Light button to turn the oven light on or off. The light can be turned on at any time to help monitor your food while cooking. The light turns off automatically after one minute.

3. **Air Fry:** Touch the Air Fry button to select the air frying function. There are 14 cooking presets available for use with this mode. Use the selector dial to select your desired preset.
4. **Oven:** Touch the Oven button to use the unit as a conventional oven or to select the Grill function. 7 cooking presets are available when using the oven function. Use the selector dial to select one of the 7 presets, or to select the Grill function.
5. **Selector dial:** Use the dial to select your desired air fryer or oven preset, or to select the Grill function. Press the dial to adjust cooking time and temperature. After your appliance has been plugged in and it turns off, you can also press or turn the selector dial to "wake up" your appliance and turn the Start/Stop button back on.
6. **Start/Stop:** Touch the Start/Stop button to turn the unit on, as well as begin or end the cooking cycle. Long press for 3 seconds to switch the machine off completely.

OPERATION

Make sure drip groove and crumb tray are in place. Touch Start/Stop to enter Standby mode (all buttons are made visible). From here, select the "Air Fry" or "Oven" functions and get to the cooking mode of your choice.

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

Touch "Oven" to select oven mode. Use the selector dial to choose between 7 oven presets or to select the Grill function. For custom baking, select the "Bake" preset to adjust to the time and temperature of your preference.

Once you have selected a cooking mode you can always go back to Standby mode by pressing the selected cooking mode button once again.

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

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

Got your time and temp set? **Touch Start/Stop** to begin the cooking process. The selected preset blinks to indicate the unit is preheating. The preset light blinks until the set temperature is reached, and will remain steady until the time is up. The fan icon turns on if the selected program uses the fan.

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

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

In automatic stop, once the cooking time has elapsed (0:00), MAXX beeps three (3) times and enters "Off" mode (display will show "OFF OFF"). The inner fan continues to work for 3 minutes to help the unit cool down if the selected preset used the fan, and all buttons except "START/STOP" turn off. For all the rest of the presets the inner fan will turn on once the cooking process is over to help the unit cool off. After three minutes, the unit emits a single beep to indicate that the cooling process has finished.

To turn off MAXX manually, touch the Start/Stop button once to enter "Off" mode. You can re-enter Standby mode at any point during the cooling process by touching the Start/Stop button.

Notes:

- MAXX turns off automatically if the doors are open during a prolonged time during the cooking process except for the GRILL preset.
- If unit is left on Standby mode for over 2 minutes, MAXX will turn off automatically.

- The inner light turns on automatically and stays on if the doors are opened.
- Pressing the Start/Stop button for three (3) consecutive seconds turns the machine off.

ACCESSORIES

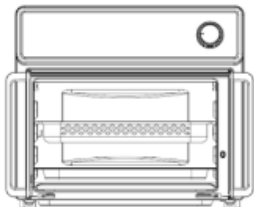
Use the markings on the doors for recommended accessory positions.



Accessory Positioning Diagrams

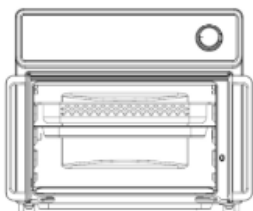
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest.

Air Fry



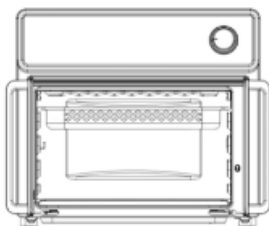
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance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

Fast Air Fry



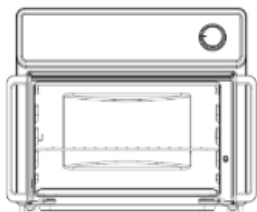
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

Dehydration



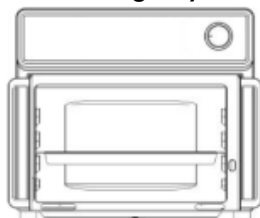
- Use dehydrator tray, slide it in the dehydrator slot (level 5). Place your food in the air fryer basket and slide it in position 2 or 3. Press the Start/Stop button to begin.
- The built-in fan and low heat are used to create a flow of warm air that reduces the water content found in fresh foods.
- Place food in a single layer with no overlap.
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables and prevent browning.
- Use to dehydrate fruits and vegetables, or to make beef jerky, and more.

Air Rack



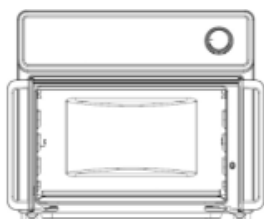
- The air rack can be used for both air frying and the oven functions.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- When baking with bakeware for foods like a loaf, quick bread, cake, and muffin pan, place in position 1.
-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

Baking Tray



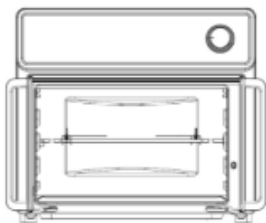
- Used for baking oven function.
- Ideal for smaller food bits.
- Doubles as a drip tray to catch grease during cooking when slid into the bottom level.
- When using as a baking sheet for foods like cookies or grilled cheese, or other baking functions, then place in position 2. When using the oven function, we recommend rotating your pan 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

Grill



- Use the grill grate with the GRILL function.
- To insert, place grill grate on GRILL level, push all the way until bumpers touch the back of the cavity and lower onto the heating elements.
- Flip food once halfway through cooking time.
- Temperature probe allows for smart temperature control.

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.

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.

Drip Groove:

Your MAXX Air Fryer Oven Grill comes with a drip groove to help prevent drips and spilling while cooking. The drip groove is located at the front of the unit, underneath the French doors and comes installed already in place. The drip groove should be cleaned after each use. To remove simply pull out from under the glass French doors. To place, align with its side clips, and slide in.

Tips:

- Always check that the drip groove and crumb tray are in place before starting your cooking process with any of the accessories. Rinse and clean after every use.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking tray on the lowest slot (Position 1). This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.

FUNCTIONS

AIR FRYER

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

- Place your food on 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.
- Adjust the cooking time and temperature if needed. See the OPERATION section for instructions.
- Once a preset is selected, press the Start/Stop key to begin.
- Tip: Flipping, turning or shaking 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 to indicate the end of the cooking process. The unit begins the cooling process.
- Carefully take out your food with using the tray handle and oven mitts.

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

Notes:

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

Air frying presets:

Preset	Temperature	Time
Air fry	425°F	15 min
Chicken*	400°F	50 min
Warm	280°F	6 min
Ribs	275°F	240 min
Shrimp	375°F	10 min
Steak*	500°F	13 min
Wings	450°F	15 min
Bacon	425°F	9 min
Fish	375°F	10 min
Corn	440°F	15 min
Fries	450°F	15 min
Dehydrate	130°F	180 min
Defrost	80°F	40 min
Veggies	425°F	10 min

Times and temperature are indicative, and results can vary on food or quantity. Check the Internal temperature chart for more information.

*Steak: can be cooked on the grill or can be cooked with the air fryer STEAK preset. GRLL function: use the grill grate and preheat it to 500°F, generously season steak with salt & pepper and cook for 4 minutes per side if you prefer a medium rare steak; adding time for a more well-done steak.

Air fryer STEAK function: preheat the MAXX to 500°F, cook the meat in the air frying basket on the fast air fry position 4 minutes per side, using the baking tray underneath to catch any run-off.

*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 Grill preset. Chicken is cooked when it reaches the internal temperature of 165°F.

OVEN

This mode is for use of the bake, broil, pastry, pizza, proof, roast, toast, and grill functions. Place the baking tray or air rack with food inside the oven. Use the selector dial to select a preset and touch Start/Stop to 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 even results, rotate your baked goods 180° halfway through the cooking time. Simply rotate the baking tray with food and place it back inside. Another alternative for certain foods is to use the Air Fry mode which circulates air, allowing more even heat distribution, and faster results.

- If using the air rack or air frying basket, place the baking tray on position 1 to double as a drip tray, to help catch any grease or crumbs during the cooking process.
- Baking refers to a wide variety of cooking modes, which is why there are 3 baking positions ideal for different types of baking. All bakeware baking (cakes, loaves, muffins) should preferably be used on position 2, placed on top of the air rack. Baking free-form loaves, cookies, sandwiches, and roasting should be done on the baking tray placed on either position 1, 2 or 3, depending on the recipe.
- Touch Start/Stop, select Oven mode and use the selector dial to choose the desired preset you wish to use.
- Touch the Start/Stop button again for confirmation. Once started, the selected preset will blink until the selected temperature has been reached, and then remain steady throughout the remainder of the cooking time. This lets you know when your oven is ready for use!
- Temperature and time can be adjusted by pressing the knob when the preset is flashing.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep 3 times and will start the cooling process.
- The bake function is best for foods that require rising like cakes, quick breads and loaves, soufflés, and the like.

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

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

Notes:

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

Function	Description	Info
Bake	Recommended for foods normally prepared in a conventional oven.	• 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 baking tray.
Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Also used for top browning casseroles and gratins.	• Preheat the oven for 5 minutes. • For best results, use the top slot. • This function usually requires shorter cooking time. • Food gets cooked quickly when broiling, 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 baking 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.	• Preheat oven for 10 minutes. • Donuts, cinnamon rolls and pies work great with this function.

Pizza	Recommended for fresh or frozen pizza.	• 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.	• 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, leaving food moist and juicy on the inside.	• 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.	• 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. • Recommended accessory: air rack on level 2
Grill	Use the grill function for perfectly grilled foods. All the flavor from a steakhouse grill from the comfort of your home. See GRILL section for more information.	• Use with grill grate accessory. • Works with all types of food. • Flip food halfway through the cooking time for better results.

Preset	Temperature	Time
Bake	375 °F	25 min
Broil	500 °F	15 min
Pastry	400 °F	30 min
Pizza*	400 °F	20 min
Proof	100 °F	60 min
Roast	425 °F	35 min
Toast	400 °F	5 min
Grill	500°F (grill temperature)	13 min

Times and temperature are indicative, and results can vary on food or quantity. Check the Internal temperature chart for more information.

*Frozen regular or rising-crust pizza

GRILL

Use the OVEN mode and select the GRILL preset to grill all your favorite foods. Cook on the grill grate for fast, smokeless, and even-cooked results with authentic steakhouse grill marks. Place on top of the bottom heating elements to use.

The default temperature of the GRILL preset is 500°F, adjust as needed before starting the cooking process.

SMART TEMPERATURE:

The smart temperature probe positioned under the grill grate allows for extremely precise temperature tracking. When using the GRILL preset, the display will alternate between the set temperature and the actual temperature of the grill grate, allowing for optimal precision.

For even cooked food, flip once throughout the cooking process. The double nonstick layer allows for an easy clean up.

CAUTION: When flipping food, always use nonmetal utensils and be careful not to touch other accessories or the inside of the cavity as it is VERY HOT.

When cooking with the GRILL preset, opening the French doors will not pause the cooking process. Doors can be opened during the cooking process to allow for easy flipping of the food.

Tip:

Use simultaneously with the air frying basket in air fry or fast air fry position (levels 3 or 4) for tandem cooking.

COOKING GUIDE:

Food	internal temp*	Quantity	Accessory	Level	Setting	Temp (°F)	Time (min)
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Grill Grate	GRILL	Grill	500°F	8-10 min
Chicken tenderloins	165°F	3-5 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	8-10 min
Chicken thighs (bone-in)	165°F	7-8 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	300°F	45-60 mins
Chicken wings (fresh)	165°F	7-8 wings, 1.5 lbs total	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-15 min
Steak	160°F	8-10 oz	Grill Grate	GRILL	Grill	425°F	8-12 min
Fish	145°F or until opaque flesh	6 oz filet	Grill Grate	GRILL	Grill	450°F	8-12 min
Tofu	165°F	1-inch cubes	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-15 min
Pork loin	160°F	20-25 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	20-25 min
Meatloaf* (Beef)	165°F	1.5 lb meatloaf	Baking tray / air Rack	2nd (BAKE 2)	Air Fry or Bake	375°F	35-40 min
Mac and cheese** (baked)	Soft pasta, crispy top	4 portions	Air rack	4th (BROIL)	Air Fry	400°F	10-25 min
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air frying basket/ Air Rack	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	40-45 min

Roasted Vegetables	Lightly browned edges	14 oz	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	15-20 min
Grilled cheese	Melty cheese*	4 sandwiches	Baking tray	2 nd (TOAST)	Toast	400°F	5-7 min
Frozen pizza (thin crust)	Golden crust, melted cheese*	Thin crust	Air rack	2 nd (PIZZA)	Bake (PIZZA)	425°F	10 min
Frozen pizza (thick crust)	Golden crust, Melty cheese*	Thick crust	Air rack	2 nd (PIZZA)	Bake (PIZZA)	425°F	20 min
Frozen fish sticks	golden exterior	1/2 lb (10 sticks)	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-12 min
Frozen chicken nuggets	golden exterior	20 nuggets	Air frying basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	375°F	10-15 min
Frozen mozzarella sticks	golden exterior melted cheese	10 sticks	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	425°F	6-7 min
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking tray	2nd (BAKE 2)	Bake	375°F	10 min
Cake**	Tooth-pick test*	1 cake (9-inch round pan)	Pan placed on air rack	2nd (BAKE 2)	Bake	350°F	35 min
Muffins	Tooth-pick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	2nd (BAKE 2)	Bake	375°F	12-20 min
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	2nd (BAKE 2)	Air Fry	350°F	35-45 min

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

COOKING TIPS:

Food	Notes:
Chicken breast	Place grill grate in place. Spray breasts with cooking oil before placing on grate. 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 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 a single layer of tenderloins. Flip halfway through the cooking process.
Chicken thighs (bone-in)	Place baking 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 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 the fish with oil cooking spray. Fish should be opaque once cooked through.
Pork loin	Place baking tray on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 2-3 minutes for each additional oz.
Tofu	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 tray 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 tray to prevent cheese drippings. Careful not to overcook, as it may cause cheese to leak.
Chocolate chip cookies	Rotate baking tray 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.

INTERNAL TEMPERATURE CHART

Food	Type	Internal Temperature
Meat	Ground	160°F
	Steak (medium)	160°F
	Steak (rare)	145°F
Poultry	Breasts	165°F
	Ground, stuffed.	
	Whole	
Fish + Shellfish		145°F
Pork	Chop, ground, ribs, roasts	160°F
	Fully cooked ham	140°F

DEHYDRATION:

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

To use your MAXX as a dehydrator: Slide dehydrator tray into level 5. Place the Air frying basket in position 2 or 3 for best air flow. Most dehydration requires at least 4 hours, but additional time will lead to crispier results. Times will vary depending on initial thickness. Check the doneness of your dehydrated foods at the end of the initial cooking time indicated and add additional time afterwards.

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. Make sure all accessories have cool down as well.
- Do not immerse the unit in water or wash under running water.
- All accessories, except the crumb tray and dehydrator tray, are dishwasher safe. All can be washed in hot soapy water.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- Clean the drip groove after each use, it can fill up with water from condensation and should be emptied and cleaned after use.

Inside cleaning

- To remove crumbs, pull out the 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 doors and cover the inside of the doors with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, then remove the towels and wipe doors 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.

Grill Grate Cleaning

- Make sure plate has cooled off before removing from appliance.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- Soak under warm water for tougher residues.
- The grill grate is also dishwasher safe for easy and hassle-free cleaning.

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	1. Appliance is not plugged in. 2. You have not pressed the start/stop button. 3. The oven doors are not properly closed.	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	1. Too much food is placed into the oven. 2. The temperature is set too low.	1. Use smaller batches for more even frying. 2. Raise temperature and continue cooking.
Food is not cooked 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	1. There is oil residue in the oven. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking. 3. Oil is dripping on heating element. 4. Charcoal filter needs to be changed.	1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the accessories after each use. 3. Place baking tray underneath air rack or basket. 4. Replace charcoal filter
French fries are not fried evenly	1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation.	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.

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 et Gril Kalorik MAXX.

Nous espérons que vous êtes ravi de votre MAXX. Si vous l'êtes, criez-le sur les toits, parlez-en à vos amis, ou laissez-nous votre avis !

On aimerait beaucoup entendre parler de vos aventures culinaires, alors taguez @kalorik sur les réseaux sociaux avec vos chefs-d'œuvre.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

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



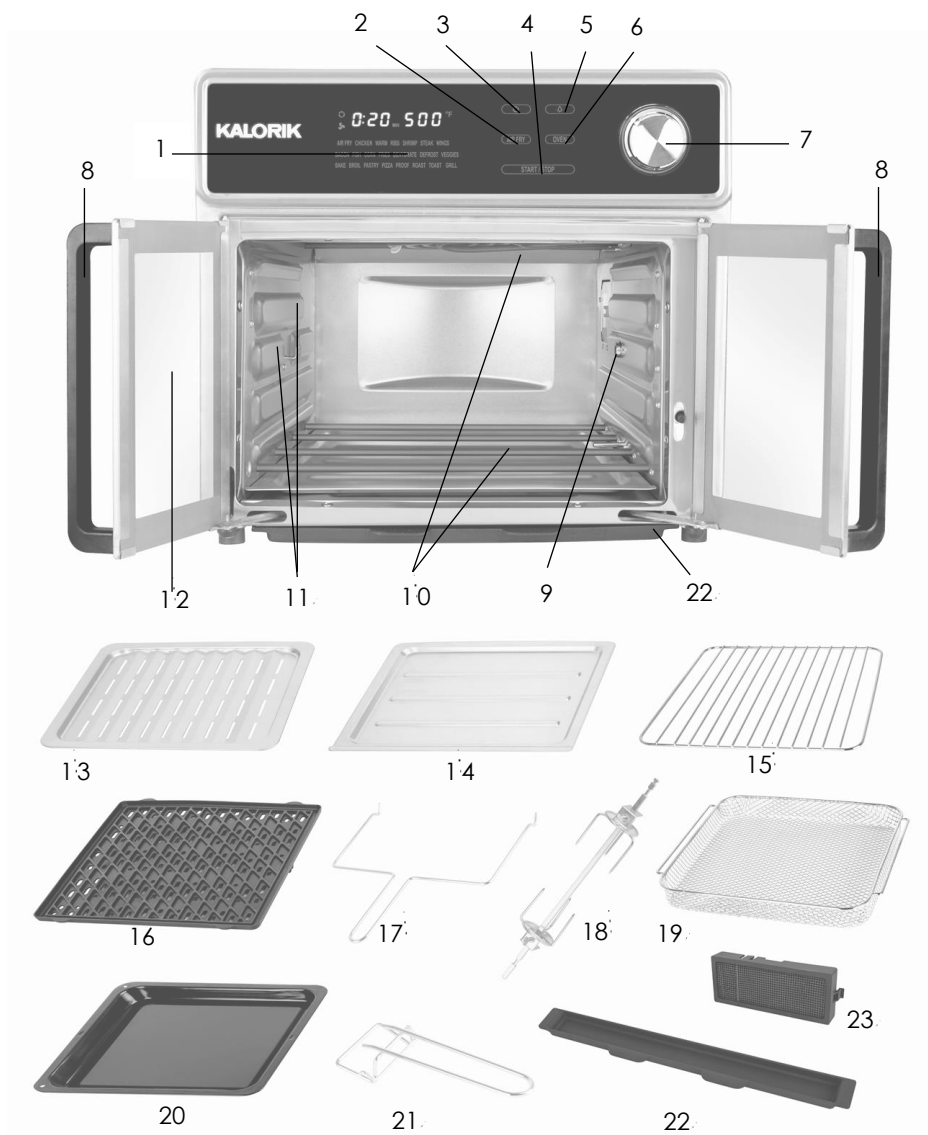
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 51348 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (24.6 L)

TABLE DE MATIÈRES

PIÈCES	35
DÉSCRIPTIONS DES PIÈCES	36
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	37
CONSEILS DE SÉCURITÉ	39
INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉE	39
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	39
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	40
FILTRE À CHARBON	40
PANNEAU DE COMMANDE	41
UTILISATION	42
ACCESSOIRES	44
Schémas de positionnement des accessoires	45
Utilisation de la broche à rôtisserie	47
Bac d'égouttement	48
FONCTIONS	48
FRITURE À AIR	48
FOUR	50
GRIL	54
TEMPÉRATURE INTÉLLIGENTE:	54
GUIDE DE CUISSON:	55
DÉSHYDRATATION:	60
TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	60
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	60
Nettoyage de l'intérieur	61
Nettoyage de l'extérieur	61
Nettoyage de la grille de gril:	62
Remplacement de la lampe intérieure :	62
DÉPANNAGE	63
GARANTIE	64

PIÈCES



DÉSCRIPTIONS DES PIÈCES

1. Écran LED
2. Bouton fonction friteuse à l'air
3. Bouton fonction rôtissoire
4. Bouton Start/Stop (démarrage/arrêt)
5. Bouton éclairage interne
6. Bouton fonction four
7. Sélecteur
8. Poignées des portes françaises
9. Fente pour la rôtissoire
10. Éléments chauffants (hauts et bas)
11. Supports pour accessoires
12. Porte française en verre
13. Plateau déshydrateur
14. Ramasse-miettes
15. Grille de cuisson
16. Grille de grill
17. Manche de tournebroche
18. Tournebroche et fourches
19. Panier de friture à air
20. Grille de cuisson
21. Poignée pour grilles
22. Bac d'égouttement
23. Filtre à charbon

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions
2. Vérifiez que la tension du secteur corresponde 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 les 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 POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans la prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise au début, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et compétent. **N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.**

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 tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

FILTRE À CHARBON

Votre four friteuse et grill MAXX est livré avec un filtre à charbon en nid d'abeille pour contrôler les odeurs et la fumée. Un ventilateur recueille la fumée à l'intérieur de l'unité et la pousse à travers le filtre pour absorber les odeurs et la fumée avant que l'air ne soit libéré. Pour installer:



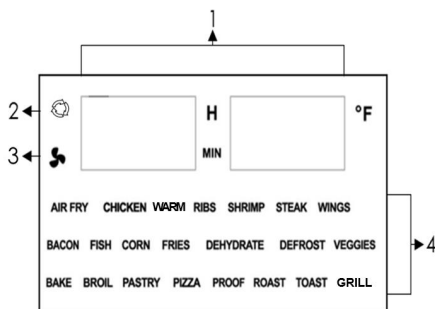
1. Localisez la sortie d'air à l'arrière de l'appareil (voir l'image ci-dessus).
2. Sortez le filtre de son emballage.
3. Avec deux mains, saisissez le filtre de deux côtes et placez-le au-dessus des fentes du filtre. (1)
4. Une fois aligné, faites glisser vers le bas en poussant depuis les côtés.
5. Commencez à cuisiner sans fumée et sans odeurs!

Nous recommandons de changer votre filtre après 2 mois usage.

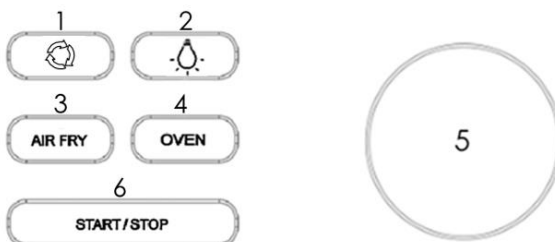
PANNEAU DE COMMANDE

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 air (3) et les pré-réglages (4).



Écran tactile 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 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

Assurez-vous que le bag d'égouttement et le plateau ramasse-miettes soient en place. Appuyez sur Start / Stop pour passer en mode veille (tous les boutons sont visibles). De là, sélectionnez les fonctions «Air Fry» ou «Oven» et accédez au mode de cuisson de votre choix.

Touchez « Friture à Air » (AIR FRY) 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.

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

Une fois que votre Four Friteuse à Air Chaud et Gril Kalorik MAXX est allumé et prêt à fonctionner, le sélecteur vous permet de faire défiler les pré-réglages

disponibles afin de faciliter vos besoins culinaires. Le pré-réglage clignote et temps de cuisson et la température associés s'affichent sur l'écran.

Pour sélectionner un pré-réglage, appuyez simplement sur le bouton sélecteur. La 1^{ère} pression du bouton fait clignoter le réglage du temps de cuisson, indiquant que le temps de cuisson peut être ajusté. Tournez le sélecteur dans les sens des aiguilles d'une montre pour ajouter du temps et dans le sens inverse pour en enlever. Une fois la minuterie réglée, vous pouvez à nouveau appuyer sur le bouton sélecteur. La 2^{ème} pression du bouton fait clignoter le réglage de température. Pour changer la température de cuisson, tournez simplement le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter ou dans le sens inverse 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 clignote pour indiquer que l'unité préchauffe. Le voyant du pré-réglage clignote jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte, puis reste fixe jusqu'à la fin du temps de cuisson. L'icône du ventilateur s'allume si le programme sélectionné utilise le ventilateur.

Besoin d'ajuster? Le temps de cuisson et la température peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson. Appuyez une fois (1) sur le sélecteur pour ajuster la minuterie et deux fois (2) pour ajuster 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 de fonctions d'arrêt automatique ou manuelle.

En arrêt automatique, une fois le temps de cuisson écoulé (0:00), le MAXX émet trois (3) bips et passe en mode «Off» (l'écran affichera «OFF OFF»). Le ventilateur intérieur continue 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'éteignent. Les ventilateurs de refroidissement sur les côtés tournent dans tous les modes pour faciliter le processus de refroidissement. Après 3 minutes, l'unité émet un bip pour indiquer que l'appareil a refroidi.

Pour éteindre manuellement, appuyez une fois sur le bouton Marche / Arrêt pour passer en mode «Arrêt». Vous pouvez revenir en mode veille à tout

moment pendant le processus de refroidissement en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

Remarques:

- MAXX s'éteint automatiquement si les portes sont ouvertes pendant une période prolongée pendant le processus de cuisson, sauf pour le pré-réglage GRIL.
- Si l'appareil reste en mode veille pendant plus de 2 minutes, il s'éteindra automatiquement.
- La lumière intérieure s'allume automatiquement et reste allumée si les portes sont ouvertes.
- Appuyez sur le bouton Démarrage / Arrêt pendant trois (3) secondes consécutives pour éteindre la machine.

ACCESSOIRES

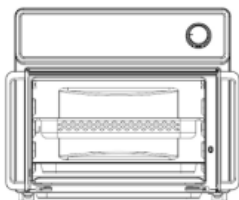
Utilisez les repères sur la porte pour connaître la position recommandée des accessoires.



Schémas de positionnement des accessoires

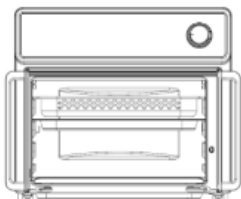
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale.professionnels.

Friture à air



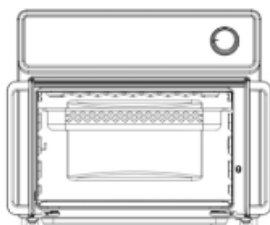
- Cette fonction est utilisée pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de rechange saine à la friture dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture/panier de cuisson fourni.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.
- 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



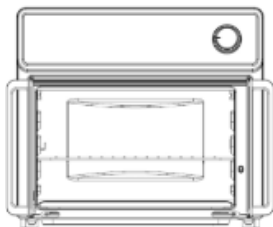
- Faites cuire les aliments encore plus rapidement en plaçant le panier de cuisson sur la grille du haut.
 - Réduisez le temps de cuisson et brassez vos aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée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

Déshydratation



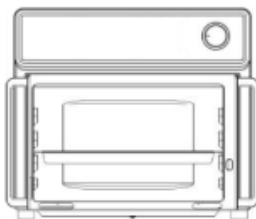
- Utilisez le plateau déshydrateur et glissez-le dans la fente pour déshydrateur (niveau 5). Placez les aliments dans le panier ou sur la grille de cuisson au niveau 2 ou 3. Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour commencer.
- Le ventilateur intégré et la chaleur faible servent à créer un débit d'air chaud qui réduit la quantité d'eau que l'on retrouve dans les aliments frais.
- Placez les aliments en une seule couche sans chevauchement.
- Le jus de citron peut être utilisé pour prétraiter les fruits et les légumes et empêcher leur brunissage.
- Utilisez-le pour déshydrater des fruits et des légumes, ou pour faire du bœuf séché, et plus encore.

Grille de Cuisson



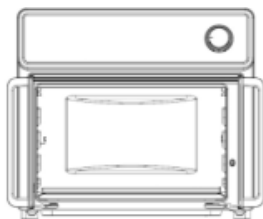
- La grille de cuisson peut servir à la fois pour la friture à air et pour la cuisson au four.
- Cet accessoire peut être utilisé pour une variété d'aliments, y compris la pizza, ou pour la cuisson avec des moules à gâteau en les plaçant dessus.
- Lors de la cuisson avec des moules comme pour les pains, pains rapides, gâteaux, et muffins, placez-les sur la grille dans la position 2. Tout ce qui doit être cuit par le bas, comme une tarte, doit également être en position 2. La règle de base est que si vous utilisez un moule avec de la profondeur pour cuire, la grille doit être placée au niveau du bas.
- Lorsque vous utilisez la fonction four, nous recommandons de faire pivoter votre grille de 180° à mi-cuisson pour garantir des résultats uniformes.

Plaque de Cuisson



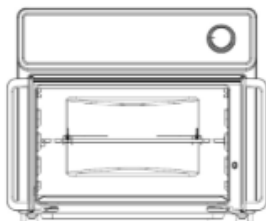
- Utilisée pour la fonction cuisson au four.
- Idéal pour les petits aliments.
- Fonctionne aussi comme ramasse-goutte / miettes pour récupérer la graisse pendant la cuisson lorsqu'elle est glissée dans le niveau inférieur.
- Pour utiliser la plaque de cuisson pour la pâtisserie comme les cookies, pour faire des sandwichs au fromage grillé, ou autres modes de cuisson comme faire rôtir des morceaux plus petits de nourriture (comme des blancs poulet, les saucisses corn-dog, etc.) placez-la en position 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.

Gril



- Utilisé avec la fonction GRILL.
- Pour insérer, placez la grille de gril sur le niveau GRILL et poussez-la au jusqu'à ce qu'elle touche l'arrière de la cavité. Abaisser sur les éléments chauffants.
- Retournez les aliments une fois à mi-cuisson.
- La gauge de température permet un contrôle de la température intelligent.

Rôtisserie



- Utilisez le tournebroche et sa poignée pour faire cuire des poulets entiers et rôtir tous les types d'aliments.
- Appuyez sur le bouton rotation, pour faire tourner la broche incluse pendant la cuisson, et permettre 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.

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.

Bac d'égouttement

Votre Four Friteuse à Air Chaud et Gril MAXX est livré avec un bac d'égouttement pour aider à empêcher les gouttes et les renversements pendant la cuisson. Le bac d'égouttement est situé à l'avant de l'appareil, sous les portes françaises. Pour le positionner, alignez-le avec ses attaches sur les côtés et faites-le glisser.

Conseils :

- Vérifiez toujours que le bac d'égouttement et le ramasse-miettes sont en place avant de commencer la cuisson avec l'un des accessoires. Rincez et nettoyez après chaque utilisation.
- Lors de la cuisson d'aliments susceptibles de faire tomber des miettes ou couler de la graisse ou du jus pendant la cuisson, placez la plaque de cuisson sur la fente la plus basse (Position 1). Cela aidera à maintenir l'unité aussi propre que possible et à protéger les éléments chauffants inférieurs.

FONCTIONS

FRITURE À AIR

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

- Placez vos aliments sur 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 choisir un pré-réglage.
- Ajustez la minuterie et la température si besoin. Voir la section UTILISATION pour les instructions.

- Une fois le pré-réglage choisi et la minuterie et température sélectionnés, appuyez sur la touche de démarrage/arrêt pour débiter la cuisson.
- Retournez ou brassez les aliments à mi-cuisson pour une cuisson uniforme.
- Lorsque la minuterie atteint 0:00, l'appareil émet 3 bips pour indiquer la fin du processus de cuisson. L'appareil débute le processus de refroidissement.
- Sortez soigneusement vos aliments en utilisant la poignée pour grilles et des gants de cuisine.
- Remarque : le processus de cuisson peut être annulé à tout moment en appuyant sur le bouton 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 peut laisser de l'humidité sur votre comptoir.
- Utilisez la plaque de cuisson pour recueillir l'eau ou l'huile qui s'égouttent des aliments et placez le bac d'égouttement sous l'appareil.

Préréglages de friture à air :

Préréglage	Température	Temps
Friture à air	425°F	15 min
Poulet*	400°F	50 min
Réchauffer	280°F	6 min
Travers de porc	275°F	240 min
Crevettes	375°F	10 min
Steak*	500°F	13 min
Ailes de poulet	450°F	15 min
Bacon	425°F	9 min
Poisson	375°F	10 min
Maïs	440°F	15 min
Frites	450°F	15 min
Déshydrater	130°F	180 min
Décongeler	80°F	40 min
Légumes	425°F	10 min

Temps de cuisson et température indicatifs, les résultats peuvent varier en fonction de la nourriture ou de la quantité

***Steak :**

– Le steak peut être cuit sur le gril avec le pré-réglage STEAK de la friteuse à air.

Fonction GRILL : utilisez la grille de gril et préchauffez-la à 500°F, assaisonnez généreusement le steak avec du sel et du poivre et faites cuire 4 minutes de chaque côté si vous préférez un steak saignant ; ajoutez du temps pour un steak plus cuit.

Fonction STEAK de la friteuse à air : préchauffez le MAXX à 500°F, faites cuire la viande dans le panier de friture à air sur la position de friture à air rapide 4 minutes par côté, en utilisant la plaque de cuisson en dessous pour récupérer tout écoulement.

***Poulet**

-Utilisez le pré-réglage Poulet pour cuire un poulet entier. Ce pré-réglage enclenche la fonction de rôtisserie automatiquement.

Si vous faites cuire des poitrines de poulet, des escalopes de poulet ou des morceaux de poulet simples, utilisez la fonction Gril. 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 sélectionner un pré-réglage et appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt débuter 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, faites 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.

- Si vous utilisez la grille de cuisson ou le panier de friture à air, placez la plaque de cuisson en position 1, afin d'attraper les gouttes ou les miettes qui tombent pendant la cuisson.
- La cuisson fait référence à une grande variété de modes de cuisson, c'est pourquoi il existe 3 positions de cuisson idéales pour différents types de cuisson. Tous les moules de cuisson (gâteaux, pains, muffins) doivent de préférence être utilisés en position 2, placés sur la grille de cuisson. La cuisson des pains de forme libre, des biscuits, des sandwichs

et des rôtis doit être effectuée sur la plaque de cuisson placée en position 1, 2 ou 3, selon la recette.

- Appuyez sur « Démarrage / Arrêt », sélectionnez le mode four et utilisez le sélecteur pour choisir le préréglage désiré.
- Appuyez sur le bouton de « Démarrage/ Arrêt » pour confirmer. Le préréglage sélectionné clignotera jusqu'à ce que le four ait atteint la température désirée, et restera constante pendant la durée de cuisson. Ceci vous indique quand votre four est prêt à faire cuire !
- Vous pouvez régler la température et la minuterie en appuyant sur le bouton lorsque le préréglage clignote.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et débute le processus de refroidissement.
- La cuisson au four est idéale pour les aliments et préparations qui montent pendant la cuisson, tels que les gâteaux, les pains rapides, les pains sucrés, les soufflés, etc.

Remarque : Pour de meilleurs résultats avec les produits de boulangerie, après avoir commencé le processus de cuisson, attendez que le four ait préchauffé à la température sélectionnée (chaque fois que le voyant préréglé cesse de clignoter) avant de mettre vos aliments à l'intérieur.

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 à tout moment 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 surcuissent.
- À mi-cuisson, tournez la plaque à pâtisserie / grille à air de 180° pour obtenir des résultats de cuisson uniformes.

Fonction	Description	Informations
Cuire (Bake)	Recommandé pour aliments normalement préparés dans un four conventionnel	• Fonctionne avec 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 viandes (bœuf, poulet ou porc). Aussi	• Préchauffez le four pendant 5 minutes. • Pour de meilleurs résultats, utilisez la fente supérieure.

	utilisé pour faire dorer les casseroles et les gratins.	• Cette fonction nécessite habituellement une cuisson plus courte. • Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, surveillez 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 utilisée pour préparer des pâtisseries.	• Préchauffez le four pendant 10 minutes. • Les beignes, les brioches à la cannelle et les tartes sont parfaites pour cette fonction.
Pizza (Pizza)	Recommandé pour les pizzas fraîches ou surgelées.	• 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.	• La pâte est prête quand elle semble avoir doublé de 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 surface, laissant les aliments juteux à l'intérieur.	• 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 cette fonction pour faire griller le pain à la perfection : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	• Préchauffez le four pendant 10 minutes. • Pour de meilleurs résultats, espacez uniformément les aliments au centre. • Si le pain est moins grillé que désiré, le remettre dans le four et ajouter plus de temps. • Accessoire recommandé : grille de cuisson dans la fente du milieu.
Gril (Grill)	Pour des aliments parfaitement grillés. Toute la saveur d'un grill façon Steak House dans le confort de votre maison. Voir la section GRILL pour plus d'informations.	• À utiliser avec l'accessoire de gril. • Fonctionne avec tous les types d'aliments. • Retournez les aliments à mi-cuisson pour de meilleurs résultats.

Mode	Température	Temps
Bake (Cuisson)	375 °F	25 min
Broil (Griller)	500 °F	15 min
Pastry (Pâtisserie)	400 °F	30 min
Pizza*	400 °F	20 min
Proof (Lever/Fermenter)	100 °F	60 min
Roast (Rôtir)	425 °F	35 min
Toast (Toaster)	400 °F	5 min
Grill (Gril)	500°F	13 min

Température et temps de cuisson indicatifs, les résultats peuvent varier en fonction de la nourriture ou de la quantité

*Pour une pizza surgelée à pâte épaisse

GRIL

Utilisez le mode OVEN (FOUR) et sélectionnez le prééglage GRILL (GRIL) pour griller tous vos aliments préférés.

Faites cuire sur la grille de gril pour des résultats rapides, sans fumée, et cuits avec des marques de grillades authentiques, comme dans un restaurant style Steak House. Placez au-dessus des éléments chauffants inférieurs pour utiliser.

La température du GRILL est prééglée à 500°F. Ajustez à vos besoins avant de lancer la cuisson.

TEMPÉRATURE INTÉLLIGENTE:

La sonde de température intelligente placée sous la grille de gril permet un suivi de la température très précis. Lorsque vous utilisez le prééglage GRILL, l'affichage alterne entre la température réglée et la température réelle de la grille du gril, permettant une précision optimale.

Pour obtenir une cuisson uniforme, retournez les aliments plusieurs fois pendant leur cuisson. Le double revêtement antiadhésif permet un nettoyage facile.

ATTENTION: Lorsque vous retournez des aliments, utilisez toujours des ustensiles non-métalliques et veillez à ne pas toucher d'autres accessoires ou l'intérieur de la cavité car elle est TRÈS CHAUDE.

Lors de la cuisson avec le prééglage GRILL, l'ouverture des portes françaises n'interrompt pas le processus de cuisson. Les portes peuvent être ouvertes pendant le processus de cuisson pour permettre de retourner facilement les aliments.

Conseil:

Utilisez en même temps que le panier de friture à l'air en position 3 ou 4 (friture à l'air ou friture à l'air rapide) pour une cuisson simultanée.

GUIDE DE CUISSON:

Aliment	Température interne*	Quantité	Accessoire	Niveau	Réglage	Température (°F)	Temps (min)
Poitrine de poulet	165°F	220 à 280 g	Grille de gril	GRILL	Gril	500°F	8-10 min
Filets de poulet	165°F	80 à 140 g	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	8-10 min
Cuisses de poulet (avec os)	165°F	200 à 220 g	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	300°F	45-60 mins
Ailes de poulet	165°F	7 à 8 ailes (680g en total)	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	10-15 min
Steak	160°F	220 à 280 g	Grille de gril	GRILL	Gril	425°F	8-12 min
Poisson	145°F ou jusqu'à chair opaque	Filet de 170 g	Grille de gril	GRILL	Gril	450°F	8-12 min
Tofu	165°F	En cubes de 2,5 cm	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	10-15 min
Longe de porc	160°F	560 à 700 g	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	20-25 min
Pain de viande** (bœuf)	165°F	680 g	Plaque de cuisson / Grille	2e (CUISSON 2)	Friture à air ou cuisson four	375°F	35-40 min
Gratin de pâtes** (cuit au four)	160°F	4 portions	Grille de cuisson	4er (GRATINER)	Friture à air	400°F	10-25 min
Pomme de terre au four	Centre tendre*	150 g	Panier de friture à air / Grille	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	40-45 min

Légumes rôtis	Bords légèrement brunis	400 g	Panier e friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	400°F	15-20 min
Sandwich au fromage	Fromage fondant*	4 sandwichs	Plaque de cuisson	3e (AIR FRY)	Cuisson (TOASTER)	400°F	5-7 min
Pizza surgelée (croûte mince)	Fromage fondant*	Croûte fine	Grille de cuisson	2e (PIZZA)	Cuisson (PIZZA)	425°F	10 min
Pizza surgelée (croûte épaisse)	Fromage fondant*	Croûte épaisse	Grille de cuisson	2e (PIZZA)	Cuisson (PIZZA)	425°F	20 min
Bâtonnets de poisson surgelés	Extérieur doré	220 g (10 bâtonnets)	Panier de friture à air	2e(PIZZA)	Friture à air	425°F	10-12 min
Nuggets de poulet surgelés	Extérieur doré	20 nuggets	Panier de friture à air	3e (AIR FRY)	Friture à air	375°F	10- 15 min
Bâtonnets de mozzarella surgelés	Extérieur doré et fromage fondant	10 bâtonnets	Panier de cuisson	3e (AIR FRY)	Friture à air	425°F	6-7 min
Cookies aux pépites de chocolat	Bords brunis *	4 à 6 cookies	Plaque de cuisson	3e (AIR FRY)	Cuisson four	375°F	10 min
Gâteau**	Test cure-dents *	1 gâteaux (20 cm de diamètre)	Moule placé sur la grille de cuisson	2e (CUISSON 2)	Cuisson four	350°F	35 min
Muffins	Test cure-dents *	6 à 12 muffins	Moule placé sur la grille de cuisson	2e (CUISSON 2)	Cuisson four	375°F	12-20 min
Tarte**	La croûte inférieure commence à brunir *	Tarte à 2 croûtes	Moule placé sur la grille de cuisson	2e (CUISSON 2)	Friture à air	350°F	35-45 min

Les temps de cuisson varieront selon la taille, la quantité, la température initiale et la préparation utilisée. Ceux-ci sont destinées 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.

CONSEILS DE CUISINE:

Nourriture	Remarques:
Poitrine de poulet	Installez la grille de gril. Vaporiser les poitrines de poulet avec de l'huile de cuisson avant de les placer sur la grille. La capacité maximale recommandée est de 3 poitrines de 10 oz. Ajoutez 1 à 2 minutes supplémentaires pour chaque oz/poitrine supplémentaire. N'oubliez pas de retourner à mi-cuisson.
Filet de poulet	Placez la plaque de cuisson au niveau le plus bas pour récupérer les jus ou la chapelure (si marinés). Vaporisez le panier de friture d'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 une seule couche de filets. Retournez 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 poisson avec un aérosol de cuisson à l'huile. 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 terre 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.

TABLEAU DE TEMPÉRATURES INTERNES:

Aliment	Type	Température interne
Viandes	Hachée	160°F
	Steak (é point)	160°F
	Steak (Saignant)	145°F
Volaille	Poitrines	165°F
	Hachée, farcie	
	Entière	
Poissons et fruits de mer		145°F
Porc	Côtelettes, Hachée, côtes, rôtis, Jambon entièrement cuit	160°F
		140°F

DÉSHYDRATATION:

Type de nourriture	Épaisseur	Accessoire	Position	Préréglage	Température
Pommes	1/16"- 1/8"	Plateau de déshydratation + Panier de friture	5(DÉSHYDRATEUR) + 3 (FRITURE AIR)	Déshydrater	135 °F
Ananas	1/8"-1/4"	Plateau de déshydratation + Panier de friture	5(DÉSHYDRATEUR) + 3 (FRITURE AIR)	Déshydrater	135 °F
Viande Séchée	1/4" (DINDE / BOEUF HACHÉ)	Plateau de déshydratation + Panier de friture	5(DÉSHYDRATEUR) + 3 (FRITURE AIR)	Déshydrater	155 °F

Pour utiliser votre MAXX comme déshydrateur: Faites glisser le plateau déshydrateur dans le niveau supérieur (niveau 5). Placez le panier pour friture à air en position 2 ou 3 pour une circulation d'air optimale. La plupart des déshydratations demandent un temps de cuisson de au moins 4 heures, mais une cuisson plus longue produit des résultats plus croustillants. Les temps varient en fonction de l'épaisseur initiale. Vérifiez la cuisson de vos aliments déshydratés à la fin du temps de cuisson initial indiqué et de ajoutez du temps si nécessaire.

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 et du plateau à déshydrater, 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.
- Nettoyez la rainure d'égouttement après chaque utilisation, car elle peut se remplir d'eau de condensation et doit être vidée et nettoyée après être utilisée.

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.

Nettoyage de la grille de grill:

- Assurez-vous que la grille de grill ait refroidi avant de la retirer de l'appareil. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.
- Faites tremper sous l'eau tiède pour les résidus plus tenaces.
- La grille de grill va également au lave-vaisselle pour un nettoyage facile et sans tracas.

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	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.	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	1. Trop de nourriture est placée dans le four. 2. La température est trop basse.	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	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.	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	1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé. 2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	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**.

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

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

Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

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

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

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (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:
Envoyez vos questions au:

Kalorik Customer Service Team / Service après vente

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

Toll Free/ Numéro Sans Frais:
+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.



AFO 51348 SS

KALORIK®
Since 1930