

KALORIK®

Since 1930

MAXX®



FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD ET GRIL

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.



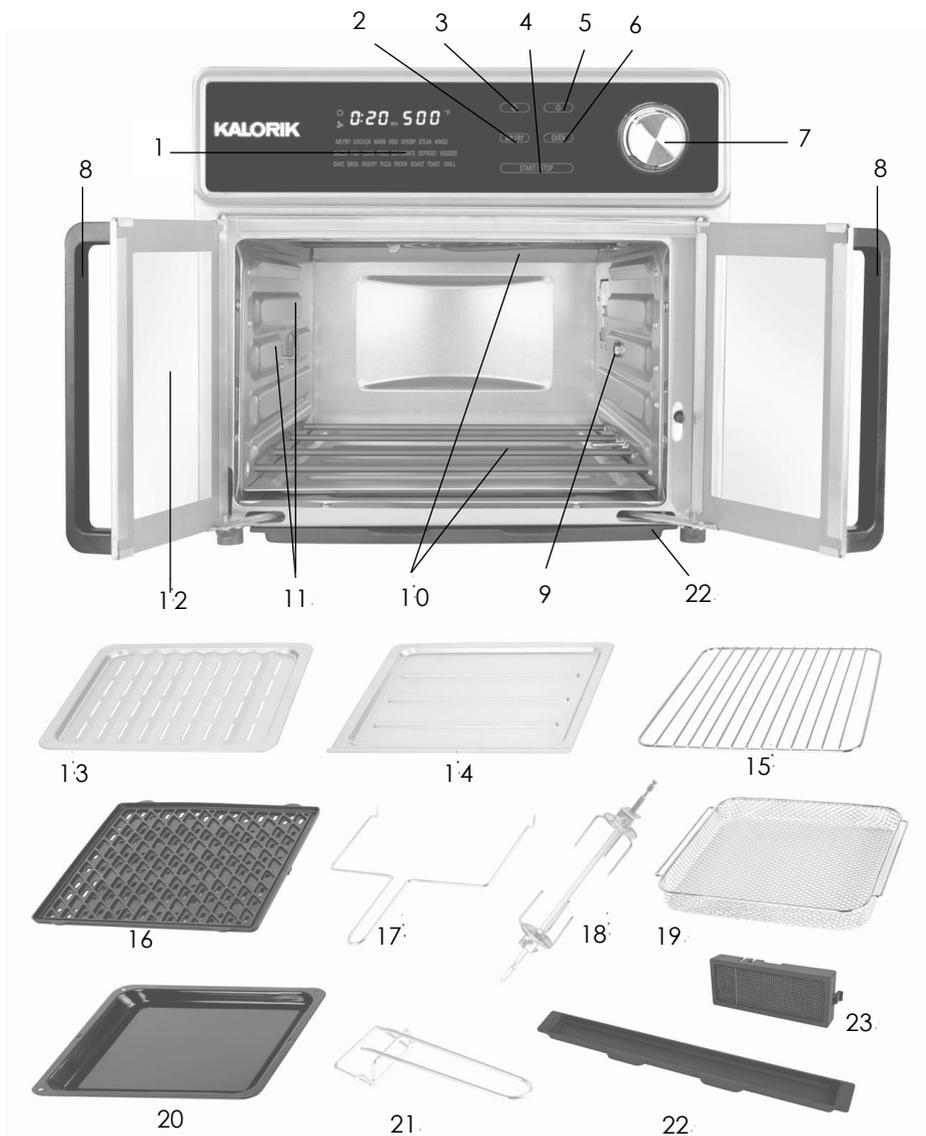
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Capacité
AFO 47631 SS	120V, 60Hz	1700W	26 QT (24.6 L)

TABLE DE MATIÈRES

PIÈCES	4
DÉSCRIPTIONS DES PIÈCES	5
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	6
CONSEILS DE SÉCURITÉ	8
INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉE	8
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	8
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	9
FILTRE À CHARBON	9
PANNEAU DE COMMANDE	10
UTILISATION	11
ACCESSOIRES	13
Schémas de positionnement des accessoires.....	14
Utilisation de la broche à rôtisserie.....	16
Bac d'égouttement.....	17
FONCTIONS	17
FRITURE À AIR	17
FOUR	19
GRIL	23
TEMPÉRATURE INTÉLLIGENTE:	23
GUIDE DE CUISSON:	24
DÉSHYDRATATION:	29
TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE PRODUIT	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
Nettoyage de l'intérieur.....	30
Nettoyage de l'extérieur.....	30
Nettoyage de la grille de gril:.....	31
Remplacement de la lampe intérieure :	31
DÉPANNAGE	32
GARANTIE	33

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 tire par des enfants ou vous faire trébucher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



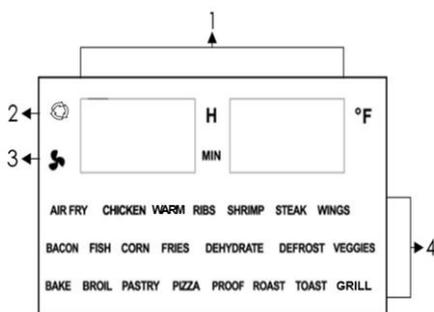
1. Localisez la sortie d'air à l'arrière de l'appareil (voir l'image ci-dessus).
2. Sortez le filtre de son emballage.
3. Avec deux mains, saisissez le filtre de deux côtés et placez-le au-dessus des fentes du filtre. (1)
4. Une fois aligné, faites glisser vers le bas en poussant depuis les côtés.
5.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

Nous recommandons de changer votre filtre après 2 mois usage.

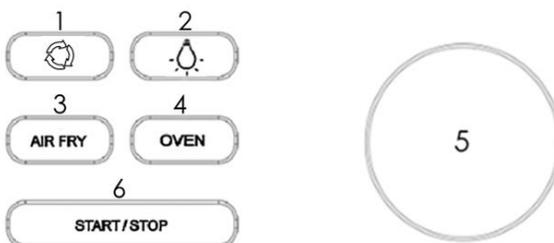
PANNEAU DE COMMANDE

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

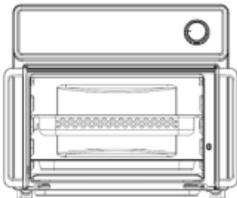
Utilisez les repères sur la porte pour connaître la position recommandée des accessoires.



Schémas de positionnement des accessoires

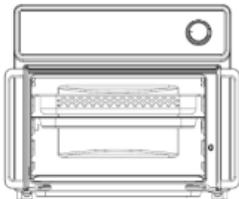
Suivez les schémas ci-dessous pour utiliser votre four de manière optimale.professionnels.

Friture à air



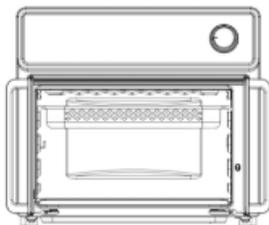
- Cette fonction est utilisée pour faire frire les aliments à l'air chaud comme solution de rechange saine à la friture dans l'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture/panier de cuisson fourni.
- Retournez ou brassez la nourriture à mi-cuisson pour la faire cuire uniformément.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



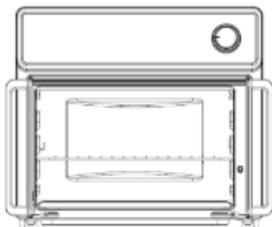
- Faites cuire les aliments encore plus rapidement en plaçant le panier de cuisson sur la grille du haut.
 - Réduisez le temps de cuisson et brassez vos aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats uniformes.
- La friture à air ne nécessite pas d'huile. Une cuillère à soupe d'huile peut être ajoutée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

Déshydratation



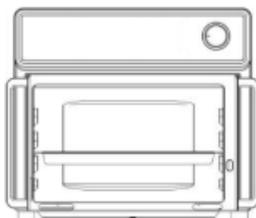
- Utilisez le plateau déshydrateur et glissez-le dans la fente pour déshydrateur (niveau 5). Placez les aliments dans le panier ou sur la grille de cuisson au niveau 2 ou 3. Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt pour commencer.
- Le ventilateur intégré et la chaleur faible servent à créer un débit 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



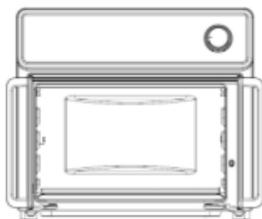
- La grille de cuisson peut servir à la fois pour la friture à air et pour la cuisson au four.
- Cet accessoire peut être utilisé pour une variété d'aliments, y compris la pizza, ou pour la cuisson avec des moules à gâteau en les plaçant dessus.
- Lors de la cuisson avec des moules comme pour les pains, 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



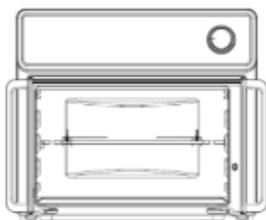
- Utilisée pour la fonction cuisson au four.
- Idéal pour les petits aliments.
- Fonctionne aussi comme ramasse-goutte / miettes pour récupérer la graisse pendant la cuisson lorsqu'elle est glissée dans le niveau inférieur.
- Pour utiliser la plaque de cuisson pour la pâtisserie comme les cookies, pour faire des sandwiches 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 débiter 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 pré-réglage désiré.
- Appuyez sur le bouton de « Démarrage/ Arrêt » pour confirmer. Le pré-réglage sélectionné clignotera jusqu'à ce que le four ait atteint la température désirée, et restera constante pendant la durée de cuisson. 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 pré-réglage 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 pré-réglé 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Préchauffez le four pendant 5 minutes.• Pour de meilleurs résultats, utilisez la fente supérieure.

	utilisé pour faire dorer les casseroles et les gratins.	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction nécessite habituellement une cuisson plus courte. • Les aliments sont cuits rapidement pendant le grillage, surveillez les aliments pour éviter qu'ils surcuient. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four pendant 10 minutes. • Accessoire recommandé : grille de cuisson au milieu pour une cuisson uniforme. • Tournez la pizza 180° à mi-cuisson pour des meilleurs résultats.
Fermentation / Levage (Proof)	La fermentation peut être utilisée pour préparer du pain ou de la pâte à pizza.	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte est 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four pendant 10 minutes. • La cuisson peut être effectuée plus rapidement, il est donc suggéré de vérifier les aliments avant la fin du temps. • Utiliser pour les viandes et les légumes plus gros. • Accessoire recommandé : plaque de cuisson.

Toaster (Toast)	Utilisez cette fonction pour faire griller le pain à la perfection : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le four pendant 10 minutes. • Pour de meilleurs résultats, espacez uniformément les aliments au centre. • 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)	<p>Pour des aliments parfaitement grillés. Toute la saveur d'un grill façon Steak House dans le confort de votre maison.</p> <p>Voir la section GRILL pour plus d'informations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 pré réglage 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 pré réglée 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 pré réglage 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 pré réglage 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 remplacez-le à l'intérieur avant d'utiliser l'appareil.
- Essuyez la cavité avec un linge ou une éponge humide. Séchez avec un essuie-tout. Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer de 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir la nourriture et vous permettre de la retirer avec un essuie-tout absorbant ou un chiffon doux.
- Nettoyez l'intérieur 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	<ol style="list-style-type: none">1. L'appareil n'est pas branché.2. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage/arrêt.3. Les portes du four ne sont pas bien fermées.	<ol style="list-style-type: none">1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.2. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et d'appuyer sur le bouton de démarrage.3. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.
Les aliments ne sont pas cuits	<ol style="list-style-type: none">1. Trop de nourriture est placée dans le four.2. La température est trop basse.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.2. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être tournés ou brassés pendant la cuisson.	Retournez ou brassez vos aliments à mi-cuisson et continuez la cuisson.
Fumée blanche provenant de l'unité	<ol style="list-style-type: none">1. Il y a des résidus d'huile dans le four.2. Les accessoires ont un surplus de résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.3. L'huile coule sur l'élément chauffant.	<ol style="list-style-type: none">1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile.2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.3. Placez le plateau de cuisson sous la grille ou le panier.
Les frites ne sont pas frites uniformément	<ol style="list-style-type: none">1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé.2. Les pommes de terre ne sont pas blanchies correctement pendant la préparation.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.2. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez en tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.

GARANTIE

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

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.

Envoyez vos questions au:

Service après vente

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

Numéro Sans Frais:
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK
www.KALORIK.com



AFO 47631 SS

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

KALORIK®
Since 1930