KALORIK®
Since 1930

MAXX®

AIR FRYER OVEN GRILL
HORNO FREIDORA DE AIRE CON PARRILLA

EN: 2
ES: 33

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 47631 SS2	120V, 60Hz	1700 W	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 13
Using the Rotisserie Spit 16
Drip Groove: 16

FUNCTIONS **17**

AIR FRYER 17
OVEN 18
GRILL 22
SMART TEMPERATURE: 22
COOKING GUIDE: **23**

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT **28**

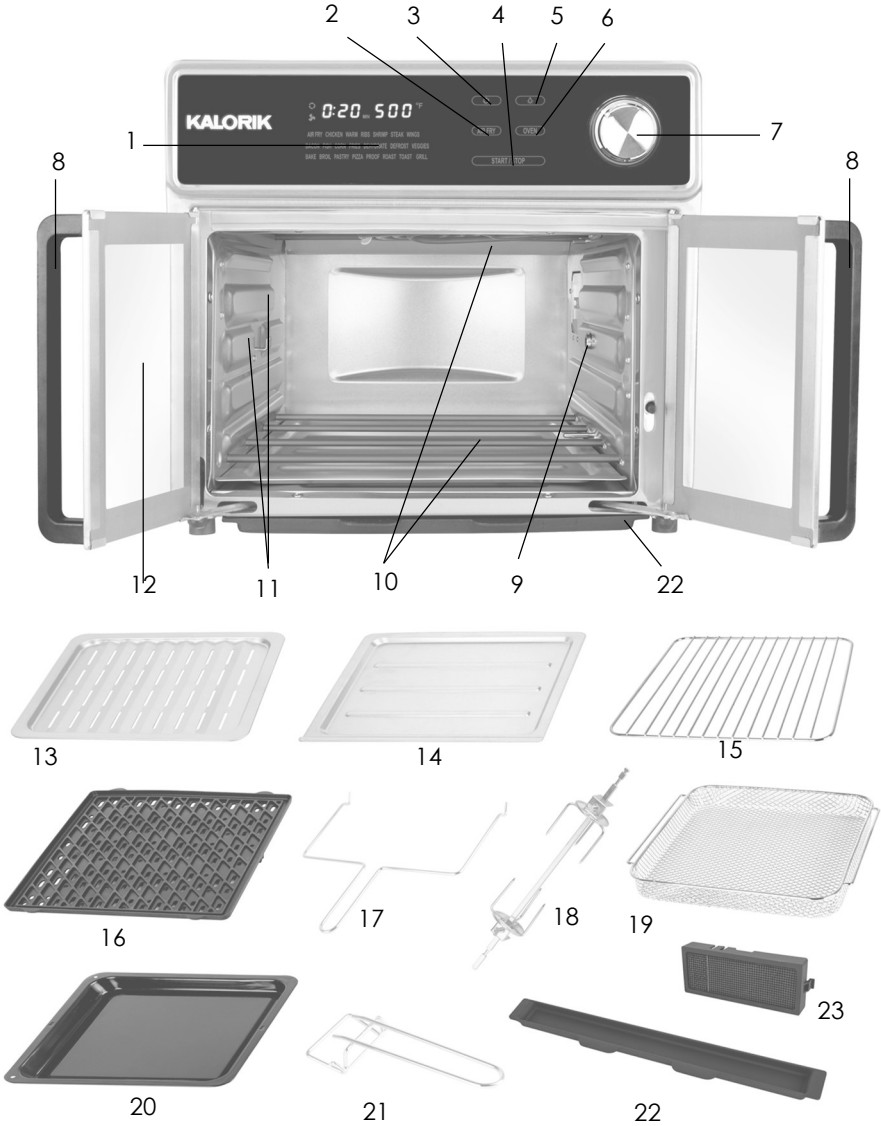
CLEANING AND MAINTENANCE **28**

Inside cleaning 28
Housing cleaning 29
Grill Grate Cleaning 29
Replacing the inner lamp 29

TROUBLESHOOTING **30**

WARRANTY **31**

PARTS


2
3
4
5
6
1
7
8
8
KALORIK
0:20
500
AIR FRY CHICKEN WARM EGG SHRIMP STEAK WINGS
BACON FISH SOUP FRIES DEHYDRATE DEFROST VEGGIES
BAKE BRIOL PASTRY PIZZA PROOF ROAST TOAST GRILL
START / STOP
OVEN
12
11
10
9
22
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

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

** Baking tray doubles as a drip tray when placed in bottom slot to catch excess oil and food bits.

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 button 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.

CAUTION: DO NOT TOUCH THE GLASS DOORS AS THEY GET HOT DURING THE COOKING PROCESS. USE ONLY THE HANDLES TO OPEN AND CLOSE THE DOORS

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:

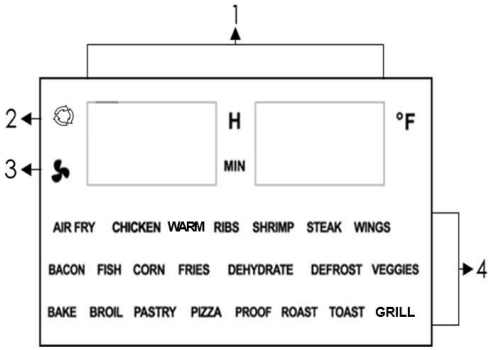
1. Locate the air exhaust on the back of the unit (see picture above).
2. Take the filter out of its bag.
3. With two hands, grab filter on both sides and place above the filter slots. (1)
4. Once aligned, slide down pushing in from the sides.
5. Enjoy your smoke and odor free cooking!

We recommend changing the filter after 2 months of use.

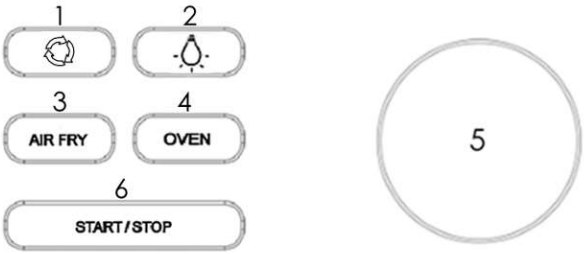
CONTROL PANEL

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 option, or to select the Grill function. Press the dial once to adjust cooking time and again to adjust the 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

Always make sure drip groove and crumb tray are in place before using the appliance. 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 will turn off automatically if the glass doors are open during a prolonged time during a cooking process except for the GRILL preset.

- If unit is left without operation on Standby mode for over 2 minutes, it will turn off automatically.
- The inner light turns on automatically and stays on if the glass doors are opened.
- Pressing the Start/Stop button for three (3) consecutive seconds will turn the machine off.

CAUTION: DO NOT TOUCH GLASS DOORS AS THEY GET HOT DURING THE COOKING PROCESS. ONLY USE THE HANDLES TO OPEN AND CLOSE THE DOORS.

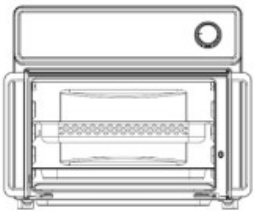
ACCESSORIES

Use the markings on the doors for recommended accessory positions.

Accessory Positioning Diagrams

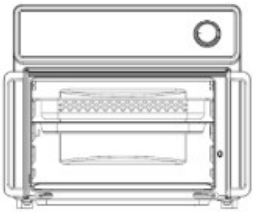
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

Air Fry



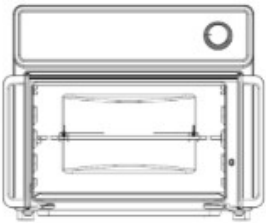
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil.
- For best results, use the provided air fryer basket and place in second slot from top.
- For extra greasy foods or foods that may drip/have fallen food bits, place the baking tray underneath the air frying basket to act as double drip tray.
- 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



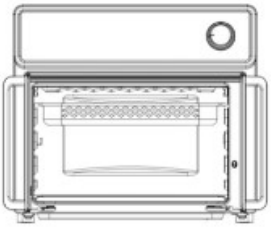
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack.
- For extra greasy foods or foods that may drip/have fallen food bits, place the baking tray underneath the air frying basket to act as double drip tray.
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

Rotisserie



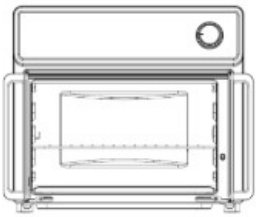
- Use the rotisserie spit and its handle to cook whole chickens and roast all types of food.
- Press the “Rotate” button to allow the rotisserie spit to rotate during cooking, allowing meat to roast evenly in its own juices and develop maximum flavor.
- Rotisserie automatically turns on under the Chicken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

Dehydration



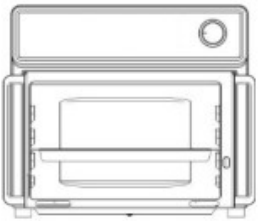
- Use dehydrator tray, slide it in the dehydrator slot (top). Place your food in the air fryer basket and slide it in the fast air fry slot. Press the Start/Stop button to begin.
- The built-in fan and low heat are used to create a flow of warm air that reduces the water content found in fresh foods.
- 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 on the bottom (BAKE 1) rack.
- Anything that needs to be cooked well from the bottom, like a pie, should also be on the BAKE 1 level. Rule of thumb is, if you're using a pan or tin to bake, use the bottom level and the baking rack.
- When using the oven function, we recommend rotating your rack 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

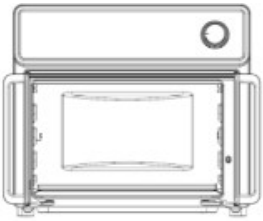
Baking tray**



- Used for baking oven function.
- Ideal for smaller food bits.
- **Doubles as a drip tray to catch grease or food bits during cooking functions (i.e. air fry, oven etc.) when placed in bottom slot above heating elements.**
- When using as a baking sheet for foods like cookies or grilled cheese, or other baking functions, then place on 2nd (BAKE 2) level. When using the oven function, we recommend rotating

your pan 180° halfway through the cooking time to ensure even results.

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.

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. 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 beings 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.

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:
-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.

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 that would normally be 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 backing 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 during broil, it is best to watch over food to not overcook. • Do not use glass oven dishes to broil. • Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings. • CAUTION: Aluminum foil is not recommended for covering the rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire.
Pastry	Use this function to cook any kind of dough that is used to make baked goods.	• 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 on the surface, 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 by using the selector dial. • 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 (°F)	Time (min)
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 real-time 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	2nd (BAKE)	Air Fry	400°F	10-25 min

Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air frying basket/ Air Rack	4th (BROIL)	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	2nd (TOAST)	Toast	400°F	5-7 min
Frozen pizza (thin crust)	Golden crust, melted cheese*	Thin crust	Air rack	2nd (PIZZA)	Bake (PIZZA)	425°F	10 min
Frozen pizza (thick crust)	Golden crust, Melty cheese*	Thick crust	Air rack	2nd (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 Steak (medium) Steak (rare)	160°F 160°F 145°F
Poultry	Breasts Ground, stuffed. Whole	165°F
Fish + Shellfish		145°F
Pork	Chop, ground, ribs, roasts Fully cooked ham	160°F 140°F

DEHYDRATION:

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

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

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.
Food is stuck on heating elements **	1. Grease/food dripping during cooking. 2. Nothing in place to catch oil/grease. Typically occurs during air frying with the air frying basket.	1. For greasy/breaded food place baking tray in last slot above heating elements to catch excess oil etc. and act as double drip tray. 2. Gently clean heating elements with non-abrasive cleaners/soap and let air dry.

WARRANTY

Please scan the QR code below to register your purchase and facilitate the verification of the date of the original purchase. We do not require that you return the Product Registration Card as a condition of this warranty. Mail-in warranties will be processed within 8 weeks of receipt. Scanning the QR code and completing the required information is recommended as the preferred form of warranty registration.

This product is warrantied in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase, against manufacture defects in material and workmanship. This warranty is non-transferable. The warranty will only apply to items purchased from an authorized reseller. The original sales receipt is required as proof of purchase and to initiate a warranty claim. Without proof of purchase, we are unable to process a warranty claim. Items provided as gifts to a third party will also require proof of purchase.

During the warranty period, if the product is proven defective it will be repaired or replaced, at Kalorik's discretion, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. We reserve the right to substitute the warrantied item for an item of equal or greater value.

This warranty does not cover any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow 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, or use for commercial purposes. This warranty does not cover glass parts, glass containers, filter baskets, blades and agitators, and normal wear and tear based on the continued use of accessories in general. 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 limitations 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, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

Return shipping charges may apply.
Please submit your RMA request via https://www.kalorik.com/pages/warranty. If the request is approved, our customer service team will advise if the item needs to be returned and determine who will be responsible for the shipping cost.

If one is required or authorized to return a product to Kalorik, please include the return authorization number (provided by a Representative), a letter explaining the nature of the claimed defect, and the best method to contact you.
If you have additional questions, please note that the Kalorik Customer Service department can be reached by phone, email, webchat, or through our website contact form. See below for complete contact information. We are open Monday through Friday, from 9:00am to 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

Phone: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK
Email: Service@kalorik.com
Webchat/Contact Form
Kalorik.com (US) or Kalorik.ca (CA)
If you would like to write, please send your letter to:
KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA

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

© 2023 KALORIK®

GRACIAS

Gracias por elegir el horno freidora de aire con parrilla Kalorik MAXX. Esperamos que esté encantado con su MAXX. Si es así, nos encantaría que lo gritara desde los tejados, se lo dijera a sus amigos o nos dejara una reseña. Nos encantaría saber qué ha estado cocinando, así que etiquete a @kalorik en las redes sociales con sus obras maestras culinarias.

REGISTRE SU COMPRA

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
AFO 47631 SS	120V, 60Hz	1700 W	26 QT

CONTENIDO

PARTES **35**

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS **36**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD **37**

CONSEJOS DE SEGURIDAD **39**

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO **39**

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO **39**

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ **40**

FILTRO DE CARBON **40**

PANEL DE CONTROL **41**

OPERACIÓN **42**

ACCESORIOS **44**

Diagramas de ubicación de los accesorios 45
Cómo utilizar el espetón para Rostizar 48
Bandeja de goteo: 48
FUNCIONES **49**

FREIDORA CON AIRE 49
HORNO 51
GRILL 55
Temperatura Inteligente: 55

GUIA DE COCINA: **55**

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO **61**

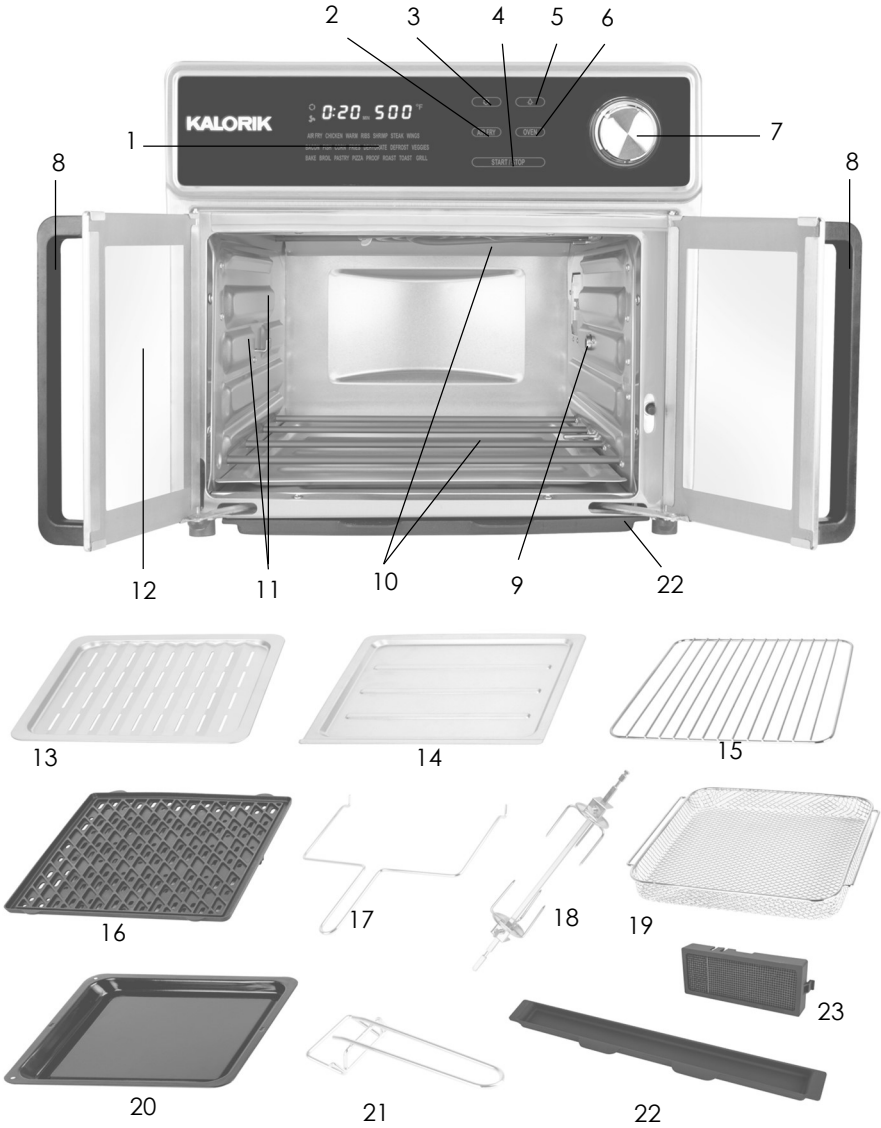
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO **61**

Limpieza interna 61
Limpieza de la carcasa 62
Limpieza del plato de parrilla: 62
Reemplazo de la lámpara interna 63

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS **63**

GARANTÍA **65**

PARTES


KALORIK
0:20 500
AIR FRY CHICKEN WARM RIBS SHRIMP STEAK WINGS
BAKE BROIL PASTRY PIZZA PROOF ROAST TOAST GRILL
START / STOP
1
2
3
4
5
6
7
8
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
22

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pantalla LED
2. Botón de la función de freír con aire.
3. Botón de la función de Rostizador
4. Botón de Start/Stop (iniciar/detener)
5. Botón de la luz interna
6. Botón de la función de horno
7. Dial selector
8. Manjias de la puerta estilo francés
9. Ranura para el rostizador
10. Elementos térmicos (superiores e inferiores)
11. Ranuras/Rejillas para accesorios
12. Puerta de vidrio estilo francés
13. Bandeja deshidratadora
14. Bandeja para migas
15. Rejilla de aire
16. Plato de parrilla
17. Asa para el espiedo
18. Espetón y tenedores
19. Canasta para freír al aire
20. Bandeja para hornear**
21. Asa para la canasta
22. Bandeja de goteo
23. Filtro de carbón

**La bandeja para hornear funciona como una bandeja de goteo cuando se coloca en la ranura inferior para recoger el exceso de aceite y los trozos de comida.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, siempre deberá cumplir con las precauciones de seguridad básicas, que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Revise que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en su electrodoméstico.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad en agua u otros líquidos.
5. Si la unidad es utilizada o está cerca de un niño, se deberá realizar una supervisión minuciosa.
6. Desenchufe la unidad cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocarle o quitarle las piezas.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas, o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios adicionales a los recomendados por el fabricante puede originar lesiones.
9. No utilice al aire libre. Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
10. No deje el cable colgando en el borde de la mesa o de la cubierta ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de hornillas eléctricas o a gas calientes, o donde podría estar en contacto con otro horno caliente.
12. Debe tener extremo cuidado al mover el aparato. Déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
13. Cuando esté funcionando, el aire caliente saldrá por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las salidas de aire y tenga extremo cuidado al extraer los accesorios del aparato. Si no lo hace podrían originarse quemaduras o lesiones.
14. Cuando opere el horno de alrededor de 10 cm de espacio en todos los laterales del horno para que haya una adecuada circulación de aire.
15. Siempre haga funcionar el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No lo utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
16. No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté funcionando. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos; etc.

17. Se debe tener extremo cuidado al mover el aparato o las piezas que contienen aceite u otros líquidos calientes.
18. No use el aparato para otro fin no previsto.
19. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos en el horno freidora de aire, dado que pueden generar un incendio o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
20. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora de aire está cubierto o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o algo similar, cuando está funcionando. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté funcionando.
21. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y este entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
22. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
23. No almacene ningún material en este horno cuando no lo esté utilizando.
24. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, etcétera.
25. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto genera un sobrecalentamiento del horno.
26. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
27. Tenga extremo cuidado al desechar la grasa caliente.
28. Utilice siempre guantes para horno térmicos al colocar o extraer elementos calientes del horno.
29. Para desconectarlo, deje presionado Start/Stop durante 3 segundos para asegurarse de que la máquina esté apagada, luego retire el enchufe del tomacorriente.
30. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto porque eso puede provocar quemaduras o lesiones
31. No cubra ni bloquee las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando. Hacer eso evitará una cocción pareja y puede dañar el aparato o hacer que se recaliente, lo cual puede originar incendios o lesiones.
32. No deje apoyados utensilios de cocina o bandejas para hornear sobre las superficies calientes del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Siempre utilice guantes de cocina cuando esté utilizando el producto, toque cualquier superficie externa o interna del horno, o cuando manipule los accesorios.
2. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga limpio el interior del horno y libre de alimentos, aceite, grasa o cualquier material combustible.
3. No utilice utensilios metálicos tales como cuchillos para quitar los residuos de comida de los elementos térmicos ya que puede dañar el aparato y corre el riesgo de electrocutarse.
4. No almacene ningún material en el horno cuando no lo esté utilizando.

PRECAUCIÓN: NO TOQUE LAS PUERTAS DE CRISTAL PORQUE SE CALIENTAN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN. UTILICE ÚNICAMENTE LAS ASAS PARA ABRIR Y CERRAR LAS PUERTAS

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

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

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros que pueden resultar por enredarse o tropezarse con un cable largo. Se pueden utilizar extensiones si se tiene cuidado al usarlas.

- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse con el fin de que no se superponga con la cubierta o la mesa porque podría ser tirado por niños o causar tropiezos.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páseles un trapo. Pase un trapo húmedo o esponja en el interior del horno. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de hacerlo funcionar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor para que esté ubicada también al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Coloque la bandeja para migas deslizable en la parte inferior del aparato, por debajo de la parte inferior de los elementos térmicos. Asegúrese de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del horno.
- Es normal si sale algo de humo u olor del aparato cuando se usa por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar cualquier película de aceite de protección que pueda haber quedado luego de la producción, recomendamos hacer funcionar el aparato durante 20 minutos en la función *Steak (Filete)*, colocando el termostato en su temperatura máxima 500°F.
- Una vez que conecte la unidad, el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) se encenderá durante un minuto para indicar que está enchufado y luego se apagará.

FILTRO DE CARBON

Su MAXX Air Fryer Oven Grill viene con un filtro de carbón para controlar el olor y el humo. Un ventilador recoge el humo dentro de la unidad y lo empuja hacia afuera a través del filtro para absorber el olor y el humo antes de que se libere el aire. Para instalar:

1. Ubique el escape de ventilación de aire en la parte posterior de la unidad (vea la imagen anterior)

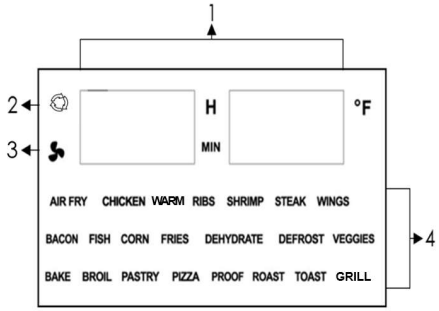
2. Saque el filtro de su bolsa.
3. Con las dos manos, agarre el filtro por ambos lados y colóquelo sobre las ranuras del filtro. (1)
4. Una vez alineado, deslícelo hacia abajo empujando desde los lados.
5. ¡Disfrute de su cocina sin humo ni olores!

Recomendamos cambiar el filtro después de 2 meses de uso.

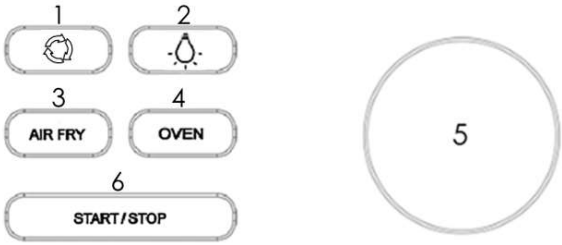
PANEL DE CONTROL

Pantalla LED

La pantalla LED muestra el temporizador de conteo y la temperatura (1), el símbolo de la función de rostizar (2), el símbolo de la función de freír con aire (3) y las configuraciones predeterminadas (4).



Pantalla táctil y botón selector



1. **Girar:** Utilizar cuando cocine con la función para rostizar. Toque este botón para activar el modo rostizador y que el accesorio gire para lograr un resultado crujiente y uniforme. Toque nuevamente para desactivar la función.
2. **Luz:** Toque este botón para encender o apagar la luz del horno. La luz se puede encender en cualquier momento para ayudar a supervisar los

alimentos mientras se cocinan. La luz se apaga automáticamente luego de un minuto.

3. **Air Fry (Freír con Aire):** Toque este botón para seleccionar la función Freír con aire. Hay 14 configuraciones predeterminadas disponibles para usar con esta función. Use el botón selector para seleccionar su configuración predeterminada deseada.
4. **Oven (Horno)**: Toque este botón para usar el aparato como horno convencional. Hay 7 modos de cocción disponibles cuando se utiliza esta función. Use el botón selector para seleccionar su modo de cocción deseado. Utilice el dial selector para seleccionar uno de los 7 preajustes o para seleccionar la función Grill.
5. **Botón selector:** Use el dial para seleccionar su preajuste tanto de Air fry o de horno, o para seleccionar la función Grill. Presione el dial para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. Una vez que su electrodoméstico se haya enchufado y se haya apagado, también puede presionar o girar el dial selector para "despertar" su electrodoméstico y volver a encender el botón Start / Stop.
6. **Start/Stop (Iniciar/Detener)**: Toque este botón para encender el aparato, comenzar o finalizar el ciclo de cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar la máquina completamente.

OPERACIÓN

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su lugar. Toque el botón de Start/Stop para encender su horno y entrar en el modo de espera (todos los botones se encenderán). Una vez ahí, seleccione la función que desee.

Toque Air Fry para escoger la función de freír con aire. Use la Perilla de Selección para elegir entre los 14 preajustes disponibles en esta función, o seleccione el preajuste ‘Air Fry’ para ajustar al tiempo y temperatura que desee.

Toque "Oven" para seleccionar el modo de horno. Utilice el dial selector para elegir entre los 7 preajustes de horno o para seleccionar la función Grill. Para un horneado personalizado, seleccione el ajuste preestablecido "Bake" para ajustar el tiempo y la temperatura de su preferencia.

Una vez que haya seleccionado un modo de cocción, siempre podrá regresar al modo Standby tocando el botón del modo de cocción elegido nuevamente.

Una vez que su horno freidora de aire Kalorik MAXX esta encendido y listo para ser usado, la Perilla de Selección le permitirá desplazarse por los distintos preajustes disponibles para facilitarle sus necesidades al cocinar. Los preajustes parpadearán y mostrarán su tiempo y temperatura correspondientes a medida que se desplace sobre ellos.

Para seleccionar un preajuste, toque la Perilla de Selección. La primera pulsación hará que la configuración del tiempo parpadee, indicando que puede modificar el tiempo si lo desea. Gire la perilla hacia la derecha para agregar y hacia la izquierda para reducir el tiempo. Una vez escogido el tiempo deseado, puede presionar la Perilla de Selección una vez más para que la configuración de temperatura parpadee. Si desea cambiar la configuración de temperatura, gire la Perilla de Selección hacia la derecha para incrementar y hacia la izquierda para disminuir. La temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5 grados. Si desea seleccionar un preajuste diferente, toque una tercera vez para regresar a la selección de preajustes.

¿Tiene su tiempo y temperatura establecidos? Toque Start/Stop para iniciar el proceso de cocción. El preajuste seleccionado parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El preajuste parpadeará hasta que se haya alcanzado la temperatura elegida, y luego permanecerá encendido para indicar que la unidad está lista. El ícono del ventilador también se encenderá si el preajuste seleccionado utiliza el ventilador interno para su proceso de cocción.

¿Necesita modificar algo? Cambie los ajustes de tiempo o temperatura con facilidad en cualquier momento durante el proceso de cocción. Todo lo que necesita hacer es presionar la Perilla de Selección una vez (1) para ajustar el tiempo y dos veces (2) para ajustar la temperatura. Toque una tercera vez (3) para confirmar, o espere 3 segundos y la unidad confirmara sus modificaciones de tiempo y/o temperatura automáticamente.

¿Todo listo? Su MAXX está equipado con funciones para detener el proceso de cocción automática y manualmente.

En apagado automático, una vez transcurrido el tiempo de cocción (0:00), MAXX emitirá un pitido tres (3) veces y entrará en el modo "OFF" (Apagado) (la pantalla mostrará "OFF OFF").

El ventilador interno seguirá encendido durante 3 minutos para ayudar a enfriar la unidad si el preajuste seleccionado usó el ventilador, y todo los botones excepto Start/Stop se apagarán. Para todo el resto de preajustes el ventilador interno se encenderá una vez el proceso de cocción haya terminado para también ayudar a enfriar la unidad.

Después de los 3 minutos, la unidad emitirá 1 solo pitido para avisarle que el proceso de enfriamiento ha terminado.

Para apagar su MAXX manualmente, toque el botón Start/Stop una vez y la unidad ingresará al modo "OFF" (Apagado) como descrito arriba. Puede tocar el botón de Start/Stop para entrar de vuelta al modo Standby en cualquier momento.

Notas:

- Su horno se apagará automáticamente si las puertas son abiertas por un tiempo prolongado durante el proceso de cocción.
- Si la unidad es dejada sin operar o en modo Standby por más de 2 minutos, también se apagará automáticamente.
- La luz interior se enciende automáticamente y permanece encendida si se abren las puertas de vidrio.
- Para apagar la unidad completamente, toque el botón de por tres (3) segundos consecutivos.

PRECAUCIÓN: NO TOQUE LAS PUERTAS DE VIDRIO PORQUE SE CALIENTAN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN. UTILICE ÚNICAMENTE LAS ASAS PARA ABRIR Y CERRAR LAS PUERTAS.

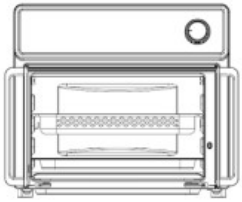
ACCESORIOS

Utilice las marcas en las puertas para las posiciones de accesorios recomendadas.

Diagramas de ubicación de los accesorios

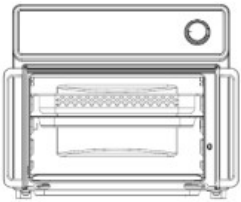
Siga los diagramas a continuación para utilizar su horno al máximo y lograr resultados constantes y profesionales.

Freír Con Aire



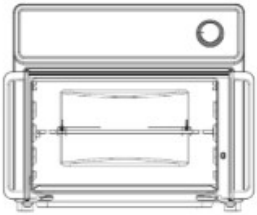
- Esta función se utiliza para freír alimentos con aire como alternativa saludable a freír con abundante aceite.
- Para obtener mejores resultados, utilice la canasta para freír al aire.
- Dé vuelta o mueva la comida un poco durante el proceso de cocción para cocinar los alimentos de manera pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Sin embargo, se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.

Freír Con Aire Rápido



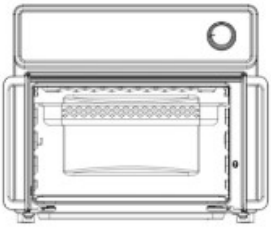
- Cocine los alimentos todavía más rápido colocando la canasta en la rejilla superior.
- Reduzca el tiempo de cocción y mueva un poco la comida para asegurarse de obtener una cocción pareja.
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.

Rostizar



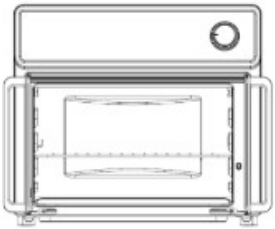
- Use el espetón para el rostizar y su asa para cocinar pollos enteros.
- Toque el botón “Girar” para permitir que el espetón gire durante la cocción, así la carne se rostiza de manera pareja en sus propios jugos y alcanza un nivel de sabor máximo.
- La función para rostizar se enciende automáticamente en la configuración predeterminada “Chicken” (Pollo), para todas las demás configuraciones predeterminadas se debe presionar el botón.
- Esta configuración se puede activar y utilizar con las funciones de freír con aire, hornear y rostizar.

Deshidratar



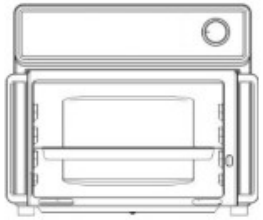
- Deshidrate todo tipo de comidas con la función de Deshidratación. Seleccione la función de Deshidratación. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.
- Use la bandeja deshidratadora y para carnes 2 en 1. De vuelta a la bandeja y deslícela en la ranura de la deshidratadora (parte superior). Coloque el alimento en la canasta para freír al aire y deslícelo en la ranura Fast Air Fry (Freír Con Aire Rápido). Toque el botón Start/Stop para comenzar.
- El ventilador integrado y el calor bajo se utilizan para crear un flujo de aire cálido que reduzca el contenido de agua hallada en los alimentos frescos.
- Coloque una sola capa del alimento sin que se superponga.
- Se puede usar jugo de limón para tratar previamente las frutas y verduras y evitar que se pongan de color marrón.
- Úselo para deshidratar frutas y verduras, o para secar un filete de carne.

Rejilla De Aire



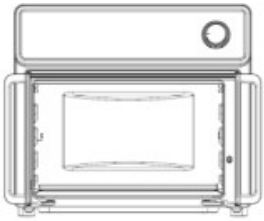
- La rejilla de aire se puede usar para freír con aire o para las funciones de horno.
- Este accesorio se puede usar para una variedad de alimentos, incluida la pizza o cuando se cocina con moldes para pasteles para colocar encima.
- Cuando hornee con utensilios para hornear alimentos como pan, pan rápido, pastel y moldes para muffins, colóquelos en el nivel BAKE 1. Cualquier cosa que deba cocinarse bien desde el fondo, como un pastel, también debe estar en el nivel BAKE 1. La regla general es que, si está utilizando una fuente o molde para hornear, use el nivel inferior y la rejilla de aire.

Bandeja Para Hornear**



- Se utiliza para la función de horno de cocción.
- Ideal para trozos de comida más pequeños.
- **Funciona como una bandeja de goteo para atrapar grasa o trozos de comida durante las funciones de cocción (es decir, freír al aire, horno, etc.) cuando se coloca en la ranura inferior sobre los elementos calefactores.**
- Cuando se usa como bandeja para hornear para alimentos como galletas o queso a la parrilla, u otras funciones de horneado, colóquela en el segundo nivel (HORNEAR 2).
- Cuando utilice la función de horno, le recomendamos que gire su sartén 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar resultados uniformes.

Plato De Parrilla



- Se utiliza con la función GRILL.
- Para insertar la rejilla de la parrilla al nivel de la PARRILLA, empújela completamente hasta que los parachoques toquen la parte posterior de la cavidad y bajen sobre los elementos calefactores.
- Voltee los alimentos una vez a la mitad del tiempo de cocción.

Consejos:

- Cuando arme el horno freidora de aire Maxx, siempre asegúrese de que la bandeja deslizable para migas esté colocada antes de comenzar el proceso de cocción. Enjuague y limpie la bandeja luego de cada uso.
- Cuando cocine alimentos que pueden gotear o desprender migas durante el proceso de cocción, asegúrese de colocar la bandeja para hornear en la ranura más baja. Esto ayudará a que el aparato esté lo más limpio posible y protegerá los elementos térmicos.

Cómo utilizar el espetón para Rostizar

- Inserte el espetón en el centro y a lo largo del alimento que va a rostizar.
- Deslice los tenedores a cada lado del espetón y asegúrelos en su lugar ajustando los tornillos. Asegúrese de que los tenedores estén bien insertados y que el alimento esté centrado en el espetón.

- Use la manija del rostizador para levantar su alimento. Los ganchos en la manija del rostizador deben colocarse debajo de las ranuras en ambos lados de la varilla. Asegúrese de que el extremo largo de la varilla esté del lado derecho de la manjia, y el lado corto (endentado) esté del lado izquierdo de la manija.
- Abra las puertas del horno. Deslice el accesorio en la cavidad. Inserte el lado derecho (extremo largo) de la varilla en la ranura para rostizar. Luego, coloque el lado izquierdo (extremo corto endentado de la varilla) en el gancho ubicado en el lado opuesto.

PRECAUCIÓN: Los accesorios del asador son muy afilados y es probable que se calienten mucho durante el proceso de cocción. Tenga cuidado y use guantes de cocina para evitar lesiones personales.

ADVERTENCIA: Asegúrese de ubicar todos los ingredientes sobre los accesorios proporcionados, insertándolos de manera adecuada en las ranuras/rejillas para los accesorios, con el fin de evitar cualquier contacto con los elementos térmicos del aparato. No lo llene en exceso.

Bandeja de goteo:

Su MAXX Air Fryer Oven Grill viene con una bandeja de goteo para ayudar a evitar derrames durante la cocción. La bandeja de goteo se encuentra en la parte frontal de la unidad, debajo de las puertas francesas y ya viene instalada en su lugar. Esta, debe limpiarse después de cada uso.
Para quitar, simplemente tire de debajo de las puertas francesas de vidrio.
Para colocar, alinee con sus clips laterales y deslice hacia adentro.

Consejos:

- Siempre verifique que la bandeja de goteo y la bandeja para migas estén en su lugar antes de comenzar su proceso de cocción con cualquiera de los accesorios. Enjuague y limpie después de cada uso.

- Cuando cocine alimentos que puedan gotear migas o grasa durante el proceso de cocción, asegúrese de colocar la bandeja para hornear en la ranura más baja. Esto ayudará a mantener la unidad lo más limpia posible y protegerá los elementos calefactores inferiores.

FUNCIONES

FREIDORA CON AIRE

El freír con aire puede utilizarse como un estilo alternativo saludable de cocinar, que requiere de poco o nada de aceite y que utiliza aire caliente a rápidas velocidades para cocinar los alimentos en menos tiempo.

- Coloque los alimentos sobre el accesorio adecuado y ubíquelos dentro del horno, asegurándose de insertar el accesorio en la ranura (altura) adecuada.
- Seleccione la función Air Fry (freír con aire) y use el botón selector para moverse por las diferentes configuraciones predeterminadas. Estas se iluminarán a medida que vaya pasando por cada una de ellas.
- Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de la configuración predeterminada, toque el botón selector una vez para cambiar el tiempo y una vez más para cambiar la temperatura. Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
- Una vez que haya encontrado la configuración predeterminada que desea usar, toque la tecla iniciar/detener para comenzar. El aparato se encenderá y comenzará el proceso de cocción, mostrándole la cuenta regresiva del temporizador.
- Consejo: Dar vuelta o mover un poco la comida en el proceso de cocción asegura que la comida se cocine de manera uniforme.
- Cuando la cuenta regresiva llegue a 0:00, el aparato emitirá una señal sonora 3 veces, y los elementos térmicos se desactivarán.

  Mantenga en cuenta que, una vez finalizado el tiempo de cocción, el ventilador permanecerá encendido durante 3 minutos con el fin de enfriar el aparato. “OFF OFF” (“APAGADO APAGADO”) comenzará a parpadear en la pantalla hasta que finalice el proceso de enfriamiento.
- Una vez que termine el proceso de enfriamiento el aparato emitirá una señal sonora más y se apagará de inmediato.
- Retire cuidadosamente la comida con los guantes de cocina para horno o use el asa de la bandeja para hornear.
- Nota: el proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón iniciar/detener.

Notas:

- Si bien agregar aceite no es necesario, se puede rociar una pequeña cantidad sobre la comida antes de freír con aire. Si lo hace, asegúrese de distribuir el aceite uniformemente sobre su alimento.
- Algunas comidas expulsan más agua o aceite al cocinarse. Por esto, cuando cocine grandes cantidades de este tipo de comidas por un período extendido, es posible que el vapor se condense y genere humedad en la cubierta del horno.
- Use la bandeja para hornear para contener el agua o aceite que gotee

Preajustes para freír con aire:

Preajuste	Temperatura	Tiempo
Air fry (Freír con aire)	425°F	15 min
Chicken (Pollo)	400°F	50 min
Warm (Calentar)	280°F	6 min
Ribs (Costillas)	275°F	240 min
Shrimp (Camarones)	375°F	10 min
Steak (Filete)	500°F	13 min
Wings (Alitas)	450°F	15 min
Bacon (Tocino)	425°F	9 min
Fish (Pescado)	375°F	10 min
Corn (Maíz)	440°F	15 min
Fries (Papas fritas)	450°F	15 min
Dehydrate (Deshidratar)	130°F	180 min
Defrost (Descongelar)	80°F	40 min
Veggies (Vegetales)	425°F	10 min

Los tiempos y la temperatura son indicativos y los resultados pueden variar según la comida o la cantidad. Consulte la tabla de temperatura interna para obtener más información.

*Filete:

-Tiene dos excelentes opciones para cocinar bistec; usando la función grill y el plato de parrilla- precaliente la parrilla a 500°F, sazone generosamente con sal y pimienta y cocine durante 4 minutos por cada lado si prefiere un bistec a medio cocer; agregando tiempo si le gusta un bistec más bien hecho. Para cocinar un bistec usando la función de bistec, precaliente el MAXX a 500°F y usando la canasta para freír; Cocine la carne en la posición de freír rápido 4 minutos por lado, usando la bandeja de horno debajo para recoger cualquier escurrimiento.

*Pollo

-Utilice el preajuste de pollo cuando cocine un pollo entero. Este ajuste preestablecido activará automáticamente la función de asador.

Si cocina pechugas de pollo, chuletas de pollo o trozos de pollo individuales, use el ajuste preestablecido Grill.

HORNO

Este modo es para usar las funciones de bake (hornear), broil (asar), pastry (pastelería), pizza, proof (fermentar), roast (rostizar), toast (tostar) y grill (parrilla). Coloque la bandeja para hornear o la rejilla de aire con los alimentos dentro del horno. Use el dial de selección para desplazarse por los preajustes; cuando el preajuste deseado esté destellando, toque el botón Start/Stop para confirmar el preajuste y comenzar a cocinar.
Al igual que con cualquier horno tradicional, las funciones de horneado generan más calor en la parte trasera que en la parte delantera, cerca de las puertas. Para garantizar resultados más uniformes, le sugerimos que gire sus productos horneados 180° a la mitad del tiempo de cocción cuando utilice las funciones del horno. Puede hacer esto simplemente girando la bandeja para hornear con comida y colocándola nuevamente dentro. Otra alternativa para ciertos alimentos es utilizar la función Air Fry que hace circular el aire, permite una distribución más uniforme del calor y proporciona resultados más rápidos.

- Coloque la bandeja para hornear debajo de la canasta para freír con aire o la rejilla de aire ya que es posible que la comida gotee durante el proceso de cocción. La bandeja para hornear ayudará a contener la grasa y/o las migas.
- Hornear se refiere a una amplia variedad de modos de cocción, por lo que hay 3 posiciones de horneado ideales para diferentes tipos de horneado.
- Todos los utensilios para hornear (pasteles, panes, muffins) deben usarse preferiblemente en la posición 2, colocados en la parte superior de la rejilla de aire. Hornear panes de forma libre, galletas, sándwiches y asar debe hacerse en la bandeja para hornear colocada en la posición 1, 2 o 3, según la receta. Se deben hornear panes de forma libre, galletas, sándwiches y asar en la bandeja para hornear en el segundo nivel, indicado por BAKE 2 (Rejilla de aire) en la puerta, lo que permite una distribución de calor más suave en las bandejas planas.
- Toque el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) seleccione el botón Oven (Horno) y utilice el botón selector para elegir la configuración predeterminada que desee. Toque el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar.
- La temperatura y el tiempo se pueden ajustar presionando el botón selector cuando la configuración predeterminada esté iluminada.

- Toque una vez para cambiar el tiempo y dos veces para cambiar la temperatura.
  Gire el botón hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir. Cuando finalice, toque el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar.
- El tiempo puede ajustarse de 1a 90 minutos y la temperatura entre 140°F a
- 500°F (puede variar dependiendo de la configuración predeterminada seleccionada).
- Toque el botón de girar para rostizar si la necesita para cocinar su alimento.

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato comenzará a emitir una señal sonora. Los elementos térmicos se apagarán y el panel de la pantalla mostrará "OFF OFF" ("APAGADO"). Si bien el aparato se ha apagado, el ventilador demorará unos 3 minutos más en enfriarse antes de detenerse por completo. Al acabar el proceso de enfriamiento el aparato emitirá una señal sonora una vez más.
- La función de horneado es mejor para alimentos que requieren leudación, como pasteles, panes y panes rápidos, soufflés y similares.

Nota: Para obtener los mejores resultados con productos horneados, después de comenzar el proceso de cocción, espere hasta que el horno se haya precalentado a la temperatura seleccionada (siempre que la luz preestablecida deje de parpadear) antes de poner su comida dentro.
PRECAUCIÓN: Retire cuidadosamente la comida con los guantes de cocina para horno o use las manijas de la bandeja.

Notas:
• El proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento antes de que el temporizador termine la cuenta regresiva al tocar el botón Start/Stop.
• Los alimentos se cocinan rápidamente en la configuración de asar a la parrilla; es mejor vigilar los alimentos para evitar que se cocinen demasiado.
• A mitad del proceso de cocción, gire la bandeja de horno / rejilla de aire 180° para lograr resultados de cocción uniformes.

Función	Descripción	Información
Hornear	Recomendado para alimentos que normalmente se preparan en un horno convencional.	• Funciona con comidas congeladas preenvasadas. • Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante al menos 10 minutos a la temperatura deseada. • Accesorios recomendados: rejilla de aire o bandeja para hornear.
Asar	Se utiliza para carnes tales como carne de res, pollo o cerdo. También se utiliza para dorar la parte superior y/o gratén.	• Precaliente el horno durante 5 minutos. • Para obtener mejores resultados, utilice la ranura superior (Fast air fry). • Esta función generalmente requiere un tiempo de cocción más corto. • Los alimentos se cocinan rápidamente durante la función de asar así que es mejor observar los alimentos para que no se cocinen en exceso. • No utilice bandejas de vidrio para asar. • Accesorios recomendados; rejilla de aire en la ranura superior (Fast air fry) y bandeja para hornear en la ranura inferior (Bake/Proofing) para contener las gotas de grasa. • PRECAUCIÓN: No se recomienda usar papel de aluminio para cubrir la rejilla. Si se cubre se impedirá que la grasa gotee. La grasa se acumulará en la superficie del papel y puede prenderse en fuego.
Pastelería	Use esta función para cocinar cualquier tipo de masa que se utilice para cocinar pasteles.	• Precaliente el horno durante 10 minutos. • Las rosquillas, los rollos de canela y los pasteles van bien con esta función.
Pizza	Se recomienda para la pizza fresca o congelada.	• Precaliente el horno durante 5 minutos. • Accesorio recomendado: rejilla de aire en la ranura de posición media para una cocción pareja.
Sellar	Esta función puede usarse para preparar masa para pan o pizza.	• La masa generalmente está lista cuando duplica su tamaño. Revise regularmente la masa al cocinarla. • Deje que la masa suba al menos una vez a temperatura ambiente. • Accesorio recomendado: rejilla de aire para elevar masa.

Rostizar	Se puede usar la función Asar para mejorar el sabor caramelizando y dorar la superficie, dejando los alimentos húmedos y jugosos internamente.	• Precaliente el horno durante 10 minutos. • El rostizado se puede realizar en pocos minutos por lo que se sugiere revisar el alimento antes de que finalice el tiempo. • Se utiliza para carnes y verduras más grandes. • Accesorio recomendado: bandeja para hornear.
Tostar	Use la función Tostar para tostar pan a la perfección: crujiente por fuera y blando por dentro.	• Precaliente durante 10 minutos. • Para mejores resultados, coloque los alimentos en el centro de la rejilla de aire, • Si el tostado es menor a lo deseado, vuelva a colocar el alimento dentro del horno y agregue más tiempo utilizando el botón selector. • Accesorio recomendado: rejilla de aire en la ranura media.
Grill (parrilla)	Utilice esta función para alimentos perfectamente asados. Todo el sabor de la parrilla desde la comodidad de su hogar. Consulte la sección GRILL para obtener más información.	• Úselo con el accesorio de rejilla para parrilla. • Funciona con todo tipo de alimentos. • Voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para obtener mejores resultados

Modo	**Temperatura (°F)**	**Tiempo (min)**
Bake (Hornear)	375 °F	25 min
Broil (Asar)	500 °F	15 min
Pastry (Pastelería)	400 °F	30 min
Pizza*	400 °F	20 min
Proof (Sellar)	100 °F	60 min
Roast (Rostizar)	425 °F	35 min
Toast (Tostar)	400 °F	5 min
Grill (parrilla)	500°F	13 min

Los tiempos y la temperatura son indicativos y los resultados pueden variar según la comida o la cantidad. Consulte la tabla de temperatura interna para obtener más información.
* Pizza congelada regular o de masa ascendente

GRILL

Utilice el modo OVEN (HORNO) y seleccione la opción GRILL para asar todos sus alimentos favoritos.
Cocine en el plato de parrilla para obtener resultados rápidos, sin humo y de cocción uniforme con auténticas marcas de parrilla. Para usar, colóquelo encima de los elementos calefactores inferiores.

La temperatura predeterminada del preajuste GRILL es 500°F, ajuste según sea necesario antes de comenzar el proceso de cocción.

Temperatura Inteligente:

La sonda de temperatura inteligente ubicada debajo del plato de parrilla permite un seguimiento de la temperatura en tiempo real. Cuando utilice el ajuste preestablecido GRILL, la pantalla alternará entre la temperatura establecida y la temperatura real de la rejilla de la parrilla, lo que permite una precisión óptima.

Para obtener alimentos cocidos uniformes, voltee una vez durante todo el proceso de cocción. La doble capa antiadherente permite una fácil limpieza.

PRECAUCIÓN: Al voltear los alimentos, utilice siempre utensilios que no sean de metal y tenga cuidado de no tocar otros accesorios o el interior de la cavidad, ya que está MUY CALIENTE.

Cuando cocine con el preajuste GRILL, abrir las puertas francesas no detendrá el proceso de cocción. Las puertas se pueden abrir durante el proceso de cocción para permitir voltear la comida fácilmente.

Consejo:
Úselo simultáneamente con la canasta de freír al aire en la posición de freír al aire o freír al aire rápido (niveles 3 o 4) para cocinar en tándem.

GUIA DE COCINA:

Comida	Temp interna*	Cantidad	Accesorio	Nivel	Pre-ajuste	Temp (°F)	Tiempo (min)
Pechuga de pollo	165°F	8-10 oz	Plato de parrilla	GRILL	Grill	500°F	8-10 min
Tiras de pollo	165°F	3-5 oz	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	400°F	8-10 min
Muslos de pollo (con hueso)	165°F	7-8 oz	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	300°F	45-60 mins
Alitas de pollo (fresh)	165°F	7-8 alitas, 1.5 lbs total	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-15 min
Filete	160°F	8-10 oz	Plato de parrilla	GRILL	Grill	425°F	8-12 min
Pescado	145°F o la piel este opaca	6 oz filete	Plato de parrilla	GRILL	Grill	450°F	8-12 min
Tofu	165°F	1-inch cubos	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-15 min
Lomo de cerdo	160°F	20-25 oz	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	425°F	20-25 min
Pastel de carne* (Beef)	165°F	1.5 lb meatloaf	Baking tray / rejilla de aire	4to (BROIL)	Air Fry or Bake	375°F	35-40 min
Mac and cheese** (baked)	Pasta al dente	4 portions	Rejilla de aire	2do (BAKE)	Air Fry	400°F	10-25 min
Papa horneada	Centro suave*	5.5 oz	Canasta para freír al aire / rejilla de aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	400°F	40-45 min
Vegetales rostizados	Dorados	14 oz	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	400°F	15-20 min
Sandwich de queso fundido	Queso derretido*	4 sandwiches	Bandeja para hornear	2do (TOAST)	Toast	400°F	5-7 min

Pizza congelada (masa delgada)	Bordes dorados, queso derretido*	Masa fina	Rejilla de aire	2do (PIZZA)	Bake (PIZZA)	425°F	10 min
Pizza congelada (masa gruesa)	Bordes dorados, queso derretido*	Masa gruesa	Rejilla de aire	2do (PIZZA)	Bake (PIZZA)	425°F	20 min
Tiras de pecado congelados	doradas por afuera	1/2 lb (10 tiras)	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	425°F	10-12 min
Nuggets de pollo congelados	doradas por afuera	20 nuggets	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	375°F	10- 15 min
Palitos de mozzarella congelados	Bordes dorados, queso derretido	10 palitos	Canasta para freír al aire	3ero (AIR FRY)	Air Fry	425°F	6-7 min
Galletas de chispas de chocolate	Browned edges*	4-6 galletas	Bandeja para hornear	2do (BAKE 2)	Bake	375°F	10 min
Pastel**	Prueba palillo de dientes*	1 pastel contenedor redondo)	Bandeja sobre rejilla de aire	2do (BAKE 2)	Bake	350°F	35 min
Magdalenas	Prueba palillo de dientes*	6-12 magadalenas	Envase de lata sobre rejilla de aire	2do (BAKE 2)	Bake	375°F	12-20 min
Tarta**	La masa de abajo de empieza a dorar*	Tarta de dos masas	Envase de lata sobre rejilla de aire	2do (BAKE 2)	Air Fry	350°F	35-45 min

Los tiempos de cocción variarán según las diferentes condiciones, como el tamaño, la cantidad, la temperatura inicial y la preparación utilizada. Estos están destinados a servir como pautas básicas de cocción para ayudarlo a aprovechar al máximo su horno de freidora de aire Kalorik MAXX. Notas adicionales para cada comida se encuentran en la página siguiente.

La mayoría de las recetas, a menos que se indique lo contrario, requieren rotar, voltear o girar los alimentos a la mitad del proceso de cocción para proporcionar resultados más uniformes.

*Temperaturas internas según lo recomendado por la FDA, otros estándares de cocción son solo indicativos.

**En caso de duda, use BAKE (Hornear) a la hora y temperatura recomendadas por su receta al hornear panes, pasteles, tortas y otros alimentos más grandes que requieren una cocción interna completa.
Ver notas de cocina adicionales en la página siguiente.

CONSEJOS DE COCINA

Tipo de comida	Notas:
Pechuga de pollo	Coloque el plato de parrilla en su lugar. Rocíe las pechugas con aceite de cocina antes de colocarlas sobre la parrilla. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 oz. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada onza / pechuga adicional. Recuerde dar la vuelta a la mitad del proceso de cocción.
Tiras de pollo	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar los jugos que caen o el empanizado (si está marinado). Rocíe la canasta para freír con aceite de cocina antes de colocar los lomos en la canasta. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es una sola capa de solomillos. Voltee a la mitad del proceso de cocción.
Muslos de pollo (con hueso)	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 1-2 minutos adicionales por cada oz adicional. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso (sin baquetas). Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Alas de pollo	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Puede colocar los últimos minutos, o 2 minutos adicionales, en el 4to nivel (FAST AIR FRY) si planea glasear y obtener alas crujientes. La cantidad máxima recomendada es de 8 alas enteras.
Pez	Recomendado para rociar la canasta con spray antiadherente para cocinar. El pescado debe ser opaco una vez cocinado.
Tofu	Para tofu extra firme y escurrido. Drene durante la noche si es necesario, para garantizar los resultados más crujientes. Voltear a la mitad del tiempo de cocción.
Carne de Cerdo	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que caen. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada oz adicional.
Pastel de carne	Para un pan de forma libre: se recomienda envolver sin apretar en papel de aluminio para evitar el dorado excesivo en la función Air Fry. Para un pan en una sartén:

	función de horneado recomendada. Puede cubrir la sartén sin apretar con papel de aluminio para evitar el dorado excesivo y destapar en los últimos 5-10 minutos para ayudar a que la parte superior quede crujiente. Las recetas variarán.
Macarrones con queso (horneados)	No es necesario envolver con papel de aluminio, pero hacer agujeros con un tenedor proporcionará los mejores resultados, así como cubrir el exterior con un poco de aceite para ayudar a que la piel se vuelva crujiente.
Papa horneada	Asume macarrones cocidos, solo se usa para terminar la receta como en una receta de macarrones con queso al horno. Esto es bueno para agregar un buen asado a tus macarrones con queso y ayudar a que el queso se derrita. Para un menor dorado, cubra bien con papel de aluminio.
Queso asado	Mantequilla fuera del pan y voltear a la mitad del tiempo de cocción. Trate de evitar acercarse a los lados de la bandeja para hornear, ya que puede provocar marcas no deseadas en el pan.
Pizza congelada (corteza delgada)	Gire la rejilla de aire 180° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.
Pizza congelada (corteza gruesa)	Gire la rejilla de aire 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. La pizza debe estar lista cuando todo el queso esté derretido y la corteza esté tibia.
Palitos de pescado congelado	Agite los palitos de pescado a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.
Nuggets de pollo congelado	Agite las pepitas a la mitad del tiempo de cocción para obtener la máxima frescura. No es necesario precalentar.
Palitos de mozzarella congelados	Agite los palitos de mozzarella a la mitad del tiempo de cocción para garantizar la máxima crujiente. Use un molde para hornear para evitar el goteo de queso. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que puede causar fugas de queso.
Galletas con chispas de chocolate	Gire la bandeja para hornear 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Poner la sartén al revés y colocarla en un nivel más alto ayuda a que las galletas estén un poco más lejos del elemento calefactor para garantizar un calentamiento más uniforme.

Pastel	Hornee hasta que un palillo insertado salga limpio. Diferentes materiales y tamaños de sartenes producirán resultados diferentes. Verifique la cocción 5 minutos antes del final del mínimo recomendado para su receta y agregue tiempo según sea necesario. Precaliente el horno por 5 minutos.
Pan rápido	Gire la bandeja de pan 180 ° a la mitad de la cocción. Inserte un palillo de dientes para verificar que esté listo. Los tiempos de horneado variarán según el tamaño del pan y el tipo de bandeja utilizada. Precalentar 5 minutos.
Magdalenas	Gire la rejilla de aire 180 ° a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Los panecillos se deben hacer una vez que un palillo insertado sale limpio. Precalentar 5 minutos.
Tarta	Cubra el pastel sin apretar con papel de aluminio si comienza a dorarse demasiado. Air Fry funciona mejor para un pastel más crujiente y hornear para un pastel más suave. Precaliente el horno por 5 minutos.

TABLA DE TEMPERATURAS INTERNAS

Alimento	**Tipo**	**Temperatura interna**
Carnes	Molida Filete (término medio) Filete (rojo)	160°F 160°F 145°F
Aves	Pechugas Molido, relleno. Entero	 165°F
Pescado y mariscos		145°F
Cerdo	Lomo, molido, costillas, rostizado Entero	160°F 140°F

DESHIDRATACIÓN*:

Tipo de comida	Grosor	Accesorio	Nivel en el horno	Preajuste	Temp	Tiempo
Manzanas	1/16"-1/8"	Bandeja de deshidratación + la canasta	superior (deshidratador) + 3º (freidor)	Deshidrate	135 ºF	3 ½ horas + 2-4 horas
Piña	1/8"-1/4"	Bandeja de deshidratación + la canasta	superior (deshidratador) + 3º (freir)	Deshidrate	135 ºF	4 horas +2-4 horas

Carne Seca	1/4" (Pavo o Carne de res)	Bandeja de deshidratación + la canasta	superior (deshidratador) + 3º (frei)	Deshidrate	155 ºF	4-6 horas

Para usar su MAXX como deshidratador: Deslice la bandeja del deshidratador hacia el nivel superior. Coloque la cesta para freír con aire en el tercer nivel para obtener el mejor flujo de aire. El tiempo adicional conducirá a resultados más nítidos. Los tiempos variarán según el grosor inicial. Recomendamos verificar el punto de cocción de sus alimentos deshidratados en el tiempo de cocción inicial indicado y agregar posteriormente según sea necesario al deshidratar un tipo de alimento por primera vez.
* Los accesorios varían según el modelo.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Explore las recetas creadas por el chef específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web www.kalorik.com para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y comenzar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas especiales y recetas y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato luego de cada uso! Limpiarlo regularmente evita la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
- No lo sumerja en agua ni lo lave bajo el agua corriente.
- Todos los accesorios, excepto la bandeja para migas deslizable, son aptos para lavavajillas. Todo se puede lavar en agua jabonosa caliente.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque minuciosamente luego de realizar la limpieza.

Limpieza interna

- Para retirar las migas, extraiga la bandeja para migas deslizable del horno freidora de aire. Pásele un paño húmedo y vuelva a colocarla adentro antes de usar el aparato.
- Limpie la cavidad con un paño humedecido o esponja. Seque con una toalla de papel. Para retirar la dureza de los alimentos, vierta un poco de aceite de cocina sobre estos y deje reposar entre cinco y diez minutos. Esto debe ablandar el alimento y se puede remover con toallas de papel absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de las puertas de vidrio con un paño húmedo con jabón. Si el vidrio tiene manchas difíciles de eliminar, abra la puerta y cubra el interior con algunas toallas de papel humedecidas. Deje las toallas por unos minutos, luego retire las toallas y limpie la puerta con un paño. Nunca utilice utensilios filosos porque los rayones pueden debilitar el vidrio hasta romperse.
- Nunca use productos abrasivos en la cavidad interior. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que ni el agua ni la humedad penetren en el aparato, excepto la cavidad interior.
  Asegúrese de que el agua no llegue a las puertas del horno cuando estas estén todavía calientes.

Limpieza de la carcasa

1. Limpie la carcasa con una esponja humedecida. Pase un trapo para secar.
2. NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos, porque pueden dañar el acabado.

Limpieza del plato de parrilla:

• Asegúrese de que la placa se haya enfriado antes de sacarla del aparato.
• No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque bien después de limpiar.
• Remojar en agua tibia para residuos más duros.
• La rejilla de la parrilla también es apta para lavavajillas para una limpieza fácil y sin complicaciones.

Reemplazo de la lámpara interna

Hay disponible una bombilla de repuesto por si la original deja de funcionar. Si este fuera el caso, puede llamar al servicio al cliente a la dirección que figura en la sección "GARANTÍA" para obtener una bombilla de repuesto.
Asegúrese de realizar los siguientes pasos cuidadosamente ya que afectan el manejo de las piezas de vidrio.

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
2. Con un destornillador, desatornille el tornillo sosteniendo la abrazadera metálica contra la tapa de vidrio.
3. Con una herramienta como por ejemplo un destornillador plano, retire cuidadosamente el vidrio para acceder a la bombilla.
4. Retire la bombilla moviéndola hacia arriba y reemplácela por la nueva, asegurándose de que la nueva bombilla esté firme en su lugar.
5. Coloque nuevamente la tapa de vidrio en una posición firme, asegurándose de encajarla adecuadamente, y atornille nuevamente la abrazadera metálica en su posición original para evitar que se caiga la tapa.

No sumerja el HORNO en agua ni en ningún otro líquido.

Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá realizarlo el representante del mantenimiento autorizado.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	1. El aparato no está enchufado. 2. No ha presionado el botón Iniciar/detener. 3. Las puertas del horno no se cierran correctamente.	1. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. 2. Asegúrese de haber seleccionado una función y de haber presionado el botón Iniciar. 3. Asegúrese de que ambas puertas estén bien cerradas.

Los alimentos no se cocinaron	1. Se colocó demasiada comida en el horno. 2. La temperatura configurada es muy baja.	1. Use cantidades menores para freír de manera más uniforme. 2. Eleve la temperatura y siga cocinando.
Los alimentos no se frieron de manera uniforme.	Algunos alimentos se deben dar vuelta o mover durante el proceso de cocción.	Dé vuelta o mueva la comida en el proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco del aparato	1. Hay restos de aceite en el horno. 2. Los accesorios tienen restos de aceite en exceso de cocciones previas. 3. El aceite gotea en el elemento térmico. 4. El filtro de carbón debe ser reemplazado	1. Pase un paño para retirar el exceso de aceite. 2. Limpie los accesorios luego de cada uso. 3. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla de aire o la canasta. 4. Reemplace el filtro
Las papas francesas no se cocinaron de forma uniforme.	1. Se utilizó un tipo de papa incorrecto. 2. Las papas no se blanquearon adecuadamente durante la preparación.	1. Use papas frescas y firmes. 2. Use palitos de corte y seque suavemente para eliminar el exceso de almidón.
La comida está atascada en los elementos calefactores **	1. Grasa / comida goteando durante la cocción. 2. No hay nada en su lugar para atrapar aceite / grasa. Suele ocurrir durante la fritura al aire con la cesta para freír al aire.	1. Para alimentos grasosos / empanizados, coloque la bandeja para hornear en la última ranura sobre los elementos calefactores para recoger el exceso de aceite, etc. y actuar como bandeja de goteo doble. 2. Limpie suavemente los elementos calefactores con limpiadores / jabón no abrasivos y déjelos secar al aire.

GARANTÍA

Escanee el código QR a continuación para registrar su compra y facilitar la verificación de la fecha de la compra original. No requerimos que devuelva la tarjeta de registro del producto como condición para hacer efectiva esta garantía. Una vez recibidas, las garantías enviadas por correo serán procesadas en 8 semanas o menos. Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

Este producto tiene garantía en los EE. UU. y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de la compra, contra defectos en sus materiales y de mano de obra ocurridos durante su fabricación. Esta garantía no es transferible. La garantía solo se aplicará a artículos comprados a un distribuidor autorizado. Para iniciar un reclamo de garantía se requiere el recibo de compra original como comprobante de la compra. Sin comprobante de compra, no se podrá procesar un reclamo de garantía. Artículos comprados como obsequio a un tercero también requerirán prueba de compra.
Si el producto resulta defectuoso durante el periodo de garantía, este será reparado o reemplazado, a discreción de Kalorik, sin cargo para el cliente. Si se envía un producto de reemplazo, este tendrá la garantía restante del producto original. Nos reservamos el derecho de reemplazar el producto con garantía por uno de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre ningún defecto que surja de: mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, incumplimiento de las instrucciones indicadas en el manual del usuario, uso de una corriente o voltaje diferente al indicado en el estampado del producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada, o su uso con fines comerciales. Esta garantía no cubre: piezas que sean de vidrio, recipientes de vidrio, canastas de filtro, paletas y agitadores, ni el desgaste normal por el uso continuo de los accesorios en general. La garantía tampoco incluye piezas que hayan sido perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.
Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes de la misma, por lo que es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no

apliquen para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener derechos adicionales que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico se vuelve defectuoso durante el período de garantía, no lo devuelva a la tienda: comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente para recibir ayuda acerca de cómo resolver su problema. Nuestros representantes están aquí para ayudarlo a solucionar y resolver el problema. Si el producto requiere servicio, un representante le confirmara si el producto está bajo garantía y le explicara el proceso para presentar un reclamo de garantía.

Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.
Envíe su solicitud de RMA a través de https://www.kalorik.com/pages/warranty. Si se aprueba la solicitud, nuestro equipo de servicio al cliente le indicará si es necesario devolver el artículo y determinará quién será responsable del costo de envío.

Si se requiere o se le autoriza devolver un producto a Kalorik, incluya el número de autorización de devolución (proporcionado por un representante), una carta que explique la naturaleza del defecto reclamado, y el mejor método para contactarlo.
Si tiene preguntas adicionales, tenga en cuenta que puede comunicarse con el departamento de servicio al cliente de Kalorik por teléfono, correo electrónico, chat web o a través del formulario de contacto de nuestra página web. Consulte a continuación la información de contacto completa. Estamos abiertos de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. (EST). Tenga en cuenta que los horarios están sujetos a cambios.
Teléfono: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK
Email: Service@kalorik.com
Webchat/Forma de Contacto
Kalorik.com (US) o Kalorik.ca (CA)
Si desea escribirnos, por favor envíe su carta a:
Departamento de Servicio al Cliente KALORIK
Team International Group of America Inc.
3261 Executive Way Miramar, FL 33025, USA

Solo se aceptarán cartas en la dirección anterior.
Los envíos y paquetes que no tengan un número de autorización de devolución serán rechazados.

© 2023 KALORIK®

Notes:

For questions please contract:
Para preguntas contacte a:

Kalorik Customer Service Team / Servicio al Cliente

Team International Group of America Inc.
3261 Executive Way
Miramar, FL 33025 USA

Toll Free/ Número Gratuito:
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK
www.KALORIK.com

AFO 47631 SS2

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

Contenido del manual del usuario y usuario y recetas cortesía de Team International Group- No reproducir sin el consentimiento de los autores- Todos los derechos reservados.

KALORIK®
Since 1930