

# KALORIK®

Since 1930

# MAXX®



## AIR FRYER OVEN

## HORNO FREIDORA DE AIRE

EN:....2

ES:....29

# THANK YOU

---

Thank you for choosing the Kalorik MAXX Air Fryer Oven.

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

## REGISTER YOUR PURCHASE

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

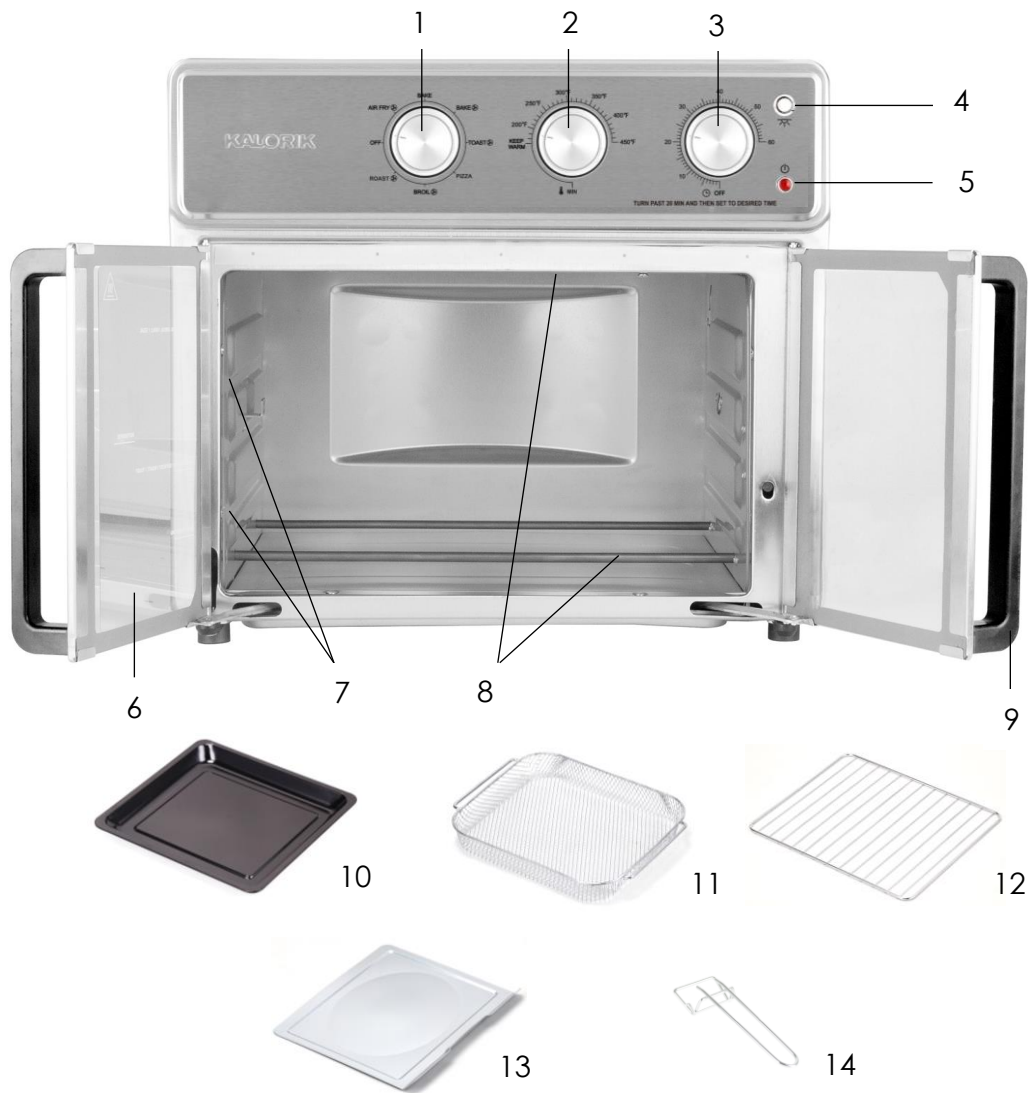


# CONTENTS

---

<b>PARTS DESCRIPTION</b> .....	4
<b>PRODUCT SPECIFICATIONS</b> .....	5
<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	6
<b>SAFETY TIPS</b> .....	8
<b>POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS</b> .....	8
<b>SHORT CORD INSTRUCTIONS</b> .....	8
<b>BEFORE THE FIRST USE</b> .....	9
<b>CONTROL KNOBS</b> .....	9
<b>ACCESSORY POSITIONING DIAGRAMS</b> .....	10
<b>FUNCTIONS</b> .....	12
AIR FRY .....	12
BAKE.....	15
CONVECTION BAKE .....	16
CONVECTION TOAST .....	16
PIZZA .....	17
CONVECTION BROIL .....	17
CONVECTION ROAST.....	18
KEEP WARM.....	18
Cooking Tips .....	19
<b>KALORIK MAXX COOKING GUIDE</b> .....	21
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	24
Inside cleaning .....	25
Housing cleaning .....	25
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	26
<b>WARRANTY</b> .....	27

# PARTS DESCRIPTION



## PARTS DESCRIPTION

---

1. FUNCTION knob
2. TEMPERATURE knob
3. TIMER knob
4. Interior light switch
5. Power indicator light
6. Glass French doors
7. Rails/Racks and basket slots
8. Heating elements (top and bottom)
9. French door handle
10. Baking / Drip pan
11. Air fryer basket
12. Air rack
13. Crumb tray
14. Tray handle

## PRODUCT SPECIFICATIONS

---

<b>Model</b>	<b>Voltage</b>	<b>Power</b>	<b>Capacity</b>
AFO 50939 SS	120 ~ 60Hz	1700W	26QT / 25 L

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

**1. READ ALL INSTRUCTIONS.**

2. Check that your main 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, turn the timer and function knobs all the way to 0 and OFF respectively, then remove plug from wall outlet.
30. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system as this may lead to burns and/or injury
31. Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat may result in fire or burns.
32. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the appliance's hot surfaces

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY**

## SAFETY TIPS

---

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

## POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

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

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



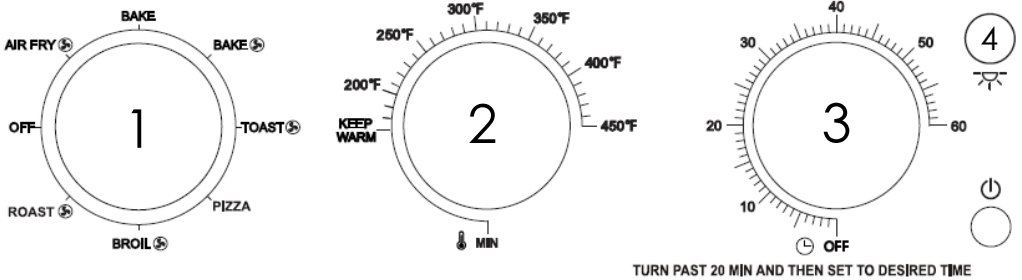
# BEFORE THE FIRST USE

---

- Unpack the appliance and accessories and wash and wipe everything down. Wipe the interior of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating the unit.
- Position the oven on a flat and heat resistant surface so that it is also positioned at least 4 inches (10cm) away from any surrounding object.
- Unwind and plug in the power cord into the wall outlet. Place the sliding crumb tray inside on the bottom of the unit, underneath the bottom heating elements. Make sure unit is clean and everything has been taken out of the oven.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. This is not harmful. To eliminate any packing oil that may remain after production, we recommend operating the appliance for 20 minutes on its maximum temperature (450 °F).

# CONTROL KNOBS

---



1. **Function:** Allows you to select between 7 cooking modes: Air fry, Bake, Convection bake, Convection toast, Pizza, Convection Broil, and Convection roast. Functions with the fan icon use air circulation in the heating process.

2. **Temperature:** Allows you to select the desired cooking temperature. Ranges 170° to 450°F.
3. **Timer:** Allows you to select desired cooking time. The timer can be adjusted at any time during the cooking process to add or subtract time. Ranges from 1-60 minutes.
4. **Light:** Press the interior 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. NOTE: Light must be turned on and off manually. Be sure to turn it off after checking on your food to prolong service life of the lamp.

**NOTE:** To set a cooking time of less than 20 minutes, turn the timer knob past the 20-minute indication and then turn it back to the required time.

## ACCESSORY POSITIONING DIAGRAMS

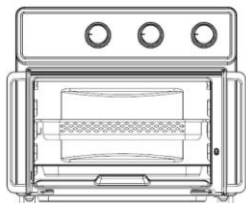
---

Use the markings on the door for recommended accessory positions.



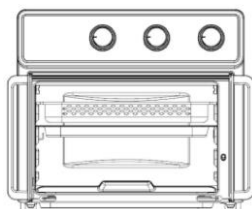
Follow the diagrams below to use your oven to the fullest and to achieve consistent and professional results.

#### Air Fry



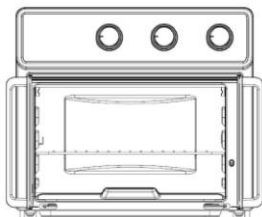
- This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep-frying in oil. Suggested placement is on the middle or 3<sup>rd</sup> level.
- For best results, use the provided air fryer basket.
- Flip or shake food halfway through the cooking process to cook food evenly.
- Air Frying does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

#### Fast Air Fry



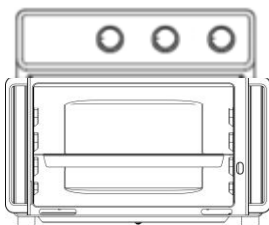
- Cook food even faster by placing the basket on the top rack (4<sup>th</sup> level).
- Reduce your cooking time and shake your food halfway to ensure even results.
- Air Frying does not require oil. A tablespoon of oil may be added to enhance flavor.

#### Air Rack



- The air rack can be used for both air frying and the oven functions. It's suggested placement is on the 2<sup>nd</sup> level.
- This accessory can be used for a variety of foods including pizza or used when cooking with cake pans to place on top.
- This accessory can also be used for toasting.

#### Baking Pan



- Used for baking function.
- Ideal for smaller food bits.
- Doubles as drip tray to catch oil, grease and fallout during the cooking process.
- Use on the 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> level.

## Tips

- When setting up the Kalorik Maxx Air Fryer Oven, always make sure the sliding crumb tray is inserted prior to starting your cooking process. Rinse and clean the sliding crumb tray by hand after every use. Not dishwasher safe.
- When cooking foods that may drip crumbs or grease during the cooking process, make sure to place the baking pan on the lowest slot. This will help maintain the unit as clean as possible and protect the lower heating elements. This accessory is dishwasher safe.

# FUNCTIONS

---

## AIR FRY

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.

Operating Instructions:

1. Place your food on or inside the appropriate accessory and position it inside the oven. Close the doors once the accessory is properly positioned.
2. Turn the function knob to the AIR FRY setting.
3. Turn the temperature knob clockwise and select your desired temperature.

**Note:** If you wish to change either the temperature or the cooking time during the cooking cycle, simply turn either of the knobs to your preference. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease. Time can be adjusted from 1 to 60 minutes and temperature from 170° to 450°F.

4. When ready, turn the timer knob clockwise to the desired cooking time to begin your cycle. The appliance will only start cooking once the timer knob has been set.
  - The Power light will turn on to indicate the unit is generating heat. It will turn off (until doors are closed again) if the doors are opened during the cooking process.

- **Tip:** Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures more even results.
5. When the countdown timer ends, a bell will ring to indicate the end of the cooking cycle, and the heating elements will turn off.
  6. Carefully take out your food with oven mitts and/or using the tray handle if cooking on the baking pan.

**Tip: the cooking process can be cancelled at any time by turning the timer knob to 0 or turning the function knob to OFF.**

**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.
- Most foods require flipping halfway through the cooking process for crispier and more even results. In addition, placing food as a single layer on the accessory ensures that all sides of the food receive the same heat exposure.
  - Open your oven and take a spatula to move your food around and ensure even heat exposure.
  - Using heat-proof gloves, you can also shake the accessory to make sure the food ends up flat and evenly spaced.
- When cooking on 'fast air fry, pay close attention to your food to prevent that the outside cooks faster than the inside. This mode is best for reheating already cooked food or finishing off foods to ensure maximum crispiness.
- Some foods release water or oil when cooked. When cooking large quantities of these types of food for an extended period, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.
- Cooking will be paused automatically if doors are opened, but timer will continue to count down. Add more time if needed. To resume cooking close the doors.
- Use the baking pan in the lowest level to catch falling water, oil, or crumbs.
- Once you are done cooking and the appliance has cooled off completely, turn the function knob back to OFF.

## Air frying recommendations:

Food	Temperature (°F)	Time (min)	Position	Accessory
Basic Air Frying	425°F	15 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket
Chicken (breast)	400°F	15-20 min	3 <sup>rd</sup> Rack	Air Fryer Basket
Fish	375°F	10 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket
Ribs	400°F	25 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket**
Shrimp	375°F	10 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket
*Steak	450°F	10 min	4 <sup>th</sup> rack	Air Fryer Basket**
Wings	450°F	15 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket**
Bacon	425°F	8 min	4 <sup>th</sup> rack	Air Fryer basket**
Corn	440°F	15 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket
Fries	450°F	15 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket
Vegetables	400°F	10 min	3 <sup>rd</sup> rack	Air Fryer Basket
Reheat	280°F	6 min	2 <sup>nd</sup> rack	Air Fryer Basket

This table only provides a basic template for common foods. Times and temperature are indicative, and results can vary on food and/or quantity, as well as level used in the oven. When cooking a particular food for the first time, we suggest keeping a close eye in order to prevent any burning or undercooking.

When placing on “fast air fry” position, pay close attention as food will crisp up faster.

\*Steak (medium rare), 1.5 inch thick

\*\*For foods that may drip, place baking pan on lowest level to help catch excess grease.

## BAKE

Use your Kalorik Maxx Air Fryer Oven as a conventional oven by turning the FUNCTION knob to BAKE. Place the baking tray or air rack with food inside the oven.

- If using the air rack: place the baking pan on the lowest level, as there is a chance grease may drip during the cooking process. The baking pan will help catch any grease or crumbs and protect the lower heating elements.
  - If using the baking pan to cook, place it on the first or second level
- Place your accessory with your food on the appropriate rack level. Close the doors.
- Select your desired temperature using the temperature dial.
- Turn the timer dial to select your cooking time and begin the cooking process.
  - Temperature and time can be adjusted by turning either the temperature or timer dials during the cooking process. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease.
  - Time can be adjusted from 1 to 60 minutes and temperature from 170°F to 450°F.
- The power light will turn on to indicate the heating elements are turned on.
  - If doors are opened during the cooking process, the heating process will be paused, and the power light will turn off. Close the doors to resume cooking.
  - The timer will not be paused if the doors are opened so keep this in mind in case you need to add additional minutes to your cycle.
- When baking, allow 10 minutes of preheating at desired temperature before placing your food inside.
- Like in all ovens, more heat is generated in the back of the oven than in the front. For this reason, we recommend rotating your baked goods 180° halfway through the baking time to ensure even results.
  - You can do this by directly rotating the baking pan or rack.
- When the cooking time has elapsed, a bell will ring to indicate the end of the cooking process. The heating elements will turn off and unit will return to OFF mode.
- Using oven mitts and the tray handle, carefully take out your food.

**TIP:** For most foods, other than quick breads and other rising foods, another alternative to bake would be using the convection bake or air frying functions – which use a fan to evenly spread heat – to give faster and more even cooking results. Adjust time (check food 5-10 minutes before the end of the cooking cycle) and temperature (lower temperature by 10-25°F for the same recipe) accordingly when using a function with a fan to make baked goods.

## CONVECTION BAKE

Use the Kalorik Maxx Air Fryer Oven as a convection oven for fan-assisted baking. This function is best for achieving better browning when roasting foods like meats and vegetables and cooking pastries that benefit from the added air flow.

- Place the baking pan, basket, or air rack with food inside the oven. For greasier or moist foods that may drip, place baking pan at the bottom level to catch anything that falls.
- Use the function dial to select the convection bake (BAKE with fan icon). Use temperature dial to turn to desired temperature and timer dial to set desired baking time.

**Note:** convection baking generally takes less time than traditional baking. It is best to reduce time by 25% initially and add more time if needed. You can also reduce the temperature by 10-25°F compared to the original recipe when making it for the first time.

- This function is not recommended for cooking foods that need thorough inner baking like custardy desserts, souffles, cakes, and quick breads, as they may cook faster on the outside than on the inside. For foods like this, use the regular bake function.

## CONVECTION TOAST

Use your unit as a convection toaster oven when selecting the convection toast function (TOAST with fan icon). Use it to toast bread, bagels, burger buns, and more!

- Place food on the air rack and slide inside the oven. Make sure the removable crumb tray is in place to ensure you catch all fallout.
- Use function dial to select TOAST.
- Turn temperature dial to desired toasting temperature and then turn the timer dial to preferred time to begin the cooking process.



- Time can be adjusted from 1 to 60 minutes but may be changed at any time.
- When the timer has elapsed, a bell will ring to indicate the end of the heating process, and unit will return to OFF mode.

## **PIZZA**

Use your oven to cook frozen or fresh pizza to perfection. Setting works for both thin and thick crust pizza.

- Place your pizza (max 12 inches) on the air rack and slide it on the 2<sup>nd</sup> level.
- Turn the function knob and select PIZZA
- Select your desired temperature and time and begin the cooking cycle.
- Rotate the air rack 180° midway through the cooking process to ensure even results.
- Check regularly to make sure the cheese is not getting cooked faster than the crust.
- When timer elapses, a bell will ring, and the appliance will turn off.
- Take out the pizza using heat proof gloves.

## **CONVECTION BROIL**

Use your oven as a broiler by using the convection broil function (BROIL with fan icon). Use it to sear steaks and meats, crisp up vegetables and fruits, finish off cheesy dishes, and even to caramelize crème brûlées.

- The air rack or baking pan are best for this function.
  - Make sure the removable crumb tray is in place before starting to cook.
- Use the function dial to select BROIL.
- Use temperature dial to turn to desired temperature and turn timer dial to select time and to turn the unit on.
- Time can be adjusted from 1 to 60 minutes but may be changed at any point during the cycle.
  - Be careful while convection broiling as food cooks quickly — keep a steady eye to prevent unwanted burning.
- When the timer has elapsed, a bell will ring to indicate the end of the cooking process.

**TIP:** We suggest broiling at 450°F for a few minutes until food is cooked and desired texture is achieved.

## CONVECTION ROAST

Use this function to evenly roast large cuts of meat and poultry and your favorite vegetables. Ideal for whole chickens, turkeys, ham, ribs and hearty vegetables such as beets, carrots, potatoes, brussel sprouts, and more!

- For best results use the baking pan in the first or second level.
- Place the food on the baking pan and slide it in the appropriate rack level.
- Select the ROAST function and adjust temperature to your preference. Turn the timer to desired time when ready to begin the cooking process.
- Turn your food around (when size allows you to) halfway through the cooking process.
- The power of the fan will allow your food to achieve a perfectly brown exterior with a tender and juicy interior.
- When cooking time is up, a bell will ring and the appliance will shut off.
- Using oven mitts and the rack handle pull out your food and enjoy!

**Tip:** same as for the convection broiling function, make sure to keep an eye on your food to make sure the outside is not getting cooked faster than the inside.

## KEEP WARM

Use your Kalorik Maxx Air Fryer Oven to keep your food warm after cooking, using the Keep Warm setting.

- Keep Warm is not a separate function but rather a temperature you can set your oven to, to keep your food warm once you are done cooking.
- Cook under your desired function, temperature, and time.
- When done, if you don't want to eat your food immediately, you can turn the temperature knob to the left until you reach Keep Warm (170°).
- Keep using the function and accessory that you used to cook.
  - No need to do anything else! Once timer elapses, simply turn temperature to KEEP WARM and turn the timer knob to the time you wish to keep your food warm for.

- Be sure to not let your food sit under the Keep Warm setting for too long as you run the risk of overcooking it.

When timer elapses and the bell rings, take your food out with oven mitts and enjoy!

### Cooking Tips

Cooking Technique	Description	Info
Air Fry	Recommended for foods that you want to get nice and crispy, without the fat of a traditional deep fryer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Works with fresh and frozen cut fries.</li> <li>• Make anything from chicken wings to fried fish to donuts with little to no oil.</li> <li>• Achieves crispy vegetables packed with flavor, not with fat.</li> <li>• Recommended accessory: air frying basket.</li> <li>• <b>Note:</b> Best results are achieved when food is rotated or shaken at least once halfway through the cooking process. To do so, simply open the oven and use tongs or a spatula to turn and rotate food.</li> <li>• The Fast Air Fry level is recommended for adding extra crispiness on foods. Not recommended for reheating frozen foods unless used to finish off or add extra crispiness.</li> </ul>
Bake	Recommended for foods that would normally be prepared in a conventional oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Works with prepacked frozen meals.</li> <li>• For best results, preheat the oven at least 5-10 minutes at the desired temperature.</li> <li>• Turn accessory around (180°) halfway through the cycle to ensure even baking.</li> <li>• Good for foods that require rising like cakes, breads, quick breads, soufflés, or other baked goods that need to be cooked well on the inside without browning too much on the outside.</li> <li>• Good for keeping foods tender, e.g., baked potatoes.</li> <li>• Recommended accessories: air rack and/or baking pan.</li> </ul>

Convection Bake	Recommended for quicker baking and browning foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 5-10 minutes.</li> <li>• For best results, place food on the center of the rack spaced out evenly.</li> <li>• Good for foods that do not rise like cookies, meats, casseroles, etc.</li> <li>• Generally, convection baking is quicker and therefore requires a lower temperature — aim for 10-25°F <u>less</u> than if you were using a conventional oven.</li> <li>• Recommended accessories: air rack and/or baking pan.</li> </ul>
Convection Toast	Use the convection toast function to rapidly toast bread to perfection: crunchy on the outside and soft on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes.</li> <li>• Set food on the center of the rack spaced out evenly.</li> <li>• Set temperature to 350°F for light toast, 400°F for medium, and 450°F for dark. No need to flip.</li> <li>• Recommended accessory: air rack in middle slot.</li> </ul>
Pizza	Cook perfectly crisp and cheesy pizzas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 5-10 minutes.</li> <li>• Fits a 12-inch pizza</li> <li>• Rotate 180° halfway through cooking</li> <li>• Cook until cheese is melty, and crust is warm</li> </ul>
Convection Broil	Used for meats such as beef, chicken, or pork. Can create a nice char or caramelization on vegetables and fruits. Also used for top browning casseroles and gratins. Generally, broiling is done at the highest temperature setting (450°F) for best results.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the oven for 10 minutes.</li> <li>• Use the top slot for best results.</li> <li>• Watch over food to not overcook.</li> <li>• Do not use glass oven dishes to broil.</li> <li>• Recommended accessories: air rack in top slot and baking tray in lower slot to catch grease drippings.</li> <li>• <b>CAUTION:</b> 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.</li> </ul>

Convection Roast	Ideal for large cuts of meat and poultry or for vegetables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven for 10 minutes</li> <li>• Use the baking pan on the levels 1-3</li> <li>• Will let you achieve brown crispy exteriors with a tender interior.</li> <li>• The high-speed fan will allow to evenly roast all your favorite ingredients in a fraction of the time.</li> </ul>
------------------	--	--

## KALORIK MAXX COOKING GUIDE

---

Food	Internal temp*	Quantity	Accessory	Level	Setting	Temp	Time
Chicken breast	165°F	8-10 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	15-20 min
Chicken tenderloins	165°F	3-5 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	380°F	10-15 min
Chicken thighs (bone-in)	165°F	7-8 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	450°F	15-20 min
Chicken wings (fresh)	165°F	7-8 wings	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	10-15 min
Fish	135°F	6 oz filet	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	380°F	8-12 min
Tofu	165°F	1-inch thick	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	430°F	15-20 min
Pork loin	145°F	20-25 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	430°F	20-25 min
Meatloaf** (Beef)	165°F	1.5 lb. meatloaf	Baking pan / Air rack*	1st (BAKE 1)	Conv BAKE or BAKE	400°F	35-40 min
Mac and cheese**	160°F	4 portions	Air rack	1st (BAKE 1)	Air Fry	400°F	10-25 min
Baked potato	Soft center*	5.5 oz	Air Frying Basket	3rd (AIR FRY)	Air Fry	400°F	30-35 min
Grilled cheese	Melty cheese*	4 sandwiches	Baking Pan	2nd (TOAST)	Conv. Toast	400°F	5-7 min

Frozen pizza (thin crust)	Melty cheese*	Thin crust 10-12"	Air rack	2 <sup>nd</sup> (PIZZA)	Oven	400°F	10 min
Frozen Pizza (thick crust)	Melty cheese*	Thick crust 10-12"	Air rack	2 <sup>nd</sup> (PIZZA)	Oven	400°F	20 min
Frozen fish sticks	165°F	1/2 lb. (10 sticks)	Air Frying Basket	3 <sup>rd</sup> (AIR FRY)	Air Fry	430°F	10-12 min
Frozen chicken nuggets	165°F	20 nuggets	Air Frying Basket	3 <sup>rd</sup> (AIR FRY)	Air Fry	360°F	6-7 mins
Frozen mozzarella sticks	165°F	10 sticks	Baking Pan*	3 <sup>rd</sup> (AIR FRY)	Air Fry	430°F	6-7 min
Chocolate chip cookies	Browned edges*	4-6 cookies	Baking pan (turned upside down)	2 <sup>nd</sup> (BAKE 2)	Conv BAKE or BAKE	380°F	10 min
Cake**	Toothpick test*	1 cake (9-inch round pan)	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Conv BAKE or BAKE	350°F	25 min
Quick Bread**	Toothpick test*	1 loaf (9 x 5 in)	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Conv BAKE or BAKE	380°F	35 min
Muffins	Toothpick test*	6-12 muffins	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE 1)	Conv BAKE or BAKE	380°F	12 min
Pie**	Bottom crust starts to brown*	Two-crust pie	Tin placed on air rack	1 <sup>st</sup> (BAKE)	Air Fry	380°F	15-20 min

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

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

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

Food	Notes:
Chicken breast	Place baking pan on the lowest level to catch falling grease and juices. Spray air frying basket with cooking oil before placing breasts. Maximum recommended capacity is 3x 10-oz breasts. Add an additional 1-2 minutes for each additional oz/breast. Remember to flip halfway through the cooking process.
Chicken tenders	Place baking pan on the lowest level to catch any falling juices or breading. Spray air frying basket with cooking oil before placing tenders. Attempt to have only one layer of chicken tenders at a time. Flip halfway through the cooking process.
Chicken thighs (bone-in)	Place baking pan on the lowest level to catch falling grease and juices. Maximum recommended capacity is 4 bone-in chicken thighs. Flip halfway through the cooking process.
Chicken wings (raw)	Place baking pan on the lowest level to catch falling grease and juices. You can move wings up to 4 <sup>th</sup> level (FAST AIR FRY) for the last few minutes of cooking if planning to glaze and get crispier wings. Max recommended amount is 8 whole wings.
Fish	Spray basket with non-stick cooking spray. Fish should be opaque once cooked through.
Pork loin	Place baking pan on the lowest level to catch falling grease and juices. Add an additional 2-3 minutes for each additional oz/pork loin.
Tofu	Drain thoroughly to ensure crispier results. Flip halfway through cooking time.
Meatloaf (Beef)**	Recommended to wrap loosely in tinfoil to avoid excessive browning under Air Fry function. For a loaf in a pan: BAKE function recommended. 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	<b>MUST</b> poke holes to prevent potato from exploding. Cover outside with a little bit of oil to help skin crisp up.
Mac and cheese (baked)	Use 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 the cooking process.
Frozen pizza (thin crust)	Rotate the air rack 180° halfway through the cooking process to ensure even cooking. Pizza should be ready when all the cheese is melty, and crust is warm.
Frozen pizza (thick crust)	Rotate the baking rack 180° halfway through the cooking process 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 the cooking process. No preheating necessary.
Frozen chicken nuggets	Shake the nuggets halfway through the cooking process. No preheating necessary.
Frozen mozzarella sticks	Shake the mozzarella sticks halfway through the cooking process. Use baking pan to prevent cheese drippings. Careful not to overcook, as it may cause cheese to leak.
Chocolate chip cookies	Rotate baking pan 180° halfway through the cooking process to ensure even cooking. Turning the pan upside down and placing it on a higher level may help to give the cookies a little more distance from the heating elements and ensure a more uniform heating.
Cake	Bake until you insert a toothpick and it comes out clean. Different pan materials and sizes will yield different results. Check doneness 5 minutes before the end of the minimum time recommended for your recipe and add time as needed. Preheat oven for 5 minutes.
Quick bread	Rotate the loaf 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 process. Muffins should be done once an inserted toothpick comes out clean. Preheat 5 minutes.
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.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

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



## Inside cleaning

- To remove crumbs, pull out the sliding crumb tray from the air fryer oven, wipe clean, and place back inside.
- Wipe cavity with a damp cloth or sponge. Dry with paper towel. To remove baked on food, pour a little cooking oil on the food and allow to stand for five to ten minutes. This should soften the food and allow it to be removed with absorbent paper toweling or a soft cloth.
- Clean the inside of the glass doors with a damp soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with a few damp paper towels. Leave for a few minutes, remove the towels, and wipe the door clean. Never use sharp utensils as scratching may weaken the door 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 inner cavity).  
Make sure no water comes on the oven doors while they are still hot.

## Housing cleaning

1. Wipe clean with a damp sponge. Wipe dry. Always wait until unit has cooled before cleaning to prevent burns.
2. NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

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

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

# TROUBLESHOOTING

---

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

# WARRANTY

---

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

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

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

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

**KALORIK Customer Service Department**

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

Or call:

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

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

# GRACIAS

---

Gracias por elegir el Horno Freidora de Aire Kalorik MAXX.

Esperamos que este encantado con su MAXX. Si lo está, nos gustaría que lo gritara con todas sus fuerzas, se lo dijera a sus amigos o nos ayudara dejando una reseña. Nos encanta saber qué es lo que ha estado cocinando, así que etiquete a @kalorik en redes sociales junto con sus obras maestras culinarias.

## REGISTRE SU COMPRA

Para registrar su producto, simplemente complete el formulario incluido, visite [Kalorik.com/register](http://Kalorik.com/register) o escanee el siguiente código QR.

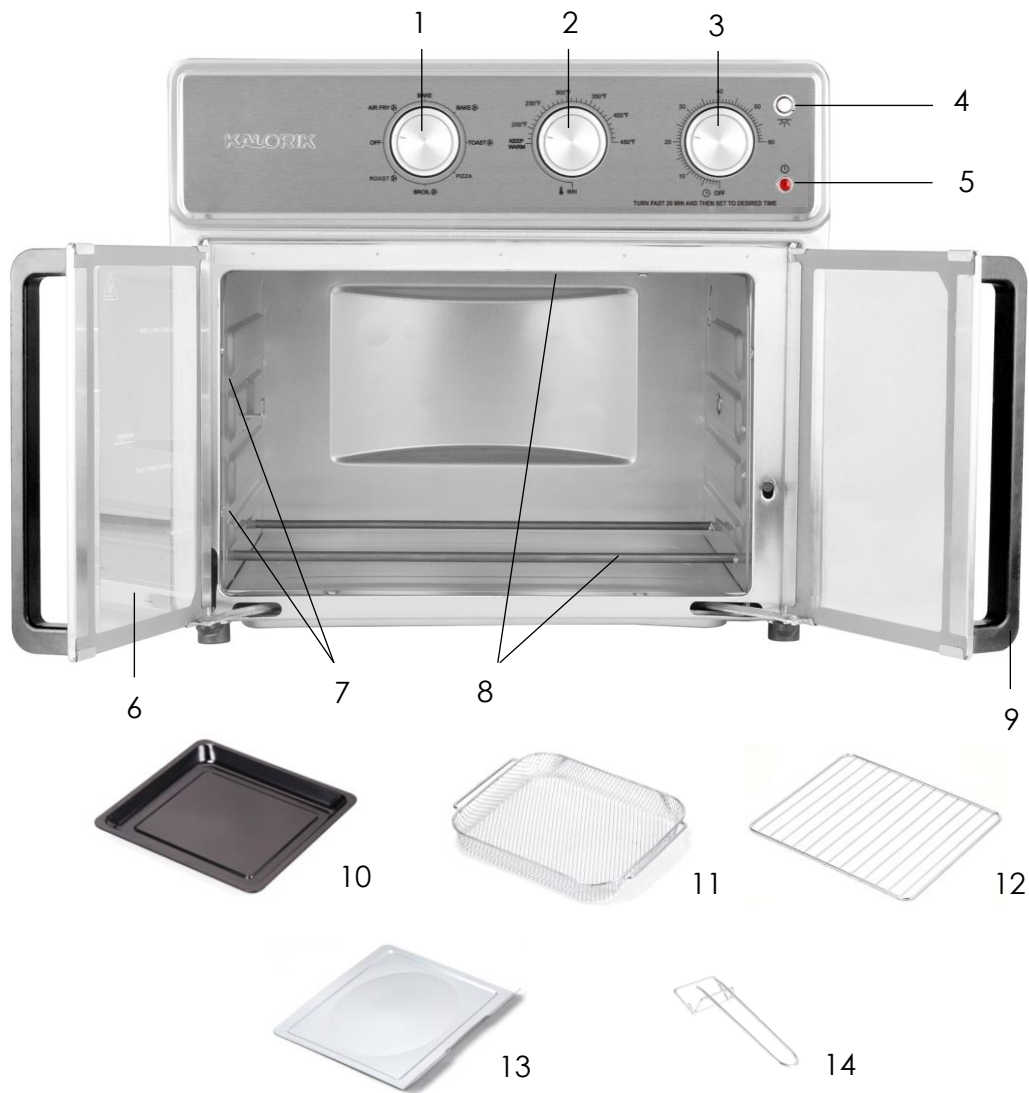


# CONTENIDO

---

<b>DESCRIPCION DE LAS PIEZAS</b> .....	31
<b>ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</b> .....	32
<b>MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	33
<b>CONSEJOS DE SEGURIDAD</b> .....	35
<b>INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO</b> .....	35
<b>INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO</b> .....	36
<b>ANTES DEL PRIMER USO</b> .....	36
<b>DIALES DE CONTROL</b> .....	37
<b>DIAGRAMAS DE POSICIONAMIENTO DE LOS ACCESORIOS</b> .....	38
<b>FUNCIONES</b> .....	40
FREIR CON AIRE .....	40
HORNEAR .....	43
HORNEADO DE CONVECCION .....	44
TOSTADO DE CONVECCION .....	45
PIZZA .....	46
ASADO DE CONVECCION .....	46
ROSTIZADO DE CONVECCION .....	47
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) .....	47
Consejos para cocinar .....	48
<b>GUIA DE COCINA KALORIK MAXX</b> .....	51
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	55
Limpieza interior .....	55
Limpieza externa .....	55
<b>SOLUCION DE PROBLEMAS</b> .....	56
<b>GARANTIA</b> .....	57

# DESCRIPCION DE LAS PIEZAS



## DESCRIPCION DE LAS PIEZAS

---

1. Dial de FUNCIÓN
2. Dial de TEMPERATURA
3. Dial del TEMPORIZADOR
4. Botón de la luz
5. Luz de encendido
6. Puertas francesas de cristal
7. Ranuras para accesorios
8. Elementos calefactores (superiores e inferiores)
9. Manija de las puertas francesas
10. Bandeja para hornear
11. Bandeja para freír con aire
12. Rejilla de aire
13. Bandeja para migas
14. Asa para la bandeja

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

---

<b>Modelo</b>	<b>Voltaje</b>	<b>Potencia</b>	<b>Capacidad</b>
AFO 50939 SS	120 ~ 60Hz	1700W	26QT / 25 L



# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las siguientes medidas básicas de seguridad:**

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Verifique que el voltaje de su toma de corriente corresponda al especificado en su electrodoméstico.
3. No toque las superficies calientes. Use manijas o guantes para hornear.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
5. Se necesita una supervisión cercana cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe la unidad cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Déjela enfriar completamente antes de ponerle o quitarle piezas.
7. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas, o que haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre. Este aparato es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesón ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente, o donde pueda entrar en contacto con otro horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato. Deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
13. Cuando esté en funcionamiento, aire caliente saldrá por las rejillas de ventilación. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura de las salidas de aire y asegúrese de no cubrir las para permitir un proceso de ventilación adecuado en la unidad. Tenga extremo cuidado al extraer accesorios del aparato. No hacerlo podría generarle quemaduras o lesiones.

14. Cuando opere el horno, de por lo menos 10 cm de espacio en todos los lados de la unidad para permitir una circulación de aire adecuada.
15. Siempre opere el aparato en una superficie estable y resistente al calor. No utilice sobre una superficie cubierta en tela, cerca de cortinas, ni cerca a otros materiales inflamables.
16. No ubique el horno cerca del borde de un banco o mesa mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que la superficie este nivelada, limpia y libre de agua, residuos, etc.
17. Se debe tener extremo cuidado al mover aparatos o piezas que contengan aceite u otros líquidos calientes.
18. No use el aparato para otro fin que no sea el previsto.
19. No se deben colocar alimentos muy grandes o utensilios metálicos dentro del 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 de freidora de aire está cubierto por o entra en contacto con cortinas, telas, paredes, o materiales similares, mientras está en funcionamiento. No ubique ningún objeto en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
21. No limpie con estropajos metálicos. Piezas del estropajo pueden desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas de la unidad, generando un riesgo de descarga eléctrica.
22. Se debe tener extremo cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
23. No almacene ningún objeto dentro del horno mientras no está en uso.
24. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico, ni cualquier otro material similar.
25. No cubra la bandeja para migas ni ninguna de las piezas del horno con papel de aluminio. Esto generara un sobrecalentamiento del horno.
26. No deje el aparato sin supervisión, especialmente cuando esté tostando o asando.
27. Tenga extremo cuidado al desechar grasa caliente.
28. Siempre utilice guantes para hornear para insertar o extraer elementos calientes de la unidad.
29. Para desconectarlo, primero gire el dial de función y del temporizador hasta 0 y OFF respectivamente, y luego retire el enchufe del tomacorriente.

30. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto ya que esto podría provocar quemaduras o lesiones.
31. No cubra ni bloquee las rejillas de ventilación mientras el aparato esté en funcionamiento. Hacerlo evitará una cocción uniforme, podría dañar el aparato o hacer que se recaliente, y también generara un riesgo de 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. Cuando esté operando la unidad, utilice siempre guantes para hornear para tocar cualquier superficie (interna o externa) del horno, o cuando esté utilizando los accesorios.
2. Para reducir el riesgo de un 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 remover los residuos de comida de los elementos calefactores ya que podría dañar el aparato y/o electrocutarse.
4. No almacene ningún objeto dentro del horno cuando no lo esté utilizando.

## INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO

---

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe entrar en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra adecuadamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, comuníquese con un electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ningún modo.**

# INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

---

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo. Se puede utilizar extensiones si se tiene cuidado al usarlas.

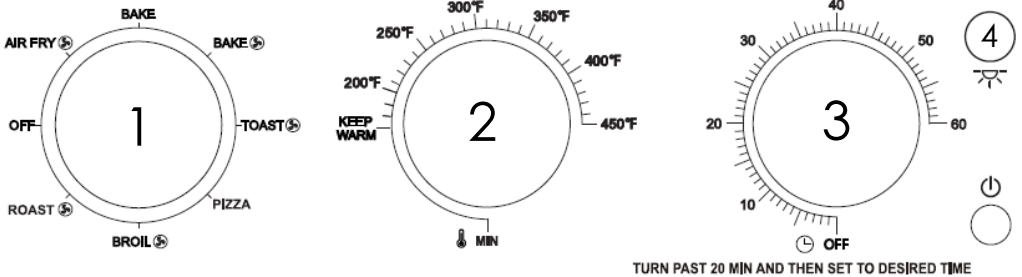
- La clasificación eléctrica de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica de la extensión es demasiado baja, esta podría sobrecalentarse y quemarse.
- La extensión resultante debe acomodarse de tal manera que no quede colgando de la mesa o cubierta, ya que podría ser tirada por niños o causar tropiezos.

## ANTES DEL PRIMER USO

---

- Desembale el aparato y los accesorios. Lávelos y páselos 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 completamente seco antes de encenderlo.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor, y al menos a unos 10 cm de cualquier objeto que lo rodee.
- Desenrolle y enchufe el cable en el tomacorriente más cercano. Deslice la bandeja para migas sobre la parte inferior del aparato, justo debajo de los elementos calefactores. Asegúrese nuevamente de que el aparato esté limpio y de que se haya retirado todo del interior 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 encender el aparato durante 20 minutos, colocando el termostato en su temperatura máxima 450°F (230°C).

# DIALES DE CONTROL



1. **Función:** Le permite seleccionar entre 7 modos de cocción: Air Fry (freír con aire), Bake (Hornear), Convection bake (horneado de convección), Convection toast (tostado de convección), Pizza, Convection broil (Asado de convección), y Roast (rostizado de convección). Las funciones que tienen el icono del ventilador circulan aire para obtener una cocción más uniforme.
2. **Temperatura:** Le permite seleccionar la temperatura de cocción. El rango es de 170°F a 450°F (80°C a 230°C).
3. **Temporizador:** Le permite seleccionar su tiempo de cocción. Puede ajustar el tiempo en cualquier punto durante el proceso de cocción. El rango es de 1 a 60 minutos.
4. **Luz:** Presione el botón de la luz para encender y apagar la luz interior del horno. La luz puede ser encendida en cualquier momento para ayudarlo a monitorear su comida. NOTA: La luz se debe encender y apagar manualmente. Asegúrese de apagarla después de chequear su comida para ayudar a extender la vida útil del bombillo.

**NOTE:** Para escoger tiempos de cocción menores a 20 minutos, gire el dial del temporizador más allá de la marca de 20 minutos y después regréselo al tiempo que desee escoger.

# DIAGRAMAS DE POSICIONAMIENTO DE LOS ACCESORIOS

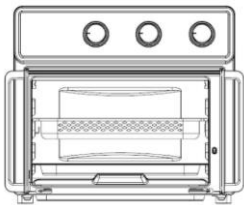
---

Use las marcas en la puerta para las recomendaciones sobre donde acomodar los accesorios.



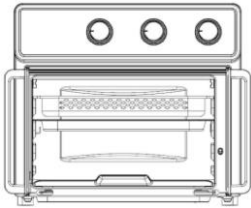
Siga los diagramas a continuación para usar su horno al máximo y lograr resultados consistentes y profesionales.

## Air Fry (Freír con Aire)



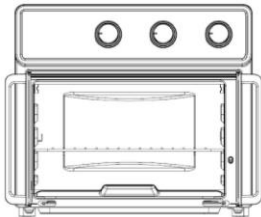
- Esta función se utiliza para freír con aire y ser una alternativa saludable a freír con aceite. La ubicación sugerida es el nivel medio o el tercer nivel.
- Para obtener mejores resultados, use la canasta de fritura con aire proporcionada.
- Voltee o agite la comida a la mitad del proceso de cocción para que se cocine de manera uniforme.

### Fast Air Fry (Freír con Aire Rápido)



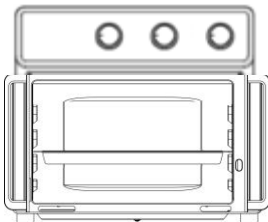
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.
- Cocine los alimentos aún más rápido colocando la canasta en la ranura superior (cuarto nivel).
- Reduzca el tiempo de cocción y agite los alimentos a la mitad del tiempo para garantizar resultados uniformes.
- Freír con aire no requiere aceite. Se puede agregar una cucharada de aceite para mejorar el sabor.

### Rejilla de aire



- La rejilla de aire se puede utilizar tanto para freír con aire como para hornear. La ubicación sugerida es en el segundo nivel.
- Este accesorio se puede usar no solo para una variedad de alimentos como la pizza, si no también para colocarle un recipiente para hornear encima.
- Utilice este accesorio para la función de tostar, también.

### Bandeja para hornear



- Se utiliza para la función de horneado.
- Ideal para trozos de comida más pequeños.
- Sirve como bandeja de goteo para contener aceite, grasa y residuos que caigan durante el proceso de cocción.
- Use en el primer y segundo nivel.

## Consejos

- Cuando instale el horno freidora de aire Kalorik Maxx, asegúrese siempre de que la bandeja para migas esté insertada en la parte más baja (debajo de los elementos calefactores inferiores) antes de comenzar el proceso de cocción. Enjuague y limpie la bandeja a mano después de cada uso. No apta para lavavajillas.

- Cuando cocine alimentos que puedan desprender migas o gotear 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. Este accesorio es apto para el lavavajillas.

## FUNCIONES

---

### FREIR CON AIRE

La fritura con aire se puede usar como una alternativa saludable que requiere poco o nada de aceite y usa aire caliente a altas velocidades para cocinar las comidas más rápido.

Instrucciones de operación:

1. Coloque su comida sobre o dentro del accesorio que desee utilizar y deslícelo dentro del horno. Cierre las puertas una vez que el accesorio esté ubicado correctamente.
2. Gire el dial de función a AIR FRY.
3. Gire el dial de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y seleccione la temperatura deseada.

**Note:** Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción, simplemente gire cualquiera de los diales según sus preferencias. Gire hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir. El tiempo se puede ajustar de 1 a 60 minutos y la temperatura de 170°F a 450°F (80°C-230°C).

4. Cuando esté listo, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para comenzar su ciclo. El aparato solo comenzará a cocinar una vez que se haya ajustado el dial del temporizador.
  - La luz de encendido se encenderá para indicar que la unidad está generando calor. Se apagará (hasta que se cierren las puertas nuevamente) si se abren las puertas durante el proceso de cocción.
  - **Consejo:** Agitar o dar la vuelta a los alimentos a la mitad del proceso de cocción asegura resultados más uniformes.



5. Cuando el temporizador llegue a 0, sonará una campana para indicar el final del ciclo de cocción y los elementos calefactores se apagarán.
6. Saque la comida cuidadosamente con guantes para hornear y/o use el asa para la bandeja si está cocinando sobre la bandeja para hornear.

**Consejo: el proceso de cocción se puede cancelar en cualquier momento girando la perilla del temporizador a 0 o girando la perilla de función a la posición OFF.**

**Notas:**

- Aunque usar aceite no es necesario, se puede rociar o cepillar una pequeña porción de aceite sobre los alimentos antes de freírlos con aire. Asegúrese de distribuir el aceite de manera uniforme sobre los alimentos.
- La mayoría de los alimentos requieren ser volteados o agitados a la mitad del proceso de cocción para obtener resultados más crujientes y uniformes. Además, colocar una sola capa de comida sobre el accesorio asegura que todos los lados de la comida reciban la misma exposición al calor.
  - Abra su horno y use una espátula resistente al calor para mover su comida y asegurar que tenga una exposición uniforme al calor.
  - También puede agitar el accesorio usando guantes resistentes al calor para asegurarse de que solo quede una capa de comida y que los ingredientes estén espaciados uniformemente.
- Cuando cocine en "Freír con Aire Rápido", preste mucha atención a sus alimentos para evitar que el exterior se cocine más rápido que el interior. Este modo es mejor para recalentar alimentos ya cocinados o para darles un toque final y garantizar que queden lo más crujientes posible.
- Algunos alimentos liberan agua o aceite cuando se cocinan. Cuando cocine grandes cantidades de este tipo de alimentos durante un período prolongado, es posible que se genere condensación dentro del horno y que esa humedad gotee sobre su mesón de la cocina.
- El ciclo se pausará automáticamente si se abren las puertas, pero el temporizador continuará corriendo. Agregue más tiempo si es necesario. Para reanudar la cocción cierre las puertas.

- Use la bandeja para hornear en el nivel más bajo para contener el agua, aceite o las migas que caigan.
- Una vez que haya terminado de cocinar y el aparato se haya enfriado por completo, gire el dial de función nuevamente a la posición OFF.

### Recomendaciones para freír con aire:

Comida	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Ubicación	Accesorio
Freír con aire (general)	425°F (220°C)	15 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
Pechuga de pollo	400°F (205°C)	15-20 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
Pescado	375°F (190°C)	10 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
Costillas de res	400°F (205°C)	25 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire**
Camarones	375°F (190°C)	10 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
*Bistec	450°F (230°C)	10 min	4 <sup>ta</sup> ranura	Canasta para freír con aire**
Alitas	450°F (230°C)	15 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire**
Bacon	425°F (220°C)	8 min	4 <sup>ta</sup> ranura	Canasta para freír con aire**
Maíz	440°F (225°C)	15 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
Papas fritas	450°F (230°C)	15 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
Vegetales	400°F (205°C)	10 min	3 <sup>er</sup> ranura	Canasta para freír con aire
Recalentar	280°F (140°C)	6 min	2 <sup>da</sup> ranura	Canasta para freír con aire

Esta tabla solo proporciona una guía básica para cocinar alimentos comunes. Los tiempos y la temperatura son indicativos y los resultados pueden variar según el alimento y/o la cantidad, o según la ranura utilizada. Cuando cocine un alimento por primera vez, le sugerimos que lo monitoree de cerca para evitar que se queme o no se cocine apropiadamente.

Cuando coloque accesorios en la posición de “freír rápido con aire”, preste mucha atención ya que la comida se cocinará más rápido.

\* Filete (término medio), 1,5 pulgadas (3.8 cm) de grosor

\*\* Para alimentos que pueden gotear, coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para ayudar a atrapar el exceso de grasa

## HORNEAR

Use su horno de freidora de aire Kalorik Maxx como un horno convencional girando el dial de función a BAKE. Coloque la bandeja para hornear o la rejilla de aire con su comida dentro del horno.

- Si usa la rejilla de aire: coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo, ya que existe la posibilidad de que la comida gotee grasa durante el proceso de cocción. La bandeja para hornear ayudará a atrapar la grasa o las migas y protegerá los elementos calefactores inferiores.
  - Si usa la bandeja para hornear para cocinar, colóquela en el primer o segundo nivel
- Coloque el accesorio con su comida en el nivel de ranura apropiado. Cierre las puertas.
- Seleccione la temperatura deseada usando el dial de temperatura.
- Gire el dial del temporizador para seleccionar su tiempo de cocción y comenzar el ciclo.
  - La temperatura y el tiempo se pueden ajustar girando los diales de temperatura o del temporizador durante el proceso de cocción. Gire hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
  - El tiempo se puede ajustar de 1 a 60 minutos y la temperatura de 170°F a 450°F (80°C-230°C)
- La luz de encendido se encenderá para indicar que los elementos calefactores están encendidos.

- Si se abren las puertas durante el proceso de cocción, el proceso se detendrá y la luz de encendido se apagará. Cierre las puertas para reanudar la cocción.
- El temporizador no se detendrá si se abren las puertas así que tenga esto en cuenta en caso de que necesite agregar minutos adicionales a su ciclo.
- Cuando hornee, precaliente el horno durante 10 minutos a la temperatura deseada antes de colocar su comida adentro.
- Como en todos los hornos, se generará más calor en la parte trasera que en la parte delantera. Por esta razón, recomendamos rotar su comida 180° a la mitad del tiempo para garantizar resultados uniformes.
  - Puede hacer esto girando la bandeja para hornear o la rejilla de aire directamente.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, sonará una campana para indicar el final del proceso de cocción. Los elementos calefactores se apagarán y la unidad volverá al modo APAGADO.
- Usando guantes de cocina y el asa para la bandeja, saque cuidadosamente la comida.

**SUGERENCIA:** Para la mayoría de alimentos, con excepción de los panes rápidos y otros alimentos que crecen al ser horneados, es posible utilizar las funciones de horneado de convección o freír con aire como alternativas al horneado convencional. Estas funciones usan un ventilador para distribuir el calor y obtener resultados de cocción más rápidos y uniformes. Ajuste el tiempo (chequee la comida de 5 a 10 minutos antes del final del ciclo de cocción) y la temperatura (baje la temperatura de 10°F a 25°F (5°C-10°C) para la misma receta) cuando use una función con un ventilador para cocinar productos horneables.

## HORNEADO DE CONVECCION

Utilice el horno freidora de aire Kalorik Maxx como horno de convección para hornear con la ayuda de un ventilador interno. Esta función es la mejor para lograr un exterior dorado y crocante cuando ase carnes y verduras o cuando cocine pasteles que se beneficien del flujo de aire adicional.

- Coloque la bandeja para hornear, la canasta o la rejilla de aire con la comida dentro del horno. Para alimentos más grasosos o húmedos que

puedan gotear, coloque la bandeja para hornear en el nivel inferior para atrapar todo lo que gotee o caiga.

- Utilice el dial de función para seleccionar el horneado de convección (BAKE con el icono del ventilador). Use el dial de temperatura para cambiar a la temperatura deseada y el dial del temporizador para programar el tiempo de horneado deseado.

**Nota:** el horneado de convección generalmente toma menos tiempo que el horneado tradicional. Es mejor reducir el tiempo en un 25% inicialmente y agregar más tiempo si es necesario. También puede reducir la temperatura de 10 a 25°F (5°C-10°C) en comparación a la receta original cuando la este preparando por primera vez.

- Esta función no se recomienda para cocinar alimentos que necesiten un horneado interior completo, como postres de crema, soufflés, pasteles y panes rápidos, ya que estos pueden tienden a cocinarse más rápido por fuera que por dentro. Para comidas como estas, mejor use la función de BAKE.

## TOSTADO DE CONVECCION

Utilice su unidad como un horno tostador de convección cuando seleccione la función de tostado de convección (TOAST con el icono del ventilador). ¡Úselo para tostar pan, bagels, panes de hamburguesa y más!

- Coloque los alimentos sobre la rejilla de aire y deslícela dentro del horno. Asegúrese de que la bandeja para migas esté en su lugar para asegurarse de atrapar todo lo que caiga.
- Utilice el dial de función para seleccionar TOAST.
- Gire el dial de temperatura a la temperatura de tostado deseada, y luego gire el dial del temporizador al tiempo que desee para comenzar el proceso de cocción.
- El tiempo se puede ajustar de 1 a 60 minutos, pero puede ser ajustado en cualquier momento.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, sonará una campana para indicar el final del proceso de cocción y la unidad volverá al modo APAGADO.

## PIZZA

Use su horno para cocinar pizza fresca o congelada a la perfección. El ajuste funciona tanto para pizza de masa fina como gruesa.

- Coloque su pizza (máx. 12 pulgadas // 30cm) sobre la rejilla de aire y deslícela en el segundo nivel.
- Gire el dial de función y seleccione PIZZA
- Seleccione su tiempo y temperatura e inicie el ciclo de cocción.
- Gire la rejilla de aire 180° a la mitad del proceso de cocción para garantizar resultados uniformes.
- Chequee la pizza con atentamente para asegurarse de que el queso no se cocine más rápido que la masa.
- Una vez que se acabe el tiempo, sonará una campana y el aparato se apagará.

Saque la pizza usando guantes resistentes al calor.

## ASADO DE CONVECCION

Use su horno como un asador usando la función de asado de convección (BROIL con el ícono del ventilador). Úselo para dorar bistecs y carnes, cocinar crujientes verduras y frutas, gratinar platos con queso e incluso para caramelizar crême brûlées.

- La rejilla de aire o la bandeja para hornear son las mejores para esta función.
  - Asegúrese de que la bandeja para migas esté en su lugar antes de comenzar a cocinar.
- Utilice el dial de función para seleccionar BROIL.
- Use el dial de temperatura para seleccionar la temperatura deseada y gire el dial del temporizador para seleccionar el tiempo y encender la unidad.
- El tiempo se puede ajustar de 1 a 60 minutos, pero se puede cambiar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
  - Tenga cuidado al usar esta función, ya que los alimentos se cocinarán rápidamente; manténgase atento para evitar que su comida se queme.
- Una vez el dial del temporizador llegue a 0, sonara una campana para indicar el final del proceso de cocción.

**CONSEJO:** Sugerimos asar a 450°F (230°C) durante unos minutos hasta que la comida se haya cocinado y la textura deseada se haya alcanzado.

## ROSTIZADO DE CONVECCION

Utilice esta función para rostizar cortes grandes de carne y aves y sus verduras favoritas. Ideal para pollos enteros, pavos, jamones, costillas y verduras como la remolacha, zanahorias, papas, coles de bruselas ¡y más!

- Para obtener mejores resultados, use la bandeja para hornear en el primer o segundo nivel.
- Coloque la comida sobre la bandeja y deslícela en la ranura adecuada.
- Seleccione la función ROAST y ajuste la temperatura según sus preferencias. Gire el temporizador al tiempo deseado cuando esté listo para comenzar el proceso de cocción.
- Dé la vuelta a la comida (si el tamaño lo permite) a la mitad del proceso de cocción.
- La potencia del ventilador le permitirá que sus alimentos tengan un exterior perfectamente marrón con un interior tierno y jugoso.
- Cuando se acabe el tiempo de cocción, sonará una campana y el aparato se apagará.
- Usando guantes de cocina y el asa para la bandeja, saque su comida y ¡disfrute!

**Consejo:** al igual que para la función de asado de convección, asegúrese de monitorear su comida para asegurarse de que el exterior no se cocine más rápido que el interior.

## KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Use su horno freidora de aire Kalorik Maxx para mantener los alimentos calientes después de cocinarlos, usando el ajuste de mantener caliente.

- Mantener caliente no es una función, sino una temperatura a la que puede configurar su horno para mantener caliente la que comida una vez que haya terminado de cocinar.
- Cocine bajo la función, temperatura y tiempo deseada/os.

- Cuando termine, si no desea comer su comida inmediatamente, puede girar el dial de temperatura hacia la izquierda hasta llegar a KEEP WARM (170°F // 80°C).
- Siga usando la función y el accesorio que uso para cocinar su comida.
  - ¡No es necesario hacer nada más! Una vez que transcurra el tiempo, simplemente cambie la temperatura a KEEP WARM y gire el dial del temporizador al tiempo por el cual desee mantener su comida caliente.
- Asegúrese de no dejar que sus alimentos se queden bajo el ajuste de mantener caliente durante demasiado tiempo, ya que corre el riesgo de cocinarlos en exceso.

Cuando finalice el tiempo y suene la campana, ¡saque su comida con guantes resistentes al calor y disfrute!

### Consejos para cocinar

Función	Descripción	Información
Freír con aire	Recomendado para cocinar comidas sabrosas y crujientes, sin la grasa de una freidora tradicional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciona para papas fritas frescas cortadas y congeladas.</li> <li>• Cocine todo desde alitas de pollo hasta pescado frito o rosquillas, usando poco o nada de aceite.</li> <li>• Cocine verduras crujientes llenas de sabor, no de grasa.</li> <li>• Accesorio recomendado: canasta para freír con aire.</li> <li>• <b>Nota:</b> para obtener los mejores resultados, voltee o agite los ingredientes a la mitad del proceso de cocción. Abra el horno y use unas pinzas o una espátula para voltear y agitar su comida.</li> <li>• Use el nivel Fast Air Fry para que sus comidas queden aún más crujientes. No use este nivel para recalentar alimentos congelados a menos que sea para terminar de cocinarlos o agregar un toque crujiente adicional.</li> </ul>
Hornear	Recomendado para alimentos que normalmente se prepararían en un	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciona para comidas congeladas de paquete.</li> </ul>



	horno convencional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obtener mejores resultados, precaliente el horno por lo menos 5-10 minutos a la temperatura deseada.</li> <li>• Gire el accesorio con su comida 180° a la mitad del ciclo para asegurar una cocción uniforme.</li> <li>• Use para alimentos que requieren leudación como pasteles, panes, panes rápidos, suflés u otros productos horneados que deben cocinarse bien por dentro sin dorarse demasiado por fuera.</li> <li>• Funciona para mantener los ingredientes tiernos. Ej. papas al horno.</li> <li>• Accesorios recomendados: rejilla de aire y/o bandeja para hornear.</li> </ul>
Horneado de convección	Recomendado para hornear y dorar alimentos más rápido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 5-10 minutos.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, coloque los ingredientes en el centro de la rejilla espaciados uniformemente.</li> <li>• Bueno para alimentos que no se elevan como galletas, carnes, guisos, etc.</li> <li>• Por lo general, el horneado de convección es más rápido y por lo tanto requiere una temperatura más baja. Calcule reducir entre 10-25°F en comparación a la temperatura que usaría en un horno tradicional.</li> <li>• Accesorios recomendados: rejilla de aire y/o bandeja para hornear.</li> </ul>
Tostado de convección	Utilice la función de tostado de convección para rápidamente tostar pan a la perfección: crujiente por fuera y suave por dentro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno por 10 minutos.</li> <li>• Coloque los ingredientes en el centro de la rejilla de aire, espaciados uniformemente.</li> <li>• Ajuste la temperatura a 350°F para tostadas ligeras, 400°F para medias y 450°F para oscuras. No es necesario voltear.</li> <li>• Accesorio recomendado: rejilla de aire en la ranura central.</li> </ul>

<p>Pizza</p>	<p>Cocine pizzas perfectamente crujientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 5-10 minutos.</li> <li>• Capacidad para una pizza de 12 pulgadas (30 cm).</li> <li>• Gire 180° a la mitad del ciclo para resultados más uniformes.</li> <li>• Cocine hasta que el queso se derrita y la masa este caliente y crujiente.</li> </ul>
<p>Asado de convección</p>	<p>Se utiliza para asar: carnes de res, pollo o cerdo. Puede también tostar y caramelizar vegetales y frutas. Prepara platos gratinados y guisos. Generalmente, para esta función se usa la temperatura más alta (450°F) para obtener mejores resultados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 10 minutos.</li> <li>• Utilice la ranura superior para obtener mejores resultados.</li> <li>• Monitoree la comida para que no se cocine demasiado.</li> <li>• No recipientes de vidrio bajo esta función.</li> <li>• Accesorios recomendados: rejilla de aire en la ranura superior y la bandeja para hornear en la ranura inferior para contener las gotas de grasa que caigan.</li> <li>• <b>PRECAUCIÓN:</b> No se recomienda usar papel de aluminio para cubrir la rejilla. Si se cubre, el papel de aluminio evitara que la grasa gotee en la bandeja para hornear. Esta grasa se acumulará en la superficie y podría prenderse en fuego.</li> </ul>
<p>Rostizado de convección</p>	<p>Ideal para cortes grandes de carne y aves o para verduras.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno durante 10 minutos</li> <li>• Utilice la bandeja para hornear en los niveles 1-3</li> <li>• Le permitirá lograr exteriores crujientes de color marrón con un interior tierno.</li> <li>• El ventilador de alta velocidad permitirá asar uniformemente todos sus ingredientes favoritos en una fracción del tiempo.</li> </ul>

# GUIA DE COCINA KALORIK MAXX

Tipo de comida	Temp. interna	Cantidad	Accesorio	Nivel	Función	Temp.	Tiempo
Pechuga de pollo	75°C/165°F	8-10 oz	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	400°F	15-20 min
Tiras de pollo	75°C/165°F	3-5 oz	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	380°F	10-15 min
Muslos de pollo (con hueso)	75°C/165°F	7-8 oz	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	450°F	15-20 min
Alitas	75°C/165°F	7-8 alitas	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	400°F	10-15 min
Pescado	55°C/135 °F	6 oz	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	380°F	8-12 min
Tofu	75°C/165°F	Cubos de 1 pulgada de grueso	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	430°F	15-20 min
Carne de cerdo	65°C/145°F	20-25 oz	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	430°F	20-25 min
Pastel de carne	75°C/165°F	1.5 lb.	Bandeja para hornear o rejilla de aire	Primero (BAKE 1)	Conv. BAKE o BAKE	400°F	35-40 min
Macarrones con queso**	70°C/160°F	4 porciones	Bandeja para hornear	Primero (BAKE 1)	AIR FRY	400°F	10-25 min
Papa horneada	Centro suave*	5.5 oz	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	400°F	30-35 min
Queso asado	Queso fundido*	4 sándwiches	Bandeja para hornear	Segundo (TOAST)	Conv. Toast	400°F	5-7 min
Pizza congelada (masa delgada)	Queso fundido*	1pizza de masa delgada	Rejilla de aire	Segundo (PIZZA)	Conv. BAKE o BAKE	400°F	10 min
Pizza congelada (masa gruesa)	Queso fundido*	1pizza de masa gruesa	Rejilla de aire	Segundo (PIZZA)	Conv. BAKE o BAKE	400°F	20 min
Palitos de pescado congelados	75°C/165°F	1/2 lb (10 palitos)	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	430°F	10-12 min
Nuggets de pollo congelados	75°C/165°F	20 Nuggets	Canasta	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	360°F	6-7 min

Palitos de mozzarella congelados	75°C/165°F	10 palitos	Bandeja para hornear	Tercero (AIR FRY)	AIR FRY	430°F	6-7 min
Galletas con chispas de chocolate	Bordes dorados	4-6 galletas	Bandeja para hornear (al revés)	Segundo (BAKE 2)	Conv. BAKE o BAKE	380°F	10 min
Pastel**	Prueba del palillo de dientes*	1 pastel (recipiente de 9x5 pulgadas)	Recipiente sobre rejilla de aire	Primero (BAKE 1)	Conv. BAKE o BAKE	350°F	25 min
Pan rápido**	Prueba del palillo de dientes*	1 pan (recipiente 9x5 pulgadas)	Recipiente sobre rejilla de aire	Primero (BAKE 1)	Conv. BAKE o BAKE	380°F	35 min
Muffins	Prueba del palillo de dientes*	6-12 muffins	Recipiente sobre rejilla de aire	Primero (BAKE 1)	Conv. BAKE o BAKE	380°F	12 min
Tarta**	La parte inferior comienza a dorarse	Tarta de dos costras	Recipiente sobre rejilla de aire	Primero (BAKE 1)	AIR FRY	380°F	15-20 min

Los tiempos de cocción variarán según las diferentes condiciones. El tamaño, la cantidad, la temperatura escogida y la preparación utilizada pueden afectar cuanto deberá cocinar sus comidas. La tabla arriba está para servir como una guía básica para ayudarlo a aprovechar su Horno Freidora de Aire Kalorik Maxx al máximo. En la página siguiente encontrará consejos adicionales para cada alimento. La mayoría de las recetas, a menos que se indique lo contrario, requieren agitar o voltear los alimentos a la mitad del proceso de cocción para obtener resultados más uniformes.

\* Las temperaturas internas son las recomendadas por la FDA. Otros estándares de cocción son solo indicativos.

\*\* En caso de duda, use BAKE al tiempo y temperatura que indique su receta cuando hornee panes, tartas, pasteles, y otros alimentos más grandes que requieran una cocción interna completa.

Comida	Consejos
Pechuga de pollo	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que puedan caer. Rocíe la canasta con aceite antes de colocar las pechugas. La capacidad máxima recomendada es de 3 pechugas de 10 oz (280g). Agregue 1-2 minutos adicionales por cada onza / pechuga adicional. Recuerde darles 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 o las migas que puedan caer. Rocíe la canasta con aceite antes de colocar las tiras. Intente tener solo una capa de tiras de pollo a la vez. Deles vuelta 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 puedan caer. La capacidad máxima recomendada es de 4 muslos de pollo con hueso. Voltee a la mitad del proceso de cocción.
Alitas de pollo	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que puedan caer. Puede mover las alitas al 4to nivel (FAST AIR FRY) durante los últimos minutos del ciclo si planea glasear y obtener resultados más crujientes. La cantidad máxima recomendada es de 8 alitas enteras.
Pescado	Rocíe la canasta con aceite de cocina. El pescado se pondrá opaco una vez que este cocinado.
Carne de cerdo	Coloque la bandeja para hornear en el nivel más bajo para atrapar la grasa y los jugos que puedan caer. Agregue 2-3 minutos adicionales por cada onza adicional / lomo de cerdo.
Tofu	Ecurrir bien para asegurar resultados más crocantes. Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de carne	Se recomienda envolver el pastel en papel de aluminio (sin apretar demasiado) para evitar que se dore demasiado bajo la función AIR FRY. Para un pastel de carne dentro de un recipiente: se recomienda usar la función BAKE. Puede cubrir el recipiente (sin apretar) con papel de aluminio para evitar que se dore demasiado, y destapar los últimos 5-10 minutos para darle un toque crujiente a la parte superior. Las recetas variarán.
Papa horneada	<b>DEBE</b> hacerle agujeros a la papa para evitar explote. Cubra el exterior con un poco de aceite para ayudar a que la piel esté más crujiente.
Macarrones con queso (horneados)	Use para darle un toque final a una receta de macarrones con queso al horno. Funciona para gratinar la parte superior de sus macarrones con queso. Si no desea que se dore tanto, cúbralos bien con papel de aluminio.

Sándwich de queso asado	Unte con mantequilla por fuera del pan y voltee a la mitad del proceso de cocción.
Pizza congelada (masa delgada)	Gire la rejilla de aire 180° a la mitad del ciclo para asegurar una cocción uniforme. La pizza estará lista cuando todo el queso este derrito y la masa este crocante y caliente.
Pizza congelada (masa gruesa)	Gire la rejilla de aire 180° a la mitad del ciclo para asegurar una cocción uniforme. La pizza estará lista cuando todo el queso este derrito y la masa este crocante y caliente.
Palitos de pescado congelados	Agite los palitos de pescado a la mitad del proceso de cocción. No es necesario precalentar.
Nuggets de pollo congelados	Agite los nuggets a la mitad del proceso de cocción. No es necesario precalentar.
Palitos de mozzarella congelados	Agite los palitos de mozzarella a la mitad del proceso de cocción. Use una bandeja para hornear para evitar que gotee el queso. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que puede hacer que el queso gotee.
Galletas con chispas de chocolate	Gire la bandeja para hornear 180° a la mitad del proceso de cocción para asegurar una cocción uniforme. Darle la vuelta a la bandeja y colocarla en un nivel más alto alejara las galletas de los elementos calefactores y garantizara un horneado más uniforme.
Pastel	Hornee hasta que inserte un palillo en el pastel y salga limpio. Los materiales y tamaños del molde utilizado pueden afectar los resultados. Chequee su comida 5 minutos antes de que finalice el tiempo sugerido por su receta y agregue tiempo según sea necesario. Precaliente el horno por 5 minutos.
Pan rápido	Gire la rejilla de aire 180° a la mitad del proceso de 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 molde utilizado. Precaliente 5 minutos.
Muffins	Gire la rejilla de aire 180° a la mitad del proceso de cocción. Los muffins estarán listos una vez que les inserte un palillo y salga limpio. Precaliente 5 minutos.
Tarta	Cubra la tarta con papel de aluminio (sin apretar demasiado) si ve que se está dorando demasiado rápido. AIR FRY funciona mejor para una tarta más crujiente y BAKE para una tarta más suave. Precaliente el horno por 5 minutos.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- ¡Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso! Limpiar 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 sumerja la unidad en agua ni lave con agua corriente.
- Todos los accesorios, excepto la bandeja deslizante para migas, son aptos para lavavajillas. Todos se pueden lavar con agua caliente y jabón.
- **No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque bien después de limpiar.**

## Limpieza interior

- Para quitar las migas, saque la bandeja deslizante para migas del horno de la freidora, límpiela y vuelva a colocarla adentro.
- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Secar con papel toalla. Para quitar la comida horneada, vierta un poco de aceite de cocina sobre la comida y déjela reposar de cinco a diez minutos. Esto debería ablandar la comida y permitir que se retire con una toalla de papel absorbente o un paño suave.
- Limpiar el interior de las puertas de cristal con un paño húmedo con jabón. Si el vidrio tiene manchas rebeldes, abra la puerta y cubra el interior de la puerta con algunas toallas de papel húmedas. Deje reposar unos minutos, retire las toallas y limpie la puerta. No utilice nunca utensilios afilados, ya que rayarlos puede debilitar la puerta y hacer que se rompa.
- Nunca use productos abrasivos en la cavidad. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua o humedad en el aparato (excepto en la cavidad interior). Asegúrese de que no entre agua en las puertas del horno mientras aún estén calientes.

## Limpieza externa

1. Limpiar con una esponja húmeda. Seque con un trapo. Espere siempre hasta que la unidad se haya enfriado antes de limpiarla para evitar quemaduras.

2. NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.

**NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

**CUALQUIER OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO DEBERÁ REALIZARLO UN REPRESENTANTE DE MANTENIMIENTO AUTORIZADO.**

## SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
La unidad no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La unidad no está conectada.</li> <li>2. No ha seleccionado una función ni ajustado el tiempo.</li> <li>3. Las puertas del horno no fueron cerradas correctamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conecte el cable en el tomacorriente.</li> <li>2. Asegúrese de seleccionar una función y ajustar el tiempo con los diales correspondientes.</li> <li>3. Asegúrese de que ambas puertas estén cerradas correctamente.</li> </ol>
La comida no se cocinó del todo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puso demasiada comida en el horno.</li> <li>2. La temperatura escogida es muy baja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use cantidades más pequeñas para resultados más uniformes.</li> <li>2. Aumente la temperatura y siga cocinando.</li> </ol>
La comida no está freída uniformemente	La mayoría de comidas necesitan ser agitadas o volteadas a la mitad del proceso de cocción.	Agite o voltee la comida a la mitad del proceso de cocción y siga cocinando.
Sale humo blanco de la unidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay residuos de aceite en el horno.</li> <li>2. Los accesorios tienen residuos de grasa de un ciclo anterior</li> <li>3. Hay aceite goteando sobre los elementos calefactores.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpie para remover el exceso de aceite.</li> <li>2. Limpie los accesorios después de cada uso.</li> <li>3. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla</li> </ol>
Las papas fritas no se cocinaron uniformemente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso un tipo de papa equivocado.</li> <li>2. No preparo las papas adecuadamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use papas frescas y firmes.</li> <li>2. Seque las papas cortadas para remover el exceso de almidón.</li> </ol>



# GARANTIA

---

Le sugerimos complete y nos envíen la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

Este producto KALORIK está garantizado en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos que surja del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o utilizar con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIR GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten la limitación de a la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía de derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro

Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Cliente, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

**KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.**



For questions please contact:

Para preguntas contacte a:

**KALORIK Customer Service / Servicio al Cliente**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA



**AFO 50939 SS**

Toll Free / Numero Gratuito:

+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

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

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

**KALORIK®**

Since 1930