

KALORIK®

Since 1930

ELECTRIC GRIDDLE
PLANCHA ELÉCTRICA
GRIL ÉLECTRIQUE



EN.....3
ES.....12
FR.....22

GR 46752

120V~60Hz 1200W (10A)

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



ENGLISH

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Non-stick griddle | 3. Removable drip tray |
| 2. Base | 4. Temperature control dial |

SPANISH

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Plancha antiadherente | 4. Dial de control de temperatura |
| 2. Base | |
| 3. Bandeja de goteo extraíble | |

FRENCH

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Plaque antiadhésive | 4. Bouton de réglage de température |
| 2. Base | |
| 3. Bac d'égouttement amovible | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before use.**
2. Check that the voltage in your home 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. As a rule, this appliance is not intended to be used by 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.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let it touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach temperature control probe to appliance first, and then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn temperature control dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Do not place cooking utensils on the griddle when the griddle is hot, while cooking, keeping warm or reheating.
16. Make sure the griddle, drip tray, and the outside of base are clean and dry before putting plug in power outlet.

17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
18. Use only on properly grounded outlet.
19. Do not place any of the following materials on the appliance: paper, cardboard, plastic.
20. Do not cover any part of the griddle with metal foil. This will cause the appliance to overheat.
21. Do not operate this appliance in an appliance garage or directly under a wall cabinet.
22. Before you switch on the griddle, remove any objects on top of it and any flammable objects close to it.
23. Do not place any food or objects on the drip tray when the griddle is switched on.
24. Do not place food directly on the heating element.
25. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
26. Use on a flat stable, heat-resistant surface with sufficient open space around it and away from water or any heat source.
27. This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch hot surfaces, parts or inside of appliance while operating. Allow appliance to cool down completely before you remove the grid or drip tray, or before moving, handling, cleaning or storing the appliance.
28. This appliance is for household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. It is not intended to be used in hotels, motels, bed and breakfasts and other commercial environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the

outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

BEFORE THE FIRST USE

- Carefully unpack the griddle and remove all packaging materials.
- Before cooking for the first time, wash the griddle with mild dishwashing soap. Wipe and allow to dry.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place appliance on a flat, heat resistant, stable surface in a ventilated area.

NOTE: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by this griddle. It's recommended to place a hot pad or trivet under the griddle beforehand to avoid possible damage to the surface. Be sure the sides and back of the griddle are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.

- Coat the non-stick surface with vegetable shortening before heating. If necessary, remove excess oil with paper towel.
- Make sure the temperature control is in OFF position. Insert the temperature control probe into the side of the grill, then insert plug into electrical outlet.

- Adjust the temperature control to desired setting. **NOTE:** The indicator light on the control dial indicates the heat setting. When desired setting is reached, the light will turn off. It will continue to cycle on and off during use to indicate heat setting is being automatically maintained.
- Preheat the grill for 10 minutes or until the indicator light goes out. **NOTE:** The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.
- Place food directly onto cooking surface and cook to desired doneness. You can adjust the temperature during cooking by using the control knob if necessary.

CAUTION: Do not use cooking sprays. They can cause a build-up on the cooking plates and may affect the non-stick performance of the product.

NOTE:

- During cooking, the light will go on and off indicating that the griddle is maintaining selected temperature.
- When cooking bacon or foods containing large quantities of grease, it may be necessary to check the drip tray to make sure it is not full. Remove drip tray; empty contents and wash if needed.
- When finished cooking, turn the temperature control OFF and remove plug from power outlet.

IMPORTANT: To avoid burn injury, wait until the appliance has cooled before removing the temperature control.

NOTE: Use medium to low heat for best cooking results. Very high temperatures can cause discoloration and shorten the life span of any non-stick surface. If higher temperatures are necessary, preheat on medium for a few minutes.

Suggested Time/Temperature Chart

FOOD	TEMPERATURE	TIME	DIRECTIONS
Bacon	325° - 350° F	8-14 min.	Set to appropriate temperature – turn as required
Sausage	325° - 350° F	20-30 min.	Set to appropriate temperature – turn as required
French Toast	350° F	6-10 min.	Rotate halfway into cooking time
Hamburger	350° F	3-14 min.	Rotate halfway into cooking time
Ham Slices	350° F	14-18 min.	Rotate halfway into cooking time
Sandwiches	350° F	6-10 min.	Butter outside and brown both sides
Pancakes	400° F	2-6 min.	Pour batter onto griddle – when bubbles appear on top side, turn
Pork Chops	350° F	20-30 min.	Brown both sides then reduce temperature to 325° F Rotate halfway into cooking time
Steak (Rare)	400° F	4-6 min.	Flip halfway into cooking time
Steak (Medium)	400° F	7-12 min.	
Steak (Well-done)	400° F	13-18 min.	

*The table above is for reference only. Cooking times may vary and depend on personal taste.

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

- Turn the temperature control to OFF and unplug cord from power outlet.
- Always allow appliance to cool completely before cleaning and removing temperature controller.
- If necessary, wipe temperature control case and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. NEVER IMMERSE TEMPERATURE CONTROL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

CAUTION: The temperature control may become hot after use. Allow to cool before handling.

- Remove the drip tray; empty contents. The drip tray can be washed in the dishwasher or in warm soapy water. Wash the griddle with warm soapy water; rinse and dry thoroughly.

NOTE:

- For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the nonstick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the griddle.
- Store in a cool, dry place.

Hints for Care and Use of Non-Stick Surface

- To avoid scratching the non-stick surface, do not stack objects on the grill or griddle cooking plates.

CAUTION: Do not use cooking sprays. They can cause a build-up on the cooking plates and may affect the non-stick performance of the product.

- Use medium to low heat for best cooking results. Very high temperatures can cause discoloration and shorten the life span of any non-stick surface. If higher temperatures are necessary, preheat on medium heat for a few minutes.
- For best results and preserve the non-stick coating longer, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils. Never cut food on the Griddle.
- Remove stubborn stains with a plastic scouring pad and mild dish washing liquid; do not use steel wool as it will damage the non-stick surface of the cooking plates.

Steps for Stain Removal and Proper Care of Ceramic Non-Stick Coating

1. Identify stained areas on the cooking surface and sprinkle some baking soda on the stains.
2. Moisten the baking soda to get a paste like texture by adding some water.
3. Let the paste stand for a few minutes on the stains (not more than an hour).
4. Rub with a soft damp cloth or lightly scrub with a plastic scouring pad, wipe clean and dry thoroughly.

NOTE: Do not rub vigorously when using a plastic scouring pad and NEVER use a metal scouring pad as this may damage the non-stick coating.

5. Repeat the cycle once again if necessary. The performance and non-stick property of the ceramic non-stick coating will not be affected due to stains.

WARRANTY

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

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

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

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and 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 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, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. Compruebe que el voltaje en su hogar corresponde al indicado en el electrodoméstico.
3. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
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. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. Como regla general, este aparato no está destinado a ser utilizado por niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas.
7. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
9. No utilizar en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte primero la sonda de control de temperatura al electrodoméstico y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire el dial de control de temperatura a la posición OFF, luego retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para nada que no sea el uso previsto.

15. No coloque utensilios de cocina sobre la plancha cuando la plancha esté caliente, mientras cocina, manteniéndola caliente o recalentando.
16. Asegúrese de que la plancha, la bandeja de goteo y el exterior de la base estén limpios y secos antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
17. No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, lo que conlleva un riesgo de descarga eléctrica.
18. Use solo en un tomacorriente con conexión a tierra.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre el aparato: papel, cartón, plástico.
20. No cubra ninguna parte de la plancha con papel de aluminio. Esto hará que el aparato se sobrecaliente.
21. No opere este electrodoméstico en un garaje para electrodomésticos o directamente debajo de un gabinete de pared.
22. Antes de encender la plancha, retire cualquier objeto que se encuentre encima y cualquier objeto inflamable cercano.
23. No coloque ningún alimento u objeto sobre la bandeja de goteo cuando la plancha esté encendida.
24. No coloque alimentos directamente sobre el elemento calefactor.
25. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
26. Úselo en una superficie plana estable, resistente al calor, con suficiente espacio abierto a su alrededor y lejos del agua o cualquier fuente de calor.
27. Este aparato funciona a altas temperaturas que pueden causar quemaduras. No toque las superficies calientes, las piezas o el interior del electrodoméstico mientras esté funcionando. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de quitar la rejilla o la bandeja de goteo, o antes de mover, manipular, limpiar o almacenar el electrodoméstico.
28. Este aparato es solo para uso doméstico. No está diseñado para su uso en entornos como el personal de cocinas de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. No está destinado a ser utilizado en hoteles, moteles, cama y desayuno, y otros entornos comerciales.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

Vea página 2.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale cuidadosamente la plancha y retire todos los materiales de embalaje.
- Antes de cocinar por primera vez, lave la plancha con un jabón suave para lavar platos. Limpie y deje secar.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente al calor y estable en un área ventilada.

NOTA: Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por esta plancha. Se recomienda colocar una almohadilla caliente o un salvamanteles debajo de la plancha de antemano para evitar posibles daños a la superficie. Asegúrese de que los lados y la parte posterior de la plancha estén al menos a 4 pulgadas de las paredes, gabinetes u objetos en el mostrador o la mesa.

- Cubra la superficie antiadherente con manteca vegetal antes de calentar. Si es necesario, elimine el exceso de aceite con una toalla de papel.
- Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición OFF. Inserte la sonda de control de temperatura en el costado de la parrilla, luego inserte el enchufe en el tomacorriente.
- Ajuste el control de temperatura a la configuración deseada.
NOTA: La luz indicadora en el control indica la configuración de calor. Cuando se alcanza la configuración deseada, la luz se apagará. Continuará encendiéndose y apagándose durante el uso para indicar que la configuración de calor se mantiene automáticamente.
- Precaliente la parrilla durante 10 minutos o hasta que se apague la luz indicadora. **NOTA:** Las temperaturas de cocción enumeradas en este manual del usuario son estimaciones. Ajuste la temperatura de cocción ligeramente hacia arriba o hacia abajo para lograr los resultados que prefiere.
- Coloque los alimentos directamente sobre la superficie de cocción y cocine a la temperatura deseada. Puede ajustar la temperatura durante la cocción usando la perilla de control si es necesario.

PRECAUCIÓN: No use aerosoles para cocinar. Pueden causar una acumulación en las placas de cocción y pueden afectar el rendimiento antiadherente del producto.

NOTA:

- Durante la cocción, la luz se encenderá y se apagará indicando que la plancha mantiene la temperatura seleccionada.
- Cuando cocine tocino o alimentos que contengan grandes cantidades de grasa, puede ser necesario revisar la bandeja de goteo para asegurarse de que no esté llena. Retire la bandeja de goteo; vaciar el contenido y lavar si es necesario.
- Cuando termine de cocinar, apague el control de temperatura y retire el enchufe de la toma de corriente.

IMPORTANTE: Para evitar lesiones por quemaduras, espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de quitar el control de temperatura.

NOTA: Use fuego medio a bajo para obtener mejores resultados de cocción. Las temperaturas muy altas pueden causar decoloración y acortar la vida útil de cualquier superficie antiadherente. Si son necesarias temperaturas más altas, precaliente a temperatura media durante unos minutos.

Tabla de Tiempo / Temperatura Sugerida

COMIDA	TEMPERATURA	TIEMPO	DIRECCIONES
Tocino	325° - 350° F	8-14 min.	Ajuste a la temperatura adecuada – gire según sea necesario
Salchicha	325° - 350° F	20-30 min.	Establecer a la temperatura adecuada – gire según sea necesario
Tostada francesa	350° F	6-10 min.	Girar hasta la mitad del tiempo de cocción
Hamburguesa	350° F	3-14 min.	Girar hasta la mitad del tiempo de cocción
Rebanadas de jamón	350° F	14-18 min.	Girar hasta la mitad del tiempo de cocción
Sándwiches	350° F	6-10 min.	Mantequilla afuera y dorar ambos lados
Panqueques	400° F	2-6 min.	Vierta la masa en la plancha: cuando aparezcan burbujas en el lado superior, gire

Chuletas de cerdo	350° F	20-30 min.	Dore ambos lados y luego reduzca la temperatura a 325 ° F
Filete (Raro)	400° F	4-6 min.	Girar hasta la mitad del tiempo de cocción
Filete (Medio)	400° F	7-12 min.	
Filete (Bien Hecho)	400° F	13-18 min.	

*La tabla anterior es solo para referencia. Los tiempos de cocción pueden variar y dependen del gusto personal.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague el control de temperatura y desconecte el cable de la toma de corriente.
- Siempre permita que el aparato se enfríe por completo antes de limpiar y quitar el controlador de temperatura.
- Si es necesario, limpie la caja de control de temperatura y la sonda con un paño suave y húmedo. Sonda de control de temperatura en seco por completo. **NUNCA SUMERJA EL CONTROL DE TEMPERATURA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

PRECAUCIÓN: El control de temperatura puede calentarse después del uso. Dejar enfriar antes de manipular.

- Retire la bandeja de goteo; vaciar el contenido La bandeja de goteo se puede lavar en el lavavajillas o en agua jabonosa tibia. Lave la plancha con agua jabonosa tibia; enjuague y seque completamente.

NOTA: Para partículas de comida rebeldes, afloje con una almohadilla de limpieza de plástico. Evite fregar con fuerza el acabado antiadherente, ya que esto puede causar arañazos en la superficie. No use lana de acero, estropajos ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la plancha.

- Guardar en un lugar fresco y seco.

Consejos para el cuidado y uso de la superficie antiadherente

- Para evitar rayar la superficie antiadherente, no apile objetos sobre la parrilla o las placas de cocción.

PRECAUCIÓN: No use aerosoles para cocinar. Pueden causar una acumulación en las placas de cocción y pueden afectar el rendimiento antiadherente del producto.

- Use fuego medio a bajo para obtener mejores resultados de cocción. Las temperaturas muy altas pueden causar decoloración y acortar la vida útil de cualquier superficie antiadherente. Si son necesarias temperaturas más altas, precaliente a fuego medio durante unos minutos.
- Para obtener mejores resultados y conservar el revestimiento antiadherente por más tiempo, use utensilios de nylon, plástico, madera o caucho. Nunca corte alimentos en la plancha.
- Elimine las manchas difíciles con un estropajo de plástico y un líquido suave para lavar platos; no use lana de acero ya que dañará la superficie antiadherente de las placas de cocción.

Pasos para la eliminación de manchas y el cuidado adecuado del revestimiento antiadherente de cerámica

1. Identifique las áreas manchadas en la superficie de cocción y espolvoree un poco de bicarbonato de sodio sobre las manchas.
2. Humedezca el bicarbonato de sodio para obtener una textura similar a la pasta agregando un poco de agua.
3. Deje reposar la pasta durante unos minutos sobre las manchas (no más de una hora).
4. Frote con un paño suave y húmedo o frote ligeramente con una esponja plástica, limpie y seque completamente.

NOTA: No frote vigorosamente cuando use una esponja de plástico y NUNCA use una esponja de metal ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

5. Repita el ciclo una vez más si es necesario. El rendimiento y la propiedad antiadherente del revestimiento cerámico antiadherente no se verán afectados debido a las manchas.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. 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 remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de remplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

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 Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (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 49th Ave
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment:

1. **Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.**
2. Vérifiez que la tension dans votre maison correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, n'immergez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
6. Débranchez de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en train d'être utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
7. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
12. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Fixez toujours d'abord la sonde de contrôle de la température à l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour éteindre, tournez le bouton de réglage de la température sur OFF (ETEINT), puis retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autre que l'utilisation prévue.

15. Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur la plaque chauffante lorsque qu'elle est chaude, pendant la cuisson, pendant qu'elle garde au chaud, ou pendant qu'elle réchauffe.
16. Assurez-vous que la plaque chauffante, le bac d'égouttement et l'extérieur de la base sont propres et secs avant de brancher la fiche dans la prise de courant.
17. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent casser le coussin et toucher des pièces électriques, ce qui pourrait entraîner un choc électrique.
18. Utilisez uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
19. Ne placez aucun des matériaux suivants sur l'appareil: papier, carton, ou plastique.
20. Ne recouvrez aucune partie de la plaque de cuisson avec du papier aluminium. Cela produira que l'appareil surchauffe.
21. N'utilisez pas cet appareil dans un placard à appareil ou directement sous une armoire murale.
22. Avant d'allumer la plaque chauffante, retirez tous les objets au-dessus et tous les objets inflammables à proximité.
23. Ne placez aucun aliment ou objet sur le bac d'égouttement lorsque la plaque chauffante est allumée.
24. Ne placez pas d'aliments directement sur l'élément chauffant.
25. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande à distance.
26. Utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur avec un espace ouvert suffisant autour d'elle et loin de l'eau ou de toute source de chaleur.
27. Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes, les pièces ou à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la grille ou l'égouttoir, ou avant de déplacer, manipuler, nettoyer ou ranger l'appareil.
28. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements commerciaux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMÉSTIQUE UNIQUEMENT

PRISE POLARISÉE

Cet appareil possède une prise polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise est conçue pour être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise murale, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'essayez en aucune manière de modifier la prise.**

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si un soin particulier est apporté à leur utilisation.

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins celle de l'appareil. Si la puissance électrique de la rallonge est trop faible, elle pourrait surchauffer et brûler.
- L'éventuel cordon de rallonge doit être disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou du dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez soigneusement la plaque chauffante et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Avant de faire cuire de la nourriture pour la première fois, lavez la plaque avec un savon à vaisselle doux. Essuyez et laissez sécher.

MODE D'EMPLOI

- Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et stable dans un endroit aéré.

REMARQUE: Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par cette plaque chauffante. Il est recommandé de placer au préalable un pad résistant à la chaleur ou un dessous de plat sous la plaque pour éviter d'endommager la surface. Assurez-vous que les côtés et l'arrière de la plaque chauffante sont à au moins 4 pouces / 10 cm de murs, armoires ou objets sur le comptoir ou la table.

- Enduisez la surface antiadhésive de d'huile végétal avant de chauffer. Si nécessaire, retirez l'excédent d'huile avec un essuie-tout
- Assurez-vous que la commande de température est en position OFF (ÉTEINT). Insérez la sonde de contrôle de la température sur le côté du gril, puis insérez la prise électrique dans la prise murale.
- Ajustez la commande de température au réglage souhaité.

REMARQUE: Le voyant lumineux sur le bouton de réglage de température indique le réglage de chaleur. Lorsque le réglage souhaité est atteint, la lumière s'éteindra. Il continuera à s'allumer et à s'éteindre pendant l'utilisation pour indiquer que le réglage de la chaleur est automatiquement maintenu.

- Préchauffez le gril pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. **REMARQUE:** Les températures de cuisson répertoriées dans ce manuel d'utilisation sont des estimations. Réglez la température de cuisson légèrement vers le haut ou vers le bas pour obtenir les résultats que vous désirez.
- Placez les aliments directement sur la surface de cuisson et cuire jusqu'à cuisson désirée. Vous pouvez régler la température pendant la cuisson en utilisant le bouton de réglage si nécessaire. Vérifiez que la plaque de cuisson soit bien propre avant de l'utiliser étant donné que les aliments vont directement dessus.

ATTENTION: N'utilisez pas d'aérosols de cuisson. Ils peuvent provoquer une accumulation de graisse sur les plaques de cuisson et peuvent affecter les performances antiadhésives du produit.

REMARQUE:

- Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que la plaque chauffante maintient la température sélectionnée.

- Lorsque vous cuisinez du bacon ou des aliments contenant de grandes quantités de graisse, il peut être nécessaire de vérifier le bac d'égouttement pour vous assurer qu'il n'est pas plein. Retirez le bac d'égouttement, videz le contenu et lavez-le si nécessaire.
- Une fois la cuisson terminée, mettez le bouton de réglage de température sur la position OFF (ÉTEINT) et débranchez l'appareil de la prise murale

IMPORTANT: Pour éviter les brûlures, attendez que l'appareil soit complètement froid avant de retirer le contrôle de température.

REMARQUE: Utiliser la température basse à moyenne pour les meilleurs résultats. Les températures très chaudes peuvent inciter une décoloration et raccourcir le temps de vie de n'importe quelle surface antiadhésive. Si des températures plus élevées sont nécessaires, préchauffez avec une température moyenne pendant quelques minutes.

Temps suggéré/Tableau des Températures

ALIMENT	TEMPERATURE	TEMPS	DIRECTIONS
Bacon	325° - 350° F (160°-175°C)	8-14 min.	Réglez à la température appropriée - tournez au besoin
Saucisses	325° - 350° F (160°-175°C)	20-30 min.	Réglez à la température appropriée - tournez au besoin
Pain Perdu	350° F (175°C)	6-10 min.	Tournez à mi-cuisson
Hamburger	350° F (175°C)	3-14 min.	Tournez à mi-cuisson
Tranches de Jambon	350° F (175°C)	14-18 min.	Tournez à mi-cuisson
Sandwiches	350° F (175°C)	6-10 min.	Beurrez l'extérieur et faites brunir chaque côté
Pancakes	400° F (200°C)	2-6 min.	Versez la pâte sur la plaque de cuisson-quand des bulles apparaissent sur le dessus, retournez

Côtes de porc	350° F (175°C)	20-30 min.	Faites brunir chaque côté et réduisez la température à 325°F (160°C). Retournez à mi-cuisson.
Steak (saignant)	400° F (200°C)	4-6 min.	Retournez à mi-cuisson.
Steak (à point)	400° F (200°C)	7-12 min.	
Steak (bien cuit)	400° F (200°C)	13-18 min.	

*Le tableau ci-dessus est pour référence seulement. Les temps de cuisson peuvent changer selon votre goût personnel.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Parcourez des recettes conçues par des chefs spécialement faites pour votre produit Kalorik. Visitez notre site web www.kalorik.com pour y trouver un grand choix de recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et connectez-vous avec nous sur les réseaux sociaux pour une inspiration quotidienne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Mettez le contrôle de température sur OFF (ÉTEINT) et débranchez le cordon de la prise murale.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer et de retirer le régulateur de température.
- Si nécessaire, essuyez le boîtier de contrôle de température et la sonde avec un chiffon doux et humide. Séchez complètement la sonde de contrôle de la température. NE JAMAIS IMMERGER LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

ATTENTION: Le contrôle de la température peut devenir chaud après utilisation. Laissez-le refroidir avant de manipuler.

- Retirez le bac d'égouttement; videz le contenu. Le bac d'égouttement peut être lavé au lave-vaisselle ou dans de l'eau

chaude savonneuse. Lavez la plaque avec de l'eau chaude savonneuse; rincez et séchez soigneusement.

REMARQUE :

- Pour les morceaux de nourriture tenaces, desserrez avec un pad nettoyant en plastique résistant à la chaleur. Évitez de récurer durement la finition antiadhésive car cela pourrait provoquer des rayures sur la surface. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur aucune partie de la plaque chauffante.
- Stocker dans un endroit frais et sec.

Conseils pour l'entretien et l'utilisation de la surface antiadhésive

- Pour éviter de rayer la surface antiadhésive, n'empilez pas d'objets sur le gril ou les plaques de cuisson.

ATTENTION: N'utilisez pas d'aérosols de cuisson. Ils peuvent provoquer une accumulation de graisse sur les plaques de cuisson et peuvent affecter les capacités antiadhésives du produit.

- Utilisez un feu moyen à doux pour de meilleurs résultats de cuisson. Des températures très élevées peuvent provoquer une décoloration et raccourcir la durée de vie de toute surface antiadhésive. Si des températures plus élevées sont nécessaires, préchauffez à feu moyen pendant quelques minutes.
- Pour de meilleurs résultats et pour préserver le revêtement antiadhésif plus longtemps, utilisez des ustensiles en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc. Ne coupez jamais de nourriture sur la plaque chauffante.
- Éliminez les taches tenaces avec un tampon à récurer en plastique et un liquide vaisselle doux; n'utilisez pas de laine d'acier car cela endommagerait la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

Étapes pour l'élimination des taches et l'entretien approprié du revêtement antiadhésif en céramique

1. Identifiez les zones tachées sur la surface de cuisson et saupoudrez de bicarbonate de soude sur les taches.
2. Humidifiez le bicarbonate de soude pour obtenir une texture pâteuse en ajoutant de l'eau.
3. Laisser reposer la pâte quelques minutes sur les taches (pas plus d'une heure).

4. Frottez avec un chiffon doux humide ou frottez légèrement avec un tampon à récurer en plastique, essuyez et séchez soigneusement.

REMARQUE Ne frottez pas vigoureusement lorsque vous utilisez un tampon à récurer en plastique et n'utilisez JAMAIS de tampon à récurer en métal car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

5. Répétez le cycle une fois de plus si nécessaire. Les performances et la propriété antiadhésive du revêtement antiadhésif en céramique ne seront pas affectées par les taches.

GARANTIE

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

A partir de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des États-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

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

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

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

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

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

For questions please contact:
Pour toute question, veuillez contacter:

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

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

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

www.KALORIK.com



Ref GR 46752

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

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

KALORIK®
Since 1930