

KALORIK®

Since 1930

INDOOR SMOKELESS GRILL PARRILLA SIN HUMO PARA INTERIORES GRILL D'INTÉRIEUR SANS FUMÉE

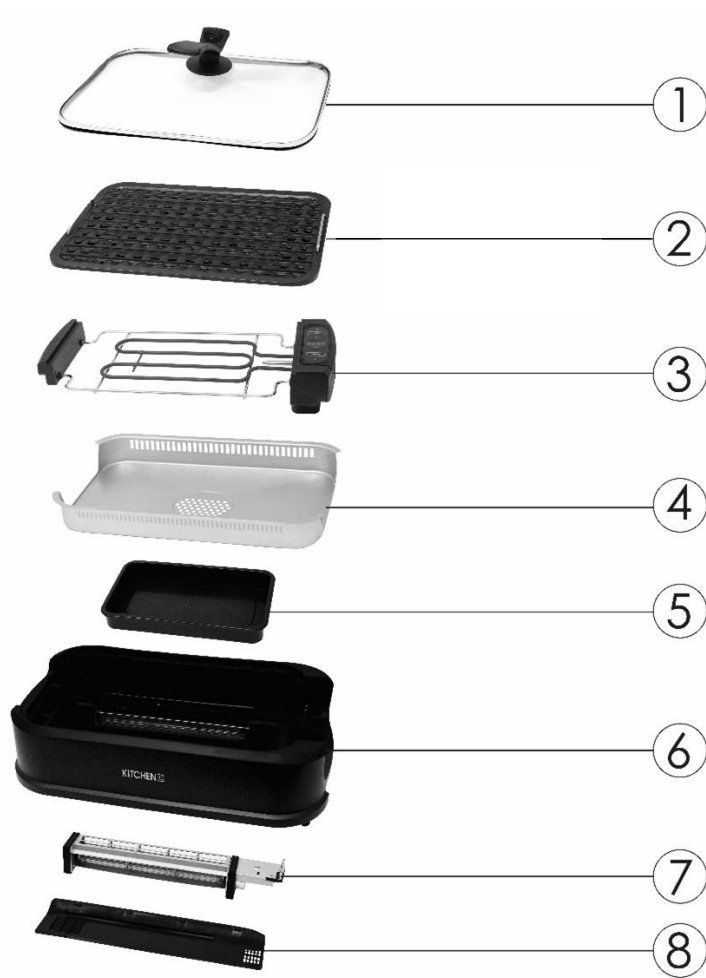
EN.....2
ES.....15
FR.....29



GR 45386

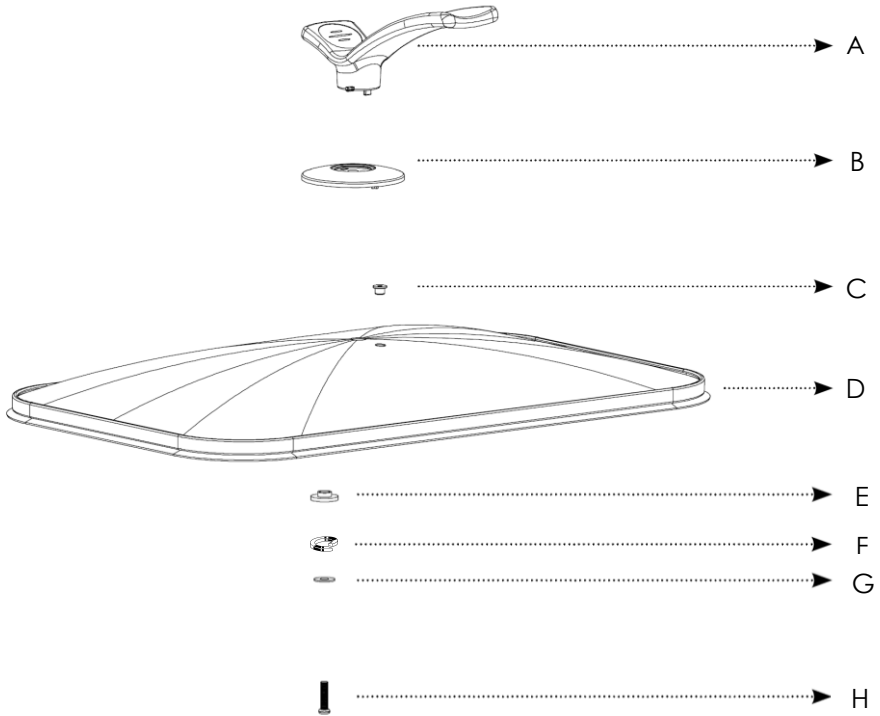
120V~60Hz 1500W (12.5A)

PARTS & ACCESSORIES



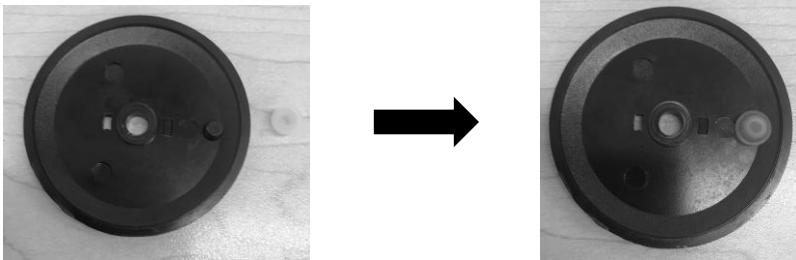
- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Glass lid | 6. Base unit |
| 2. Nonstick grill plate | 7. Electric fan (removable) |
| 3. Heating element with detachable cord | 8. Snap-off fan cover |
| 4. Drip tray | |
| 5. Collection pan / water tray | |

LID HANDLE ASSEMBLY



- A. Handle
- B. Handle base
- C. Silicone gasket
- D. Glass lid
- E. Plastic washer
- F. Spring washer
- G. Metal washer
- H. Screw

1. Attach the Silicone Gasket under the Handle Base, as shown below.



2. Insert the Screw through the Metal Washer. Place the Spring Washer over the Metal Washer, then place the Plastic Washer over the Spring Washer.
3. Insert the Screw and the washers through the bottom of the Glass Lid.
4. Place the Handle Base on top of the Glass Lid. The Screw should go through the center of the Handle Base and the Silicon Gasket should be aligned to fit through the other hole on the lid.
5. Thread the Handle onto the Screw and tighten using a Phillips-head screwdriver.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. Never immerse the main unit housing, which contains electrical components and heating elements, in water. Do not rinse under the tap.
3. To avoid electrical shock, do not put liquid of any kind into the main unit housing containing the electrical components.
4. This appliance has a three-prong plug. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. Do not attempt to modify the plug in any way.
5. Make sure the appliance is plugged into a wall socket.
6. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, never place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
7. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children.
8. When cooking, do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5 inches free space on the back, sides and above the smokeless grill. Do not place anything on top of the appliance.

9. Do not use this appliance if the plug, the power cable, or the appliance itself is damaged in any way.
10. If the power cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
11. Do not place the appliance on stove top surfaces.
12. Do not use outdoors.
13. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children when it is in operation or in the cooling process.
14. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cable or operate the appliance controls with wet hands.
15. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
16. Do not operate the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
17. Do not use the smokeless grill for any purpose other than described in this manual.
18. Never leave the appliance unattended while operating.
19. WEAR OVEN MITTS when handling hot components or touching hot surfaces.
20. Should the appliance emit black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before removing oven contents.
21. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
22. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
23. If the Smokeless Grill is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
24. Always unplug the appliance after use.
25. Let the appliance cool for approximately 30 mins. before handling, cleaning, or storing.
26. The glass lid and handle get very hot. Always use oven mitts.

NOTE: This unit has been designed and engineered to reduce the smoke and visible vapors usually associated with grilling to a minimum. Delivers outdoor results indoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

For your personal safety, this appliance must be grounded. This appliance is equipped with a power supply cord having a 3-prong grounding plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3-prong, grounding type wall receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition and all local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded, 3-prong, wall receptacle installed by a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

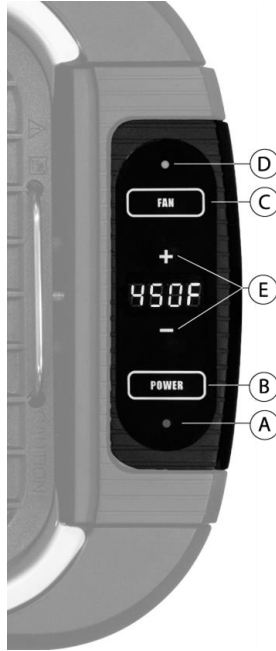
SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

KNOW YOUR SMOKELESS GRILL

Grill your favorite foods without any smoke with your new Smokeless Grill. Functioning as a traditional grill but designed with a built-in fan and a silicone-sealed lid, this unit reduces smoke and visible vapors usually associated with grilling to a minimum. The non-stick coated grill quickly heats up to a maximum temperature of 460°F, while the removable drip tray collects excess grease for healthier grilling. The removable parts allow for easy cleaning: simply place the grill plate, drip tray, collection plate or glass lid in the dishwasher!

USING THE CONTROL PANEL



1. Plug the power cord into an outlet. Blue LED Light **(A)** will blink on and off and one audible tone/beep is heard.
2. Select Power Button **(B)**, and LED **(A)** will continue to blink until a temperature selection is made.
3. Select Fan Button **(C)**. Fan will run and blue Fan LED **(D)** will light up and one audible tone/beep is heard.
NOTE: Fan should be kept running throughout the grilling process to prevent smoke.
4. Use Temperature buttons + and - **(E)** to adjust cooking temperature from 180°F to 460°F.
NOTE: You may raise or lower the cooking temperature at any time during the cooking process. To keep food warm, set the temperature between 220°F and 250°F.
5. Once the temperature is reached, the LED light below the Power button becomes a solid red.
6. When you are finished grilling, press the Power and Fan Buttons to shut down the Unit. Unplug the Power

7. Cord and allow unit to cool fully before disassembling for cleaning.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packing materials, labels stickers and literature.
- Wipe the appliance with a damp cloth. Make sure to clean the grill plate, drip tray, and the collection pan/water tray before use (see "Cleaning and Maintenance").
- Do not wash or submerge heating element, electric fan, or appliance base in water or any other liquid.
- It is recommended to heat the grill for about 10 minutes without anything on its surfaces. This helps to eliminate any grease that may have adhered during manufacturing and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface. Keep away from flammable objects.
2. Assemble the unit. Refer to the **Parts & Accessories** section to see the order of the items as they are assembled.
3. Add about 2 cups water to the collection pan.
4. Ensure that the drip tray is slid into the base of the appliance.
5. Leave ample air space on all sides of the appliance to facilitate air flow.
6. Plug the power cord into a dedicated outlet.
7. If you are starting with a cold grill, you may preheat the grill using a medium or high heat setting for 4–6 mins.
8. Prepare and season your food according to your favorite recipe. You may spray or wipe the grill plate's cooking surface with cooking oil.
9. Select the cooking temperature using the **+** and **-** buttons, add the food, put the lid in place, and grill to your personal taste. Turn the food as needed.

Note: Cooking with the lid on the smokeless grill is recommended because it maintains the cooking temperature, seals in flavor, and prevents splatter.

10. When done grilling, switch off the appliance and remove the plug from the wall outlet.

Caution! Never immerse or wash heating element, electric fan or base in water or any other liquids.

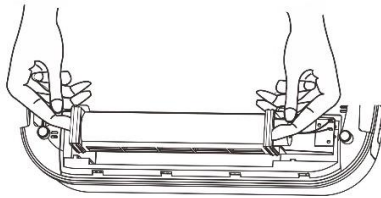
Caution! The glass lid and handle get very hot. Always handle hot components with oven mitts while cooking.

Caution! Wait for all components to cool thoroughly after use before disassembling.

REMOVING THE ELECTRIC FAN:

When you are thoroughly cleaning the base unit with water and detergents, always remove the electric fan. Turn over the base unit, slide and remove the fan cover by pulling away from the base. Lift the fan out of the base unit slowly and disconnect the two-prong connection into the base of the smokeless grill. When returning the fan to the base, make sure to insert the two-prong connection into the receptacle.

CAUTION: Unplug appliance before removing fan.



TIPS FOR USE

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new unit may not operate properly. This unit should be operated on a dedicated electrical circuit.

Shut-Off

You can manually shut off the appliance by pressing the Power Button at any time during cooking.

- Be careful not to transfer germs from raw meat to cooked meat. Use separate utensils and platters for raw and cooked meat.
- Always marinate in a tightly covered nonmetal dish and turn the food occasionally. Be sure to refrigerate all meats while marinating.
- If leftover wet marinade is to be used as a sauce with the cooked food, be sure to place it in a small pan and heat to a rolling boil before serving to eliminate bacterial growth.
- Similar to a stove top frying pan, grease from high-fat foods, such as bacon or sausage, may splatter on the countertop. Protect the countertop as necessary.
- To prevent scratching the coating, use only nonmetallic utensils. Do not cut food on the grill plate using sharp utensils, such as forks or knives, that can scratch the cooking surface.
- Do not use steel wool or other metal pads. They could leave coarse scratches. Always rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel.

GRILLING SUGGESTIONS

The table below shows some food that can be cooked on the grill along with suggested cooking times for each. Keep in mind that grilling times may vary depending on the type of food used, its size, thickness and current temperature, as well as personal preference.

Food	Time	Food	Time
Vegetables	8 -15 min	Fish Fillet	12 -18 min
Corn on the Cob	14 -16 min	Whole Fish	15 -16 min

Vegetable Kebab	5 -15 min	Chicken	22 - 26 min
Meat Kebab	16 -18 min	Pork (Bone-in)	14 -16 min
Hot Dogs	12 -16 min	Pork (Boneless)	12 -15 min
Sausages	16 -18 min	Beef (Bone-in)	12 -16 min
Shrimp	12 -14 min	Beef (Boneless)	8 -15 min

Caution: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

TIPS

- Thaw food prior to grilling. For best results, do not attempt to grill frozen food and make sure any meat prepared is not too thick (approx. 0.5 in. / 1.5cm). This helps to keep the meat juicy.
- Tender meat is best suited for grilling. Meat will be more tender if marinated overnight.
- When basting food with marinade, use only a little oil and brush the marinade lightly onto the food to avoid excess smoke.
- Sausages tend to burst when grilled. To prevent this, cut the skin a few times lengthwise.
- When preparing kebabs, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.

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

CAUTION! Wait for all components to cool thoroughly after use before disassembling. Always handle hot components with oven mitts while cooking or hot.

- Before cleaning, be sure to unplug the cord from the outlet. If necessary, wipe the cord with a damp cloth.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning. The grill plate, drip tray, collection pan, and glass lid can be placed in the bottom rack of the dishwasher or washed by hand. The base unit can be cleaned by hand with a warm, damp cloth and mild liquid soap. For more thorough cleaning of the base unit, remove the electric fan.
- Always be sure to wash the smokeless grill surface after each use to remove any grease that may have accumulated. To keep grease from dripping outside of the base, always ensure that you are using your smokeless grill on a level surface and that the drip tray is completely clear of food particles.
- Use a damp cloth to clean the base. Do not use scouring pads or harsh cleaners on this unit. If necessary, use a nylon bristle brush or plastic scrubbing pad.
- If necessary, clean the glass sides with a cloth or paper towel using a vinegar solution (4-parts water, 1-part vinegar). Stubborn, caked-on food residue can be removed using a ceramic scraper on the glass surface.
- Reassemble the appliance.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

If your appliance is not working properly:

Problem	Possible cause	Solution
Appliance is not turning on.	There is no power going into the appliance	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the power cord is properly connected to the heating element.• Make sure the power cord is plugged into an electrical socket.
Appliance is taking too long to heat or not heating enough.	The appliance may not be able to draw enough operating power from the outlet.	<ul style="list-style-type: none">• Switch the power cord to an outlet that has no other appliances attached to it.
Food is undercooked or overcooked	Temperature and time setting may need to be adjusted	<ul style="list-style-type: none">• Change the cooking time and temperature accordingly.
Electric fan is not working	Assembly may not be fully connected	<ul style="list-style-type: none">• Disassemble the appliance and reattach the fan component. Follow instructions in the removing the electric fan section.

WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

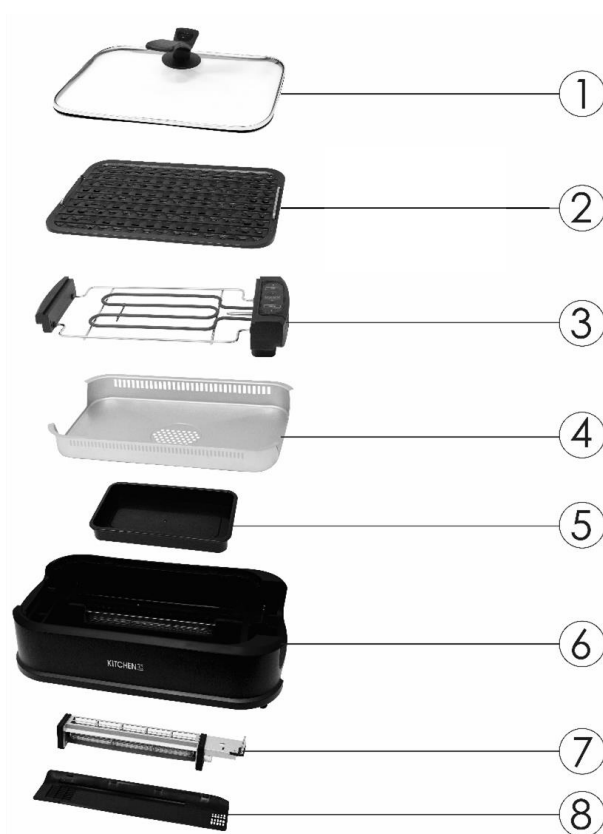
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

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

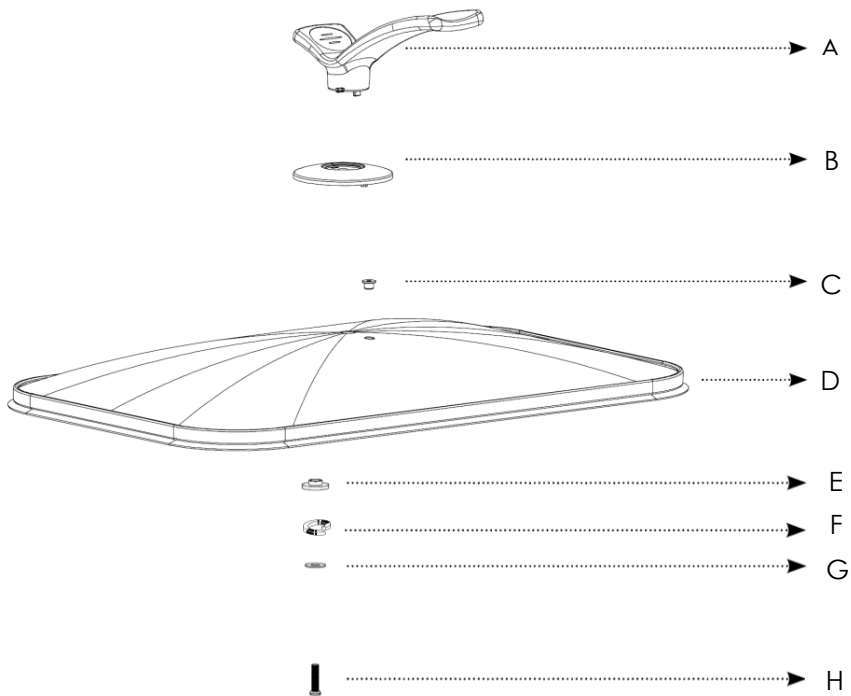
Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

PARTES Y ACCESORIOS



1. Tapa de vidrio
2. Placa antiadherente de la parrilla
3. Elemento calentador con cable de alimentación desmontable
4. Bandeja de goteo
5. Recipiente colector/bandeja para agua
6. Base de la unidad
7. Ventilador eléctrico (extraíble)
8. Cubierta del ventilador extraíble

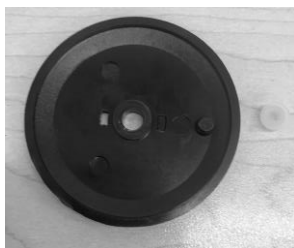
MONTAJE DE ASA DE LA TAPA



- A. Manija
B. Base de la manija
C. Junta de silicona
D. Tapa de vidrio

- E. Arandela de resina
F. Arandela de metal
G. Arandela de metal
H. Tornillo

1. Coloque la junta de silicona debajo de la base del mango, como se muestra a continuación.



2. Inserte el tornillo a través de la arandela de metal. Coloque la arandela de resorte sobre la arandela de metal, luego coloque la arandela de plástico sobre la arandela de resorte.
3. Inserte el tornillo y las arandelas a través de la parte inferior de la tapa de vidrio.
4. Coloque la base de la manija sobre la tapa de vidrio. El tornillo debe pasar por el centro de la base del mango y la junta de silicona debe estar alineada para pasar por el otro orificio de la tapa.
5. Enrosque la manija en el tornillo y apriete con un destornillador Phillips.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Nunca sumerja la carcasa de la unidad principal en agua, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. No enjuague bajo el grifo.
3. A fin de evitar descargas eléctricas, no deje que entre ningún tipo de líquido en la carcasa de la unidad principal ya que contiene los componentes eléctricos.
4. Este aparato tiene un enchufe de tres clavijas. Dicho enchufe está diseñado para enchufar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
5. Asegúrese de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente.
6. Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados Fahrenheit. Para evitar lesiones personales, nunca coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado por completo.
7. A menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas para usar el dispositivo, este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento. Los niños no deben utilizar este aparato.
8. Al cocinar, no coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 5 pulgadas de espacio libre en la parte

posterior, los lados y por encima de la Parrilla Sin Humo. No coloque nada encima del aparato.

9. No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de cualquier manera.
10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado para evitar riesgos.
11. No coloque el aparato sobre una estufa.
12. No lo use al aire libre.
13. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.
14. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni manipule los controles del aparato con las manos mojadas.
15. Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
16. No haga funcionar el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.
17. No utilice la Parrilla Sin Humo para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
18. Nunca deje el aparato en funcionamiento desatendido.
19. UTILICE LOS GUANTES PARA HORNO cuando manipule componentes calientes o toque superficies calientes.
20. Si el aparato echa humo negro, DESCONECTE INMEDIATAMENTE y espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del horno.
21. Siempre opere el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, sea estable y no sea combustible.
22. Este aparato es solo para uso doméstico normal. No está diseñado para utilizar en entornos comerciales o minoristas.
23. La garantía será inválida si la Parrilla Sin Humo se usa de manera inadecuada, con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario. Además, el fabricante no será responsable de los daños.
24. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.
25. Antes de manipular, limpiar o almacenar, deje enfriar el aparato durante aproximadamente 30 minutos.
26. La tapa de vidrio y el mango se calientan mucho. Siempre use guantes para horno.

NOTA: Esta unidad ha sido ideada y diseñada para reducir al mínimo el humo y los vapores que generalmente se asocian al uso de la parrilla.

Ofrece los mismos resultados en interior que los que tendría una parrilla en el exterior.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL CONECTOR DE 3 CLAVIJAS

Conecte el aparato a tierra para su seguridad personal. Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable debe enchufarse en una toma de corriente en la pared de tipo conexión a tierra de 3 clavijas, de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 y todos los códigos y ordenanzas locales. En caso de que no haya uno disponible, es responsabilidad y obligación del cliente contar con un electricista cualificado que instale un receptáculo de pared de 3 clavijas, debidamente conectado a tierra. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros que resultan de enredarse o tropezar con un cable más largo.

CONOZCA SU PARRILLA SIN HUMO

Ase sus comidas favoritas sin humo con su nueva Parrilla Sin Humo. Con las características de una parrilla tradicional pero diseñada con un ventilador incorporado y una tapa sellada de silicona, esta unidad reduce al mínimo el humo y los vapores que habitualmente se asocian con la parrilla. La parrilla con revestimiento antiadherente se calienta rápidamente hasta una temperatura máxima de 460°F. Las piezas extraíbles permiten una fácil limpieza: simplemente coloque la placa de la parrilla, la bandeja de goteo, el recipiente colector o la tapa de vidrio en el lavavajillas.

USO DEL PANEL DE CONTROL



1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. La luz LED azul **(A)** se encenderá y apagará y se escuchará un tono/pitido audible.
2. Pulse el botón de encendido **(B)** y el LED **(A)** continuará parpadeando hasta que se realice una selección de temperatura.
3. Pulse el botón del ventilador **(C)**. El ventilador funcionará y el LED azul del Ventilador **(D)** se encenderá y se escuchará un tono/pitido audible.

NOTA: El ventilador debe mantenerse funcionando durante todo el proceso de asado para evitar la acumulación de grasa.

4. Pulse los botones de temperatura + y - **(E)** para ajustar la temperatura de cocción de 180°F a 460°F.

NOTA: Puede aumentar o disminuir la temperatura de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción. Para mantener los alimentos calientes, fije la temperatura entre 220°F y 250°F.

5. Una vez que se alcanza la temperatura, la luz LED debajo del botón de Encendido se vuelve de color rojo sólido.
6. Cuando haya terminado de asar a la parrilla, presione los botones de Encendido y Ventilador para apagar la unidad. Desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe completamente antes de desmontarla para limpiarla.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas adhesivas y documentación.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. Asegúrese de limpiar la placa de la parrilla y/o la plancha, la bandeja de goteo y el recipiente colector/bandeja para agua antes de usar (consulte "Limpieza y Mantenimiento").
- No lave ni sumerja el elemento calefactor, el ventilador eléctrico ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Se recomienda precalentar la parrilla durante unos 10 minutos sin colocar nada sobre ella. Esto ayuda a eliminar la grasa que se haya adherido durante la fabricación y el olor a nuevo del aparato.
- Ventile la habitación durante este proceso. Cuando su parrilla se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Mantenga alejado de objetos inflamables.
2. Monte la unidad. Consulte la sección **Partes y Accesorios** para ver el orden de los elementos a medida que se ensamblan.
3. Agregue aproximadamente 2 tazas de agua al recipiente colector.
4. Asegúrese de que la bandeja de goteo se deslice en la base del aparato.
5. Deje un amplio espacio de aire alrededor del aparato para facilitar el flujo de aire.
6. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente dedicado.

7. Si está comenzando con una parrilla fría, puede precalentar la parrilla con un ajuste de calor medio o alto durante 4 a 6 minutos.
8. Prepare y sazone su comida como más le guste. Puede rociar o limpiar la superficie de cocción de la placa de la parrilla con aceite para cocinar.
9. Seleccione la temperatura de cocción con los botones **+** y **-**, agregue la comida, coloque la tapa y ase a la parrilla a su gusto. De la vuelta a la comida según sea necesario.
Nota: Se recomienda cocinar con la tapa en la Parrilla Sin Humo porque mantiene la temperatura de cocción, sella el sabor y evita salpicaduras.
10. Cuando termine de asar, apague el aparato y desenchufe de la toma de corriente.

¡Precaución! Nunca sumerja en agua o cualquier líquido ni lave el elemento calefactor, el ventilador eléctrico o la base.

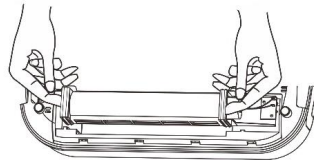
¡Precaución! La tapa de vidrio y el mango se calientan mucho. Al cocinar, manipule siempre los componentes calientes con guantes para horno.

¡Precaución! Antes de desmontar, espere a que todos los componentes se enfríen completamente.

RETIRADA DEL VENTILADOR ELÉCTRICO:

Cuando esté limpiando el base de la unidad con agua y detergentes, siempre retire el ventilador eléctrico. Gire la base de la unidad, deslice y retire la cubierta del ventilador tirando de la base. Levante el ventilador de la base de la unidad lentamente y desconecte el enchufe de dos clavijas en la base de la Parrilla Sin Humo. Cuando vuelva a colocar el ventilador en la base, inserte la conexión de dos clavijas en el receptáculo.

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato antes de quitar el ventilador.



CONSEJOS DE USO

Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su nueva unidad no funcione correctamente. Esta unidad debe ser operada en un circuito eléctrico dedicado.

Apagado

Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón de encendido en cualquier momento durante la cocción.

- Tenga cuidado de no transferir los gérmenes de la carne cruda a la carne cocida. Use utensilios y platos separados para la carne cruda y cocida.
- Siempre adobe en un plato no metálico bien cubierto y dé la vuelta a la comida de vez en cuando. Asegúrese de refrigerar todas las carnes al marinar.
- Si se va a usar el adobo húmedo sobrante como salsa con los alimentos cocidos, asegúrese de colocarlo en una cacerola pequeña y calentar hasta que hierva antes de servir para eliminar el crecimiento bacteriano.
- Al igual que en una sartén para hornear, la grasa de los alimentos con alto contenido de grasa, como el tocino o la salchicha, pueden salpicar en la encimera. Proteja la encimera según sea necesario.
- Para evitar que se raye el revestimiento, use solo utensilios no metálicos. No corte alimentos en la placa de la parrilla con

utensilios afilados, como tenedores o cuchillos, que puedan rayar la superficie de cocción.

- No utilice lana de acero u otras esponjas metálicas. Podrían dejar rasguños gruesos. Siempre enjuague bien y seque inmediatamente con una toalla suave.

SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

La siguiente tabla muestra algunos alimentos que se pueden cocinar a la parrilla junto con los tiempos de cocción sugeridos para cada uno. Tenga en cuenta que los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento utilizado, su tamaño, grosor y temperatura actual, así como las preferencias personales.

Comida	Tiempo	Comida	Tiempo
Vegetales	8 - 15 min	Filete de pescado	12 - 18 min
Mazorca de maíz	14 - 16 min	Pescado entero	15 - 16 min
Kebab de verduras	5 - 15 min	Pollo	22 - 26 min
Kebab de carne	16 - 18 min	Cerdo (con hueso)	14 - 16 min
Perritos calientes	12 - 16 min	Cerdo (deshuesado)	12 - 15 min
Salchichas	16 - 18 min	Carne de res (con hueso)	12 - 16 min
Langostinos	12 - 14 min	Carne de res (deshuesada)	8 - 15 min

Precaución: El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

CONSEJOS

- Descongele los alimentos antes de asarlos. Para obtener los mejores resultados, no intente asar los alimentos cuando aún están congelados y asegúrese de que la carne preparada no sea demasiado gruesa (aproximadamente 0.5 pulg./1.5 cm), lo que ayuda a mantener la carne jugosa.

- La carne tierna es la más adecuada para asar. La carne estará más tierna si es marinada durante la noche.
- Cuando rocíe los alimentos con la marinada, use solo un poco de aceite y cepille la marinada ligeramente sobre la comida para evitar el exceso de humo.
- Las salchichas tienden a reventarse cuando se asan. Para evitarlo, realice algunos cortes a lo largo de la salchicha.
- Para evitar que se quemen en la parrilla los kebabs, empape bambú o brochetas de madera en agua. No utilice pinchos de metal.

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

¡PRECAUCIÓN! Antes de desmontar, espere a que todos los componentes se enfríen completamente. Al cocinar o calentar, manipule siempre los componentes calientes con guantes para horno.

- Antes de limpiar, asegúrese de desenchufar el cable de la toma de corriente. Si es necesario, limpie el cable con un paño húmedo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. La placa de la parrilla, la plancha, la bandeja de goteo, el recipiente colector y la tapa de vidrio se pueden colocar en la rejilla inferior del lavavajillas o lavar a mano. La base de la unidad se puede limpiar a mano con un paño templado y húmedo y jabón líquido suave. Retire el ventilador eléctrico para realizar una limpieza más profunda de la unidad base.
- Siempre asegúrese de lavar la superficie de la Parrilla Sin Humo después de cada uso para eliminar la grasa que pueda haberse acumulado. Para evitar que la grasa gotee fuera de la base, asegúrese siempre de que está utilizando su Parrilla Sin Humo en

una superficie nivelada y de que la bandeja de goteo no tenga partículas de comida.

- Use un paño húmedo para limpiar la base. No utilice estropajos o limpiadores fuertes en esta unidad. Si es necesario, use un cepillo de cerdas de nailon o una almohadilla de plástico para restregar.
- Si es necesario, limpie los lados del vidrio con un paño o una toalla de papel con una solución de vinagre (4 partes de agua, 1 parte de vinagre). Los residuos de alimentos persistentes y apelmazados se pueden eliminar con un raspador de cerámica en la superficie del vidrio.
- Vuelva a montar el aparato.

NOTA: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su aparato no funciona correctamente:

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se enciende.	No entra energía al aparato	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado al elemento calefactor.• Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.
El aparato tarda demasiado en calentarse o no calienta lo suficiente.	Es posible que el aparato no pueda extraer suficiente potencia de operación de la toma de corriente.	<ul style="list-style-type: none">• Cambie el cable de alimentación a una toma de corriente que no tenga otros aparatos conectados.
La comida está poco hecha o demasiado cocida	Puede ser necesario ajustar la temperatura y la hora	<ul style="list-style-type: none">• Cambie el tiempo de cocción y la temperatura en consecuencia.

<p>El ventilador eléctrico no funciona.</p>	<p>El ensamblaje puede no estar completamente conectado</p>	<ul style="list-style-type: none">• Desmonte el aparato y vuelva a colocar el componente del ventilador. Siga las instrucciones en la sección de extracción del ventilador eléctrico.
---	---	--

GARANTÍA

Le sugerimos que complete y nos envíe 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 siguiente dirección: www.KALORIK.com

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía 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 surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o 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 el uso del mismo 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.

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

Algunos estados no permiten limitar 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 otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar 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 este el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** donde se mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Cliente, al servicio post-venta KALORIK más cercano (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más cercano).

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 Cliente

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

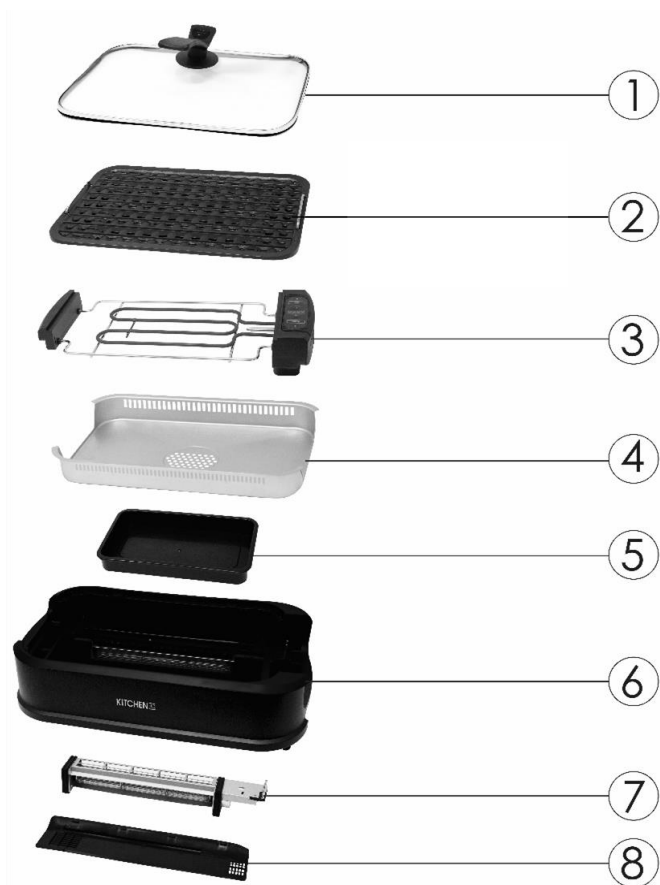
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada.

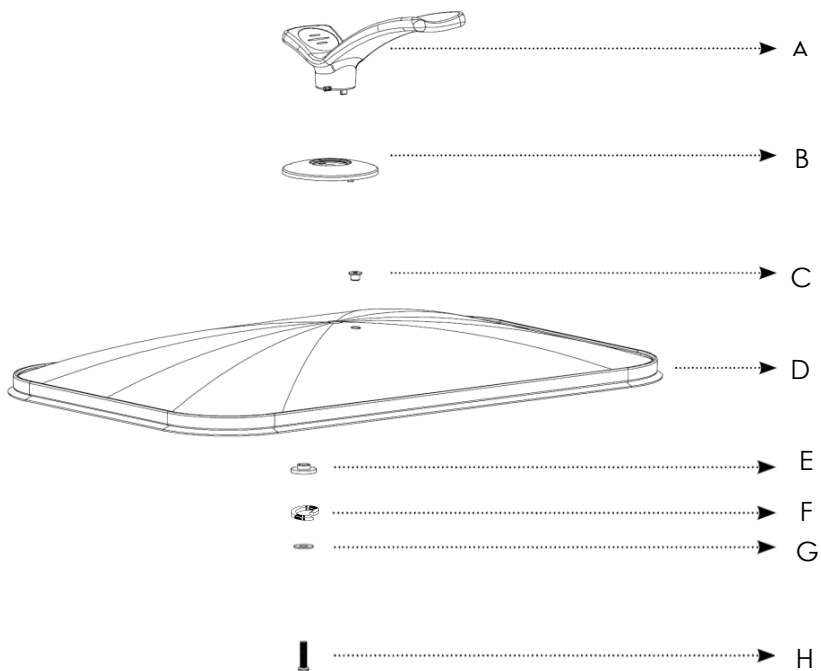
Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



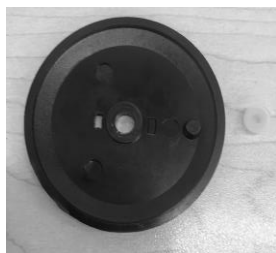
1. Couverture en verre
2. Plaque de cuisson antiadhésive
3. Élément chauffant avec cordon détachable
4. Bac égouttoir
5. Bac récupérateur / bac à eau
6. Base
7. Ventilateur électrique (amovible)
8. Couverture du ventilateur

MONTAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE



- A. Poignée
- B. Base de la poignée
- C. Joint silicone
- D. Couvercle en verre
- E. Rondelle en plastique
- F. Rondelle ressort
- G. Rondelle en métal
- H. Vis

1. Attacher le joint silicone sous la base de la poignée, comme illustré ci-dessous.



2. Insérer la vis dans la rondelle en métal. Placez la rondelle ressort sur la rondelle métallique, puis placez la rondelle en plastique sur la rondelle ressort..
3. Insérer la vis et les rondelles dans le couvercle en verre par le bas.
4. Placer la base de la poignée sur le couvercle en verre. La vis doit passer par le centre de la base de la poignée et le joint silicone doit être aligné pour qu'il s'ajuste au trou sur le couvercle.
5. Visser la poignée sur la vis et serrer avec un tournevis cruciforme.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment ce qui suit :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

2. Ne jamais immerger dans l'eau le boîtier de l'unité car il contient des composants électriques et des éléments chauffants. Ne pas rincer sous le robinet.
3. Pour éviter un choc électrique, ne mettre aucun liquide dans le boîtier de l'unité contenant les composants électriques.
4. Cet appareil a une fiche à trois broches. Cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise de courant polarisée d'une seule manière. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
5. S'assurer que l'appareil est branché à une prise murale.
6. Lors de la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. Pour éviter des blessures corporelles, ne jamais mettre les mains à l'intérieur de l'appareil sauf s'il a refroidi entièrement.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles bénéficient de la surveillance d'une personne responsable ou de conseils relatifs à l'utilisation correcte de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
8. Lors de la cuisson, ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laisser un espace libre de 5 pouces minimum à l'arrière de l'appareil, sur les côtés et au-dessus du gril sans fumée. Ne rien mettre sur l'appareil.
9. Ne pas utiliser cet appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.

10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
11. Ne pas mettre l'appareil sur une cuisinière.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Conserver l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants lors du fonctionnement ou du processus de refroidissement.
14. Éloigner le câble d'alimentation des surfaces chaudes. Ne pas brancher le câble d'alimentation ni utiliser les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
15. Ne jamais connecter cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ni séparer le système à distance.
16. Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, comme une nappe ou des rideaux.
17. Ne pas utiliser le gril sans fumée à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
18. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
19. PORTER DES GANTS DE CUISINE pour manipuler des composants chauds ou pour toucher des surfaces chaudes.
20. Si l'appareil émet de la fumée noire, LE DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT et attendre que la fumée s'arrête avant de retirer le contenu du four.
21. Toujours utiliser l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et ininflammable.
22. Cet appareil est conçu pour un usage ménager normal uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements commerciaux ou de détail.
23. Si le gril sans fumée est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur, la garantie est invalidée et le fabricant ne sera pas tenu responsable des éventuels dommages.
24. Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
25. Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 min. avant de le manipuler, le nettoyer ou le ranger.
26. Le couvercle en verre et la poignée deviennent très chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.

REMARQUE : Ce produit a été conçu pour réduire au maximum les émissions de fumée et de vapeurs visibles normalement associées à la cuisson au gril. Pour des résultats de cuisson en extérieur à l'intérieur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA FICHE À 3 BROCHES

Pour votre sécurité, cet appareil doit être relié à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'une fiche de terre à 3 broches. Afin de réduire tout risque de choc électrique, le cordon doit être branché dans une prise secteur à 3 broches avec prise de terre, conformément à la dernière édition du code national d'électricité ANSI/NFPA 70 et à tous les codes et règlements locaux. Si une prise secteur adaptée n'est pas disponible, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de faire installer par un électricien qualifié une prise secteur à 3 broches avec mise à la terre correcte. **Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.**

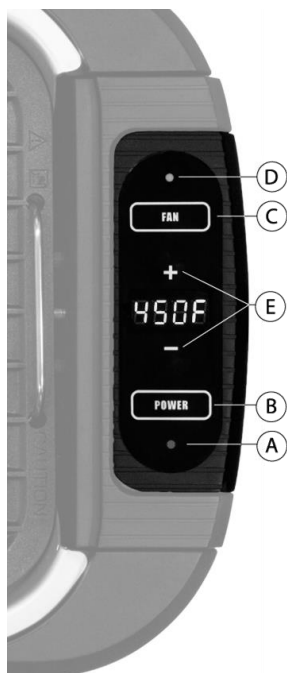
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute causés par un cordon plus long.

CONNAÎTRE VOTRE GRIL SANS FUMÉE

Griller vos aliments préférés sans fumée grâce à votre nouveau gril sans fumée. Fonctionnant comme un gril traditionnel mais conçu avec un ventilateur intégré et un couvercle étanche, ce produit réduit au maximum les émissions de fumée et de vapeurs visibles normalement associées à la cuisson au gril. Le gril anti-adhésif chauffe rapidement jusqu'à une température maximum de 240°C, tandis que le bac égouttoir recueille l'excès de graisse pour une cuisson plus saine. Les pièces amovibles permettent un nettoyage facile : il suffit de mettre au lave-vaisselle la plaque de cuisson, le bac égouttoir, le bac récupérateur ou le couvercle en verre !

UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE



1. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Le voyant LED bleu **(A)** clignote et un bip sonore retentit.
2. Appuyer sur le bouton Marche **(B)**, et le voyant LED **(A)** continue de clignoter jusqu'à la sélection d'une température.
3. Appuyer sur le bouton Ventilateur **(C)**. Le ventilateur se met en marche et le voyant LED bleu du ventilateur **(D)** s'allume et un bip sonore retentit.

REMARQUE : Le ventilateur doit toujours fonctionner lors du processus de cuisson afin d'éviter l'apparition de fumée.

4. Utiliser les boutons de température + et - **(E)** pour régler la température de cuisson de 80°C à 240°C.

REMARQUE : La température de cuisson peut être augmentée ou réduite à tout moment pendant le processus de cuisson. Pour garder les aliments au chaud, régler la température entre 105°C et 120°C.

5. Une fois la température atteinte, le voyant LED sous le bouton Marche devient rouge.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur les boutons Marche et Ventilateur pour arrêter l'unité. Débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'unité avant de la démonter pour la nettoyer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les emballages, les étiquettes et la documentation.
- Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. S'assurer de nettoyer la plaque de cuisson, le bac égouttoir et le bac récupérateur/bac à eau avant utilisation (voir « Nettoyage et entretien »).
- Ne pas laver ou immerger l'élément chauffant, le ventilateur électrique ou la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Il est recommandé de chauffer le gril pendant environ 10 minutes sans rien mettre sur ses surfaces. Cela permet d'éliminer toute graisse ayant pu adhérer lors de la fabrication, et d'éliminer l'odeur de «neuf».
- Aérer la pièce pendant ce temps. Lorsque votre gril est chauffé pour la première fois, il risque d'émettre une légère fumée ou une légère odeur. Cela est normal pour de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

MODE D'EMPLOI

1. Placer l'appareil sur une surface stable et thermorésistante. Tenir éloigné d'objets inflammables.
2. Monter l'unité. Consulter la section **Pièces et accessoires** pour voir l'ordre de montage des éléments.
3. Ajouter environ 2 tasses d'eau dans le bac récupérateur.
4. S'assurer que le bac égouttoir se trouve dans la base de l'appareil.
5. Laisser un espace libre important sur tous les côtés de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise dédiée.
7. Pour un démarrage avec un gril froid, préchauffer le gril pendant 4 - 6 min. sur le réglage moyen ou très chaud.
8. Préparer et assaisonner les aliments selon votre recette préférée. Vaporiser ou badigeonner la surface de cuisson de la plaque avec de l'huile de cuisson.

9. Sélectionner la température de cuisson à l'aide des boutons **+** et **-**, ajouter les aliments, mettre le couvercle et griller à votre goût. Retourner les aliments si nécessaire.

Remarque : La cuisson avec le couvercle sur le gril sans fumée est recommandée car il maintient la température de cuisson, préserve le goût et évite les éclaboussures.

10. À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise murale.

Attention ! Ne jamais laver ou immerger l'élément chauffant, le ventilateur électrique ou la base dans de l'eau ou tout autre liquide.

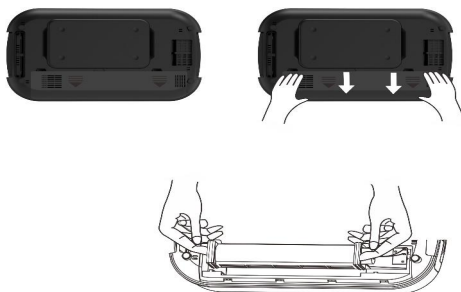
Attention ! Le couvercle en verre et la poignée deviennent très chauds. Lors de la cuisson, toujours manipuler les composants chauds avec des gants de cuisine.

Attention ! Attendre que tous les composants aient refroidi après utilisation avant de les démonter.

RETIRER LE VENTILATEUR ÉLECTRIQUE :

Lors du nettoyage complet de la base avec de l'eau et des détergents, toujours retirer le ventilateur électrique. Retourner la base, faire glisser et retirer le couvercle du ventilateur en le tirant hors de la base. Sortir lentement le ventilateur de la base et débrancher la connexion à 2 broches dans la base du gril sans fumée. En remettant le ventilateur dans la base, s'assurer d'insérer la connexion à 2 broches dans le réceptacle.

ATTENTION : Débrancher l'appareil avant de retirer le ventilateur.



CONSEILS D'UTILISATION

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre nouvelle unité risque de ne pas fonctionner correctement. Cette unité doit fonctionner sur un circuit électrique dédié.

Arrêt

L'appareil peut être arrêté manuellement en appuyant sur le bouton Marche à tout moment lors de la cuisson.

- Attention de ne pas transférer les germes de la viande crue à la viande cuite. Utiliser des ustensiles et des plats distincts pour la viande crue et cuite.
- Faire toujours mariner les aliments dans un plat non métallique bien fermé et retourner les aliments de temps à autre. S'assurer de mettre toutes les viandes en marinade au réfrigérateur.
- Si un reste de marinade doit être utilisé comme sauce avec les aliments cuits, s'assurer de la mettre dans une petite poêle et de la porter à ébullition avant de la servir, afin d'éliminer la prolifération de bactéries.
- Comme avec une poêle à frire sur une cuisinière, de la graisse provenant d'aliments très gras, tels le bacon ou les saucisses, peuvent éclabousser le plan de travail. Protéger le plan de travail si nécessaire.
- Afin d'éviter de rayer le revêtement, utiliser des ustensiles non métalliques uniquement. Ne pas couper d'aliment sur la plaque de cuisson avec des ustensiles pointus, comme des fourchettes ou des couteaux, qui peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni de tampons métalliques. Ils pourraient laisser des griffures. Toujours rincer complètement et sécher immédiatement avec un chiffon doux.

SUGGESTIONS DE CUISSON AU GRIL

Le tableau ci-dessous répertorie quelques aliments pouvant être cuits sur le gril, ainsi que des suggestions de temps de cuisson pour chaque aliment. Ne pas oublier que les temps de cuisson peuvent varier selon le

type d'aliments utilisés, leur taille, leur épaisseur et la température ambiante, ainsi que les préférences personnelles.

Aliments	Durée	Aliments	Durée
Légumes	8 - 15 min	Filet de poisson	12 - 18 min
Épi de maïs	14 - 16 min	Poisson entier	15 - 16 min
Brochette de légumes	5 - 15 min	Poulet	22 - 26 min
Brochette de viande	16 - 18 min	Porc (avec os)	14 - 16 min
Hot-dog	12 - 16 min	Porc (sans os)	12 - 15 min
Saucisses	16 - 18 min	Bœuf (avec os)	12 - 16 min
Crevettes	12 - 14 min	Bœuf (sans os)	8 - 15 min

Attention : La consommation de viandes, volailles, fruits de mer ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits risque d'augmenter votre risque d'intoxication alimentaire.

CONSEILS

- Décongeler les aliments avant de les griller. Pour un résultat optimal, ne pas essayer de cuire des aliments surgelés et s'assurer que les viandes préparées ne sont pas trop épaisses (environ 0,5 po / 1,5 cm). Cela aide à garder la viande juteuse.
- Une viande tendre est mieux adaptée à la cuisson au grill. La viande sera plus tendre si elle marine pendant une nuit.
- Lors de la cuisson d'aliments avec une marinade, utiliser seulement un petit peu d'huile et passer légèrement la marinade sur les aliments à l'aide d'un pinceau pour éviter un excès de fumée.
- Les saucisses ont tendance à éclater lorsqu'elles sont grillées. Pour éviter cela, faire quelques incisions longitudinales dans la peau.
- Lors de la préparation de brochettes, faire tremper dans l'eau les brochettes en bambou ou en bois afin d'éviter qu'elles brûlent lors de la cuisson. Ne pas utiliser de brochettes en métal.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik
Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web www.kalorik.com pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION ! Attendre que tous les composants aient refroidi après utilisation avant de les démonter. Lors de la cuisson ou s'ils sont chauds, toujours manipuler les composants chauds avec des gants de cuisine.

- Avant tout nettoyage, s'assurer de débrancher le cordon de la prise secteur. Si nécessaire, essuyer le cordon à l'aide d'un chiffon humide.
- Laisser l'appareil refroidir entièrement avant de le nettoyer. La plaque de cuisson, le bac égouttoir, le bac récupérateur et le couvercle en verre peuvent être lavés dans le bas du lave-vaisselle ou lavés à la main. La base peut être nettoyée à la main avec un chiffon tiède et humide et du savon liquide doux. Pour un nettoyage plus approfondi de la base, retirer le ventilateur électrique.
- Toujours s'assurer de laver la surface du gril sans fumée après chaque utilisation afin de retirer toute graisse ayant pu s'accumuler. Pour empêcher la graisse de goutter hors de la base, toujours s'assurer d'utiliser le gril sans fumée sur une surface plane, et que le bac égouttoir est exempt de particules alimentaires.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la base. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de nettoyeurs puissants sur cette unité. Si nécessaire, utiliser une brosse à poils en nylon ou un tampon à récurer en plastique.
- Si nécessaire, nettoyer les parois en verre à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout et d'une solution vinaigrée (4 mesures d'eau, 1 mesure de vinaigre). Des résidus alimentaires tenaces, incrustés peuvent être éliminés en utilisant un grattoir en céramique sur la surface en verre.

- Remonter l'appareil.

REMARQUE : Tout autre entretien doit être effectué par un représentant d'entretien agréé.

DÉPANNAGE

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement :

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'alimentation électrique n'arrive pas jusqu'à l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le cordon d'alimentation est connecté correctement à l'élément chauffant. • S'assurer que le cordon d'alimentation est branché à une prise murale.
L'appareil met trop de temps à chauffer ou ne chauffe pas assez.	L'appareil risque de ne pas obtenir assez de puissance utile de la prise.	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher le cordon d'alimentation sur une prise sur laquelle aucun autre appareil n'est branché.
Les aliments sont insuffisamment cuits ou trop cuits	Le réglage de la température et du temps doivent peut-être être ajustés	<ul style="list-style-type: none"> • Changer le temps et la température de cuisson en conséquence.
Le ventilateur électrique ne fonctionne pas	L'assemblage n'est peut-être pas complètement connecté	<ul style="list-style-type: none"> • Démontez l'appareil et fixez à nouveau le ventilateur. Suivre les instructions à la section retirer le ventilateur électrique.

GARANTIE

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

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

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit 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 et lames. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

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

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

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

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

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Ave.

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

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

NOTES

**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 45386

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