KALORIK®

PRO

6-IN-1 CONTACT GRILL & PANINI PRESS

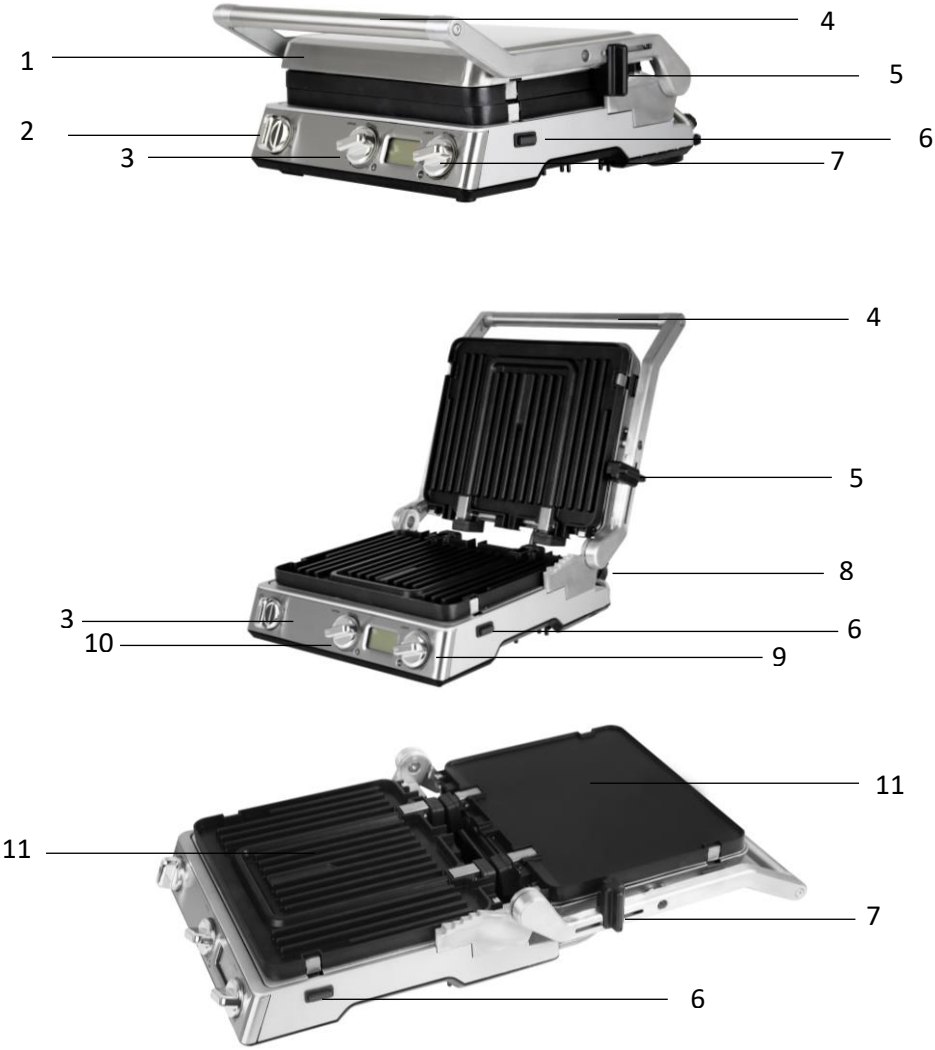
GRIL DE CONTACT & PRESSE-PANINI 6-EN-1

KPRO COG 42565 SS

120V~60Hz 1800W (15A)

EN……4
FR……18

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

ENGLISH :

1. Cover
2. Timer knob
3. Upper plate temperature knob
4. Handle
5. Hinge release and cover height adjuster lever
6. Cooking plate release buttons
7. Lower plate temperature knob
8. Drip tray (back of the unit)
9. SYNC button
10. C/F button
11. Removable and reversable cooking plates

FRANCAIS :

1. Couvercle
2. Bouton de minuterie
3. Bouton de température de la plaque supérieure
4. Poignée
5. Verrou de charnière et mécanisme de réglage de la hauteur du couvercle
6. Bouton pour retirer les plaques de cuisson
7. Bouton de température de la plaque inférieure
8. Ramasse-gouttes amovible (à l'arrière de l'unité)
9. Bouton de synchronisation
10. Bouton °C/°F
11. Plaques de cuisson amovibles et réversibles

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!**
2. Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the grill for the first time.
3. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Always switch the appliance to the off position, then unplug the power cord and cool completely, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. It is recommended to regularly inspect the appliance. hang
7. Fully unwind the power cord before use.
8. Do not place the grill near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
9. Do not use the grill on a sink drain board.
10. Do not place the grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
11. Position the grill at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
12. Always operate the grill on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.

13. Always ensure the grill is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
14. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. The lid and the outer surface will be hot when the appliance is operating and for some time after use. Do not touch hot surfaces, use the handle or knobs.
16. Do not place anything on top of the grill when the lid is closed, when in use and when stored.
17. Keep the grill clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
18. To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
19. On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
20. Do not operate without the drip tray in place.
21. The use of any accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
22. Do not leave the appliance unattended when in use.
23. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
24. Do not use outdoors.
25. Misuse may cause injury.
26. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
28. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off” then remove plug from wall outlet.
29. This appliance is not intended for deep frying foods.
30. Do not exceed 60 minutes ON time within a period of 2 hours.

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. 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 counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials from your grill. Be sure all parts (see pages 2-3) have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials in the event that the unit has to be shipped in the future.
- Before using your 6-in-1 Contact Grill & Panini Press for the first time, wipe the base, cover and controls with a damp cloth. Thoroughly clean cooking plates and drip tray; all are dishwasher safe.

- Position the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press on a flat, level and heat-resistant surface, making sure that it is also positioned **at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects**.
- It is recommended to let the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your 6-in-1 Contact Grill & Panini Press 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.

Caution: When moving the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely solely on the handle when moving the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press!

OPERATING INSTRUCTIONS

Place base on a clean, heat-resistant and flat surface where you intend to cook, with the controls directly in front of you.

HOW TO INSERT AND REMOVE THE COOKING PLATES:

1. Choose the side(s) you intend to cook on. The two cooking plates each have two sides:

   Grill side: Ribbed surface intended for grilling or searing steaks, hamburgers, chicken, seafood and vegetables. Can also be used for panini and other toasted sandwiches.
   Griddle side: Smooth surface intended for cooking bacon and eggs, pancakes and French toast. Can also be used for panini and other toasted sandwiches.

2. Locate the metal brackets at the back of the housing. Tilt the back end of the plate and line up the cutouts at the back of the plate with the metal brackets. Slide the plate underneath the brackets and push down the front end of the plate. It will snap into place. Insert the second plate into the upper housing as you did with the first plate.

3. To remove the plates simply use the plate release button located on the sides of the upper and bottom cooking plates. Once released, gently slide the plates off the grill.
4. **IMPORTANT**: Always ensure the grill is completely cool before manipulating the grill plates. Always use the handle to open the top plate to a 90-degree position prior to remove or interchange plate positions.

PLATE POSITIONS:

1. **STORAGE Position** – Upper plate/cover rests flat on the lower plate/base and cover height adjuster is in "Lock" position.
2. **PREHEAT Position** – Upper plate/cover rests flat on the lower plate/base and cover height adjuster is in "Open" position.
3. **OPEN COOKING Position**
   - Place the cover height adjuster in Open position and use the handle to lift the upper plate to a vertical position. See "Using the appliance" section to see how to use the lower cooking plate only.
4. **CLOSED COOKING Positions:**
   - **Contact Grill or Panini Press**: Start with unit in Open Cooking position. Lower top carefully until plate contacts food. Hinge will automatically release the plate, allowing it to "float" and rest evenly on food.
   - **Top Melt**: Start with unit in Open Cooking position. Lower top carefully to the desired height, then slide the cover height adjuster into a notch to set the position between "Low" and "High". Wearing an oven mitt press down slightly on front of upper plate/cover to release the hinge, allowing the plate to "float" above the food.
5. **FLAT / OPEN COOKING Position**
   - To cook on Full Grill, Full Griddle or Half Grill/Half Griddle (upper plate/cover opened to lie flat, level with the lower plate/base). To adjust to this position from the Preheat or Closed Cooking positions, put on oven mitts, slide the cover height adjuster to the "180° Open" position while pushing the handle back. The upper plate/cover will sit flat, resting on the handle.
     - To adjust to this position from Open Cooking position, grasp handle and pull slightly forward, then slide the cover height adjuster up while pushing the handle back. The upper plate/cover will sit flat, resting on the handle.

USING THE APPLIANCE

1. Ensure the cooking plates and drip tray are correctly inserted and securely locked into position.
2. Insert the power plug into a wall socket. Your 6-in-1 Contact Grill & Panini Press is now ready for use!
3. Make sure the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press is in the PREHEAT position (closed upper plate and cover height adjuster in Open position). This will ensure faster, more efficient preheating. This Kalorik Pro Contact Grill & Panini Press has embedded heating elements to ensure consistently high heat for faster cooking and reduced preheating time.

TIMER:

Use the Timer knob (left knob) to set the cooking time. Simply turn the knob to the right to increase the cooking time or turn it to the left to decrease the time. The selected time will appear on the screen.
The timer will start counting down a few seconds after being set.

NOTE: The unit doesn't automatically turn off once the timer reaches 0:00. The grill keeps working after the cooking time is elapsed. To turn the unit OFF turn both temperature knobs to the OFF Position.

As a security feature, the 6-in-1 Grill turns off automatically after 1 hour of continuous use.

COOKING MODES:

1. **Sync Mode**
   Use the sync mode to cook in closed or flat cooking positions with the same temperature on both cooking plates. To use, simply use the "Lower" knob located to the right of the front of the unit and turn it to the desired temperature.
   The SYNC mode is activated by default when the unit turns on.
   Using the "Lower" knob automatically sets the temperature for both cooking plates. Dual-Zone Mode
   - To cook with a different temperature on the upper and lower cooking plate, push the SYNC button to deactivate the SYNC function. The word "SYNC" will disappear from the screen.

With the SYNC function deactivated, use the “Lower” (right) knob to select the temperature of the lower cooking plate and use the “Upper” (center) knob to select the temperature of the upper cooking plate.
Use this mode in flat/open or closed cooking positions.

- To cook with the lower plate only, deactivate the SYNC function and select the temperature of the lower plate with the “Lower” (right) knob. Keep the “Upper” (center) knob on the OFF Position. This mode should be used with the Open cooking position.

- The temperature of the UPPER PLATE and/or LOWER PLATE can be set from 195°F to 480°F (90°C to 250°C).
- Note: the temperature units can be switched from Fahrenheit to Celsius by pressing the °F/°C button.
- After the temperature is set, the screen will turn red to indicate that the unit is heating. The word “PREHEATING” will appear on the screen until the cooking plates reach the set temperature.
- **NOTE:** The first time you use the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with nonstick surfaces.

- When the set temperature is reached, the unit will beep once and the word “READY” will appear on the screen. You can now place your food on the cooking plate(s) and start cooking. You may vary the setting of the control knob at any time during cooking.

- **NOTE:** The unit will only show “READY” when both plates have reached their set temperature.
- To turn the plate(s) off, simply turn the temperature dial(s) to the OFF position. The screen will turn back blue to indicate that the unit has been turned off.
  NOTE: If the unit is on and heated for more than 1 hour, it will automatically shut off. This is a safety feature of the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press. To reactivate, simply turn either dial.

RECIPES

Quesadillas

- 8 Corn tortillas
- 2 Avocados thinly sliced.
- 1 Cup Shredded Mexican Cheese blend
- 1 Cup Shredded Colby Jack Cheese
- 3 Tbsp of favorite hot sauce
- 1 Tbsp of Olive Oil nonstick cooking spray

1. Preheat the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press to 400ºF for both sides.
2. Place four corn tortillas on a working surface or plate. Sprinkle cheese evenly over the 4 corn tortillas and top with avocado slices. Sandwich with the other tortillas to create the quesadillas.
3. Set your Kalorik PRO 6 in 1 Contact Grill & Panini Press to the FLAT/OPEN cooking position. Spray the grill with olive oil nonstick cooking spray.
4. Place quesadillas on the grill and cook for 2 minutes. Flip, then cook 2 minutes more, or until golden brown.
5. Remove quesadillas from the grill and place on a plate. Drizzle with hot sauce and lime

Raspberry jam and goat cheese pizza

- 1 Pita bread
- 8 oz of Goat Cheese
- 2 tbsp of raspberry jam
- 1/4 Cup low moisture shredded mozzarella
- 1 small sliced red onion
- 1 Tbsp of Olive Oil
- Salt and pepper to taste

1. Preheat the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press to 400ºF for both sides.
2. Spread raspberry jam on pita bread. Top with goat cheese and shredded mozzarella cheese.
3. Set your Kalorik PRO 6 in 1 Contact Grill & Panini Press to the OPEN cooking position. Place pita and sliced onions side by side on the grill. Cook for 7 minutes.

4. Increase temperature to 480°F and place sliced onions on top of pita. Close the top of the grill and set to medium height. Cook for 3 minutes more.
5. Remove from grill and drizzle with olive oil and season with salt and pepper. Slice into equal portions. Enjoy!!

Shrimp Quinoa Stir Fry

- 1lb of wild raw shrimp
- ½ cup quinoa
- ½ cup couscous
- 1.5 cup of vegetable broth
- 1 Tbsp of chili powder
- 1 Tbsp of paprika
- 1 Tbsp of garlic powder
- 2 Tbsp of olive oil
- 1 Tbsp of lemon

1. Preheat your Kalorik PRO 6-in-1 Contact Grill & Panini Press to 400°F.
2. Toss shrimp in olive oil, chili powder, paprika, garlic powder and lemon.
3. In a separate pan, bring the vegetable broth to a boil. Add the quinoa and couscous and cook for 15 minutes. Turn off heat and place on a plate.
4. Set your Kalorik PRO 6 in 1 Contact Grill & Panini Press to OPEN position. Add shrimp to the grill and cook for 2 minutes on each side.
5. Place on the quinoa and couscous and gently mix. Sprinkle parsley or cilantro to finish. Enjoy!

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website **www.kalorik.com** to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off by putting the knobs of the control panel into the OFF position.
- Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- Dispose of grease from the drip tray once it's cooled.
- **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**
- Press the plate release buttons to remove cooking plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling.
- Wipe down the plates to remove any leftover food.
- The cooking plates and drip tray can be cleaned by hand or on the top shelf of the dishwasher.
- The housing base, cover and control panel can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth.
- **NEVER** use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the appliance's coating and finish.
- Rinse and dry thoroughly after cleaning.

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

DO NOT IMMERSE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The 6-in-1 Contact Grill & Panini Press does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug into wall socket.
	You have not turned the unit on by setting the temperature	Turn the temperature knobs to set temperature.
The ingredients cooked with the 6-in-1 Contact Grill & Panini Press are not done.	Quantity of food is too large.	Put smaller batches of food. Smaller batches are cooked more evenly. If cooking with the grill in flat/open position, make sure to flip the food mid cooking.
Food is not cooked evenly.	Temperature on plates vary	Turn the temperature knobs to adjust the temperature on the top and bottom plates. Sometimes top plate needs to be hotter to cook evenly, since the weight of the food automatically weights and presses on to the lower plate.
The appliance produces an odor and emits smoke	Residue from the production process are eliminated during first use	Operate the appliance for at least 20 minutes on its highest setting, with no food, until no odor or smoke is present.
	Food too greasy	Ensure ample ventilation, disconnect the appliance from the wall outlet and let it cool down.
	Food residues not properly removed following previous use	Disconnect the appliance from the wall outlet, let it cool down and clean thoroughly before using again.
	Malfunctioning appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The appliance is working but the LCD display does not light up	Damaged LCD display	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance

E1 or E1 message	Error with the cooking plates	E1 = Upper plate error E2 = Lower plate error E1 & E2 = Upper and lower plates error Turn the appliance off and wait for it to cool down. Unplug the appliance and make sure plates are correctly inserted. Then turn unit back on and check display. If the error messages still appear call customer service.

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 PRO 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 PRO 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez veiller à toujours respecter les précautions de sécurité suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION !**
2. Retirez et jetez tout emballage et étiquette avant d'utiliser le gril pour la première fois.
3. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, des personnes non expérimentées et sans connaissance, sauf si ces personnes ont reçu des instructions ou sont sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité.
4. Surveillez toujours que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance rapprochée doit être maintenue lorsque l'appareil est utilisé par ou proche des enfants.
5. Débranchez la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant de le déplacer ou de le nettoyer. Mettez toujours l'appareil en mode OFF, puis débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir complètement, s'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, de le déplacer, de le désassembler, de l'assembler ou de le ranger.
6. Ne branchez aucun appareil avec une prise ou un cordon endommagé ou s'il ne fonctionne pas ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au service client autorisé le plus proche pour une inspection, une réparation ou un réglage. Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil.
7. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de l'utiliser.
8. Ne placez pas le gril sur le bord d'un banc ou d'une table lors de son utilisation. Assurez-vous que la surface sur laquelle il est déposé est plane, propre, qu'il n'y a pas d'eau ou d'autres substances.
9. N'utilisez pas le gril sur un égouttoir à côté d'un évier.
10. Ne placez pas le gril sur ou proche d'un brûleur à gaz ou électrique, ou proche d'un four chaud.
11. Positionnez le gril à une distance minimum de 20cm d'un mur, de rideaux, de vêtements ou de tout autre matériel inflammable.
12. Utilisez toujours le gril sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'un tissu, proche de rideaux ou de tout autre matériel inflammable.

13. Assurez-vous toujours que le gril est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions données dans ce manuel.
14. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
15. Le couvercle et la surface extérieure sont chauds lorsque l'appareil est en marche et plusieurs minutes après l'avoir éteint. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées ou les boutons.
16. Ne placez rien sur le gril lorsque le couvercle est fermé, que ce soit en utilisation ou non.
17. Maintenez le gril propre. Suivez les instructions de nettoyage données dans ce manuel.
18. Afin d'éviter les chocs électriques, ne submergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
19. Il est recommandé d'isoler les surfaces qui pourraient être endommagées par la chaleur.
20. Ne l'utilisez pas si le ramasse-gouttes n'est pas en place.
21. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le constructeur pourrait causer des dommages à l'appareil.
22. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
23. L'appareil n'est conçu que pour une utilisation domestique. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles qui lui sont prévues.
24. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
25. Une mauvaise utilisation pourrait causer des dommages à l'appareil.
26. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou autre mobilier ou toucher des surfaces chaudes.
27. Manipulez avec une extrême précaution un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
28. Connectez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher à la prise électrique. Pour le déconnecter, éteignez l'appareil avant de le débrancher.
29. Cet appareil n'est pas conçu pour des aliments à grande friture.
30. Ne pas utiliser pour plus de 60 minutes sur une période de 2 heures.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les emballages de votre gril. Assurez-vous que toutes les parties (voir pages 2 et 3) sont incluses avant de jeter tout emballage. Vous pouvez garder la boîte et les emballages au cas-où vous ayez à renvoyer l'appareil plus tard.
- Avant d'utiliser votre Gril de Contact et Presse-Panini pour la première fois, nettoyez avec un linge humide la base, le couvercle et les boutons. Nettoyez minutieusement les plaques de cuisson et le ramasse-gouttes ; tous ces éléments peuvent aller au lave-vaisselle.
- Placez votre Gril de Contact et Presse-Panini sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, assurez-vous qu'il est positionné **à au moins 15cm de tout objet environnant.**
- Il est recommandé de laisser le Gril de Contact et Presse-Panini chauffer 20 minutes environ sans aliment dessus. Cela permet d'éliminer toute graisse qui pourrait s'être accrochée lors de la conception de la machine ainsi que l'odeur « de neuf ».
- Ventilez la pièce lors de cette manœuvre. Lorsque votre Gril de Contact et Presse-Panini chauffe pour la première fois, il est possible qu'émane une légère fumée ou odeur. Cela est normal et courant pour beaucoup d'appareils de cuisson. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Attention : Lorsque vous déplacez le Gril de Contact et Presse-Panini, assurez-vous de tenir correctement la base, ne pas seulement le tenir par la poignée !

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre. Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

INSTRUCTIONS D'OPERATIONS

Placez la base sur une surface propre, résistante à la chaleur et plane lorsque vous souhaitez l'utiliser, en veillant à ce que les commandes de contrôle se trouvent directement en face de vous.

COMMENT INSERER ET RETIRER LES PLAQUES DE CUISSON :

1. Choisissez le(s) côté(s) que vous voulez utiliser. Les deux plaques de cuisson ont chacune deux côtés :

   Le côté gril : Une surface rainurée prévue pour griller des steaks, des hamburgers, du poulet, des fruits de mer ou des légumes.

Peut aussi être utilisée pour les paninis ou autres sandwichs à toaster.
Le côté plancha : Une surface lisse prévue pour cuire du bacon, des œufs, des pancakes ou du pain perdu. Peut aussi être utilisée pour les paninis ou autres sandwichs à toaster.

2. Repérez les supports métalliques à l'arrière du boîtier. Inclinez la partie arrière de la plaque et alignez les encoches à l'arrière de la plaque avec les supports métalliques. Glissez la plaque sous les supports et appuyez sur l'avant de la plaque. La plaque se clipse alors à sa place. Insérez la deuxième plaque sur le boîtier supérieur avec la même procédure que pour la première plaque.
3. Pour retirer les plaques, utilisez simplement le bouton pour retirer les plaques de cuisson, situé sur le côté. Une fois décrochées, retirez doucement les plaques du gril.
4. **IMPORTANT :** Assurez-vous toujours que le gril est complètement froid avant de manipuler les plaques. Utilisez toujours la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à une position de 90 degrés avant de retirer ou échanger les plaques.

POSITIONS DES PLAQUES:

1. **Position de STOCKAGE** - La plaque supérieure et le couvercle restent posés sur la plaque inférieure et la base ; le levier de réglage de de la hauteur du couvercle est en position de verrouillage ou « fermé ».
2. **Position de PRECHAUFFAGE** - La plaque supérieure et le couvercle restent posés sur la plaque inférieure et la base ; le levier de réglage de la hauteur du couvercle est en position « ouvert ».
3. **Position pour CUISSON OUVERTE**
   - Placez le levier de réglage du couvercle en position « ouvert » et utilisez la poignée pour placer la plaque supérieure en position verticale (90 degrés). Voir la section « Utiliser l'appareil » pour connaître comment utiliser la plaque inférieure uniquement.
4. **Positions pour CUISSON FERMEE :**
   - **Gril de contact et Presse-Panini :** Commencez par mettre la machine en position de cuisson ouverte. Baissez le couvercle avec précaution jusqu'à ce que la plaque de cuisson supérieure touche l'aliment. Les gonds retiennent

automatiquement la plaque afin qu'elle reste « en suspens », recouvrant uniformément l'aliment.

- **Gratinage :** Commencez par mettre la machine en position de cuisson ouverte. Baissez le couvercle avec précaution jusqu'à la position désirée, puis déplacez le levier de réglage de la hauteur du couvercle pour le placer entre la position « bas » et « haut ». Il y a plusieurs hauteurs préréglées pour le gratinage. A l'aide d'un gant isolant, abaissez doucement le couvercle et la plaque supérieure jusqu'à une position suspendue au-dessus des aliments.

5. **Position pour CUISSON OUVERTE / A PLAT**
   - Pour cuire en mode Full Gril, Full plancha ou Moitié gril/moitié plancha (plaque supérieure et couvercle à plat, au niveau de la plaque inférieure et base). Pour mettre l'appareil dans cette position depuis la position Préchauffage ou Cuisson fermée, mettez un gant isolant, placez le levier de réglage de la hauteur du couvercle sur la position « 180° ouvert » tout en poussant la poignée vers l'arrière. La plaque supérieure et le couvercle seront alors en position ouverte, et le couvercle repose sur sa poignée sur le comptoir
   6. Pour mettre l'appareil dans cette position depuis la position Cuisson ouverte, tirez la poignée légèrement vers vous, puis placez le levier de réglage du couvercle sur la position « 180° ouvert » tout en poussant la poignée vers l'arrière. La plaque supérieure et le couvercle seront alors en position à plat, reposant sur la poignée.

UTILISER L'APPAREIL

1. Assurez-vous que les plaques de cuisson et le ramasse-gouttes soient correctement insérés et bloqués dans la bonne position.
2. Branchez la prise au courant. Votre Gril de Contact et Presse-Panini est prêt à l'utilisation !
3. Mettez votre Gril de Contact et Presse-Panini est en position PRECHAUFFAGE (plaque supérieure et couvercle refermés et levier de réglage du couvercle en position « ouvert »). Cela permet un préchauffage plus rapide et efficace. Ce Gril de Contact et Presse-Panini Kalorik Pro possède des éléments de chauffage intégrés qui assurent un chauffage constant pour une cuisson plus rapide et un temps de préchauffage réduit.

Minuterie

Utilisez le bouton de minuterie (bouton de gauche) pour régler le temps de cuisson. Tournez simplement le bouton vers la droite pour augmenter la durée ou vers la gauche pour la diminuer. La durée sélectionnée apparaît sur l'écran.
La minuterie commence le décompte quelques secondes après le réglage.

A NOTER : L'unité ne s'éteint pas automatiquement une fois que la minuterie est arrivée à 0:00. Le gril continue de fonctionner même après la fin du temps de cuisson. Pour éteindre l'unité, placez tous les boutons sur la position OFF.

Le gril 6-en-un possède cependant une fonction de sécurité qui lui permet de s'éteindre automatiquement après une heure d'utilisation.

MODES DE CUISSON:

1. **Mode synchronisation**
   Utilisez le mode synchronisation pour cuire en position fermée ou à plat avec la même température sur les deux plaques de cuisson. Pour utiliser cette fonction, utilisez uniquement le bouton de réglage de la température de la plaque inferieure (à l'avant de l'unité, à droite), et réglez-le à la température désirée.
   Le mode synchronisation est activé par défaut lorsque le gril est allumé. **En utilisant uniquement le bouton de température de la plaque inferieure, vous définissez automatiquement la même température pour les deux plaques de cuisson.**

2. **Mode deux zones**
   Pour cuire avec deux températures différentes sur les plaques supérieure et inférieure, appuyez sur le bouton de synchronisation pour désactiver la fonction de synchronisation. Le mot « synchronisation » (SYNC) disparaîtra de l'écran.
   Une fois la fonction de synchronisation désactivée, utilisez le bouton de réglage de température de la plaque inferieure (à droite) pour sélectionner la température de la plaque inférieure et le bouton de réglage de la température de la plaque supérieure pour sélectionner la température de la plaque supérieure.

Utilisez ce mode en position de cuisson ouverte/à plat ou fermée. Pour cuire uniquement avec la plaque inférieure, désactivez la fonction de synchronisation et sélectionnez la température de la plaque inférieure avec le bouton de réglage de température de la plaque inferieure. Gardez le bouton de réglage de la température de la plaque supérieure en position OFF. Ce mode est à utiliser en position de cuisson ouverte.

- La température de la PLAQUE SUPERIEURE et/ou de la PLAQUE INFERIEURE peut être réglée entre 90°C et 250°C (195°F et 480°F).
- A noter : l'unité de température peut être changée de Fahrenheit à Celsius en appuyant sur le bouton °F/°C.
- Une fois la température réglée, l'écran devient rouge, ce qui indique que l'unité est en train de chauffer. Le mot « PREHEATING » (PRECHAUFFAGE) apparait sur l'écran jusqu'à ce que les plaques de cuisson arrivent à bonne température.
- **A NOTER :** La première fois que vous utilisez le Gril de Contact et Presse-Panini, il se peut qu'émane une légère odeur ou un peu de fumée. Cela est normal et courant pour les appareils à surface antiadhésive.

- Une fois la température atteinte, le gril émet un bip et le mot «READY» (PRET) apparait sur l'écran. Vous pouvez alors placer vos aliments sur les(a) plaque(s) de cuisson et commencer la cuisson. Vous pouvez changer les paramètres de cuisson avec les boutons de réglage quand vous le souhaitez pendant la cuisson.

- **A NOTER :** L'unité affiche «READY» (PRET) uniquement lorsque les deux plaques de cuisson ont atteint leur température définie.
- Pour éteindre les(a) plaque(s), il suffit de mettre les positions de température en position OFF. L'écran redevient bleu pour indiquer que le gril est arrêté.
  A NOTER : L'unité s'éteint automatiquement après une heure de cuisson. Il s'agit de l'une des fonctions de sécurité du Gril de Contact et Presse-Panini. Pour le réactiver, il suffit de toucher à l'un des boutons.

RECETTES

Quesadillas

- 8 Tortillas de maïs
- 2 avocats en fines tranches.
- 1 tasse de mélange de fromage mexicain râpé
- 1 tasse de fromage Colby Jack râpé
- 3 cuillères à soupe de sauce piquante préférée
- Spray de cuisson antiadhésif à l'huile d'olive.

1. Préchauffez les plaques de cuisson supérieure et inférieure à 400°F.
2. Placer quatre tortillas de maïs sur une surface de travail ou une assiette. Saupoudrer uniformément les fromages sur les 4 tortillas de maïs et garnir de tranches d'avocat. Recouvrir avec les autres tortillas pour créer les quésadillas.
3. Réglez votre Kalorik PRO Gril de Contact et Presse-Panini sur la position de cuisson CUISSON OUVERTE / A PLAT. Vaporisez le gril avec de l'huile de cuisson antiadhésive
4. Placer les quésadillas sur le gril et cuire 2 minutes. Retourner, puis cuire 2 minutes de plus, ou jusqu'à coloration dorée.
5. Retirez les quésadillas du gril et placez-les sur une assiette. Arroser de sauce piquante et de citron vert.

Pizza à la confiture de framboises et au fromage de chèvre

- 1 pain pita
- 8 oz de fromage de chèvre
- 2 cuillères à soupe de confiture de framboises
- ¼ tasse de mozzarella râpée à faible humidité
- 1 petit oignon rouge tranché
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

1. Préchauffez les plaques de cuisson supérieure et inférieure à 400°F.
2. Étaliez la confiture de framboises sur du pain pita. Garnir de fromage de chèvre et de mozzarella râpée.
3. Réglez votre Kalorik PRO Gril de Contact et Presse-Panini sur la position de cuisson OUVERTE. Placer côte à côte pita et oignons émincés sur le gril. Cuire 7 minutes.

4. Augmentez la température à 480°F et placez les oignons émincés sur le pain pita. Fermer le haut du gril et réglez à hauteur moyenne en position flottante. Cuire encore 3 minutes.
5. Retirer le pain pita du gril. Arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et poivre. Trancher en portions égales.

Sauté de crevettes

- 1lb de crevettes crues sauvages
- ½ tasse de quinoa
- ½ tasse de couscous
- ½ tasse de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de poudre de chile
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 2 cuillèrse à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de poudre de citron

1. Préchauffez les plaques de cuisson supérieure et inférieure à 400°F.
2. Mélanger les crevettes dans l'huile d'olive, la poudre de chili, le paprika, la poudre d'ail et le citron.
3. Porter à ébullition le bouillon de légumes. Ajouter le quinoa et le couscous et cuire 15 minutes. Éteignez le feu et placez sur une assiette.
4. Réglez votre Kalorik PRO 6 en 1 Contact Grill & Panini sur la position CUISSON OUVERTE. Ajouter les crevettes au gril et cuire 2 minutes de chaque côté.
5. Placer les crevettes sur le quinoa et le couscous et mélanger délicatement. Saupoudrer de persil ou de coriandre pour finir et savourer !

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

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

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation !
- Éteignez l'appareil en positionnant les boutons du panneau de contrôle sur OFF.
- Avant de le nettoyer, débranchez l'appareil de la prise et attendez qu'il soit froid.
- Videz la graisse du ramasse-gouttes une fois refroidie.
- **N'utilisez aucun ustensile de cuisine en métal ou matériel de nettoyage abrasif pour le nettoyer, cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**
- Appuyez sur le bouton pour retirer les plaques de cuisson pour les enlever de leur boîtier. Assurez-vous que les plaques soient froides avant de les retirer.
- Essuyez-les pour retirer tout reste d'aliment.
- Les plaques de cuisson et le ramasse-gouttes peuvent être lavés à la main ou dans le lave-vaisselle en les mettant sur l'étage supérieur.
- Le boîtier, le couvercle et le panneau de contrôle peuvent être essuyés avec un tissu doux et sec. S'il y a des tâches résistantes, vous pouvez humidifier le tissu.
- **NE JAMAIS** utiliser de la paille de fer, un tampon à récurer en métal ou des nettoyants abrasifs car ils peuvent endommager le revêtement de l'appareil.
- Rincez et séchez après le nettoyage.

Tout autre manipulation doit être faite par un service autorisé.

NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

PROBLEMES

Problème	Cause possible	Solution
Le Gril de Contact et Presse-Panini ne marche pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la prise au courant.
	Vous n'avez pas allumé l'unité en réglant la température	Utilisez le bouton de température pour faire les réglages.
Les ingrédients cuits sur le Gril de Contact et Presse-Panini ne sont pas prêts.	Il y a trop d'aliments.	Placez des quantités moins importantes en même temps. Cela permet une cuisson plus uniforme. Si la cuisson se fait en position ouverte/à plat, assurez-vous de retourner les aliments à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	La température des deux plaques n'est pas la même.	Utilisez les boutons de température pour ajuster la température des plaques supérieure et inférieure. Parfois, la plaque supérieure doit être plus chaude pour que la cuisson soit uniforme, du fait que le poids des aliments appuie vers le bas, ils cuisent donc plus vite sur la partie inférieure.
L'appareil produit une odeur et émet une fumée	Des résidus du processus de production sont éliminés lors de la première utilisation.	Allumez l'appareil au moins 20 minutes, au plus fort, sans aliment, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.
	Les aliments sont trop gras	Aérez bien, déconnectez l'appareil du courant et laissez-le refroidir.
	Des résidus d'aliments n'ont pas été retirés correctement lors de la dernière utilisation.	Déconnectez l'appareil du courant, laissez-le refroidir puis nettoyez-le correctement avant de l'utiliser à nouveau.
	Appareil en mauvais état de marche	Déconnectez l'appareil du courant et contactez le personnel qualifié pour le vérifier et réparer.

L'appareil fonctionne mais l'écran LCD ne s'allume pas	Écran LCD endommagé	Déconnectez l'appareil du courant et contactez le personnel qualifié pour le vérifier et réparer.
Message E1 ou E2	Erreur avec les plaques de cuisson	E1 = erreur plaque de cuisson supérieure E2 = erreur plaque de cuisson inférieure E1 & E2 = erreur plaques de cuisson supérieure et inférieure Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Débranchez-le et assurez-vous que les plaques sont correctement insérées. Allumez à nouveau l'unité et vérifiez l'affichage. Si les messages d'erreur apparaissent à nouveau, contactez le service client.

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 compter de la date d'achat, ce produit KALORIK PRO est garanti un an, sur les territoires des Etats-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 PRO qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK PRO, 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, 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 agrée (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, 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.

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

KALORIK Customer Service Department / 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

KPRO COG 42565 SS

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®

PRO