

KALORIK®

— PRO —

1500°F ELECTRIC STEAKHOUSE GRILL
GRILL ÉLECTRIQUE HAUTE PERFORMANCE 1500°F



KPRO GR 45602

120V~60Hz 1600W (13.3A)

EN.....4

FR.....18

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

ENGLISH :

1. High Temperature Grill
2. 2 x Grill racks
3. 2 x Grill plates / Resting plates
4. Saucepan
5. Drip tray
6. On/Off Switch
7. Timer Knob
8. Digital Screen
9. Temperature Knob
10. 2-in-1 Detachable Handle, includes a bottle opener feature
11. Nylon Cover (not pictured)

FRANCAIS :

1. Grill haute performance
2. 2 x Supports pour grilles de cuisson
3. 2 x Grilles de cuisson
4. Plateau à sauce
5. Ramasse-goutte
6. Bouton On/Off
7. Bouton de minuterie
8. Écran numérique
9. Bouton de température
10. Poignée et ouvre-bouteille 2-en-1
11. Housse de protection (pas illustrée)

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. Make sure to always wait until the cooling sequence is finished before switching the appliance to the off position and unplugging the power cord. The fan should come to a complete stop and the unit needs to cool completely before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions. Do not operate if it 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.
7. Do not place the grill on or near a hot gas, electric burner, or any place where it can touch a heated oven.
8. Position the grill at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
9. Do not position right underneath cabinets.
10. A fire may occur if appliances are covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
11. 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.

12. Do not place anything on top of the grill when in use and when stored.
13. To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug, or appliance in water or any other liquid.
14. An insulating mat is recommended on surfaces where heat may cause a problem.
15. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
16. Do not place any of the following materials in the grill: paper, cardboard, plastic, and the like.
17. The use of any accessory attachments is not recommended by the manufacturer as this may cause injuries.
18. Do not leave the appliance unattended when in use.
19. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. Do not use outdoors, indoor use only.
21. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
22. Extreme caution must be used when removing tray or disposing of hot grease.
23. Do not clean with metal scouring pads. Pieces may come off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
24. Do not cover drip tray or any part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
25. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

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

The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

INTRODUCTION

Your Own Personal Steakhouse

What makes the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill the beast that it is? The answer is: 1500°F and multi-level, top-down cooking technology. Capable of reaching extreme temperatures in minutes, the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill makes any backyard BBQ suddenly seem amateur.

Using gas-free technology, the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill allows you to cook premium, culinary-grade steaks in the comfort of your kitchen. While most conventional grills range from 200-430°F, this electric indoor grill reaches a whopping 1500°F — comparable to professional grills used by top dog chefs.

Maximum heat exposure and ceramic superheating elements deliver the perfect sear, giving steak its distinct savory flavor, crisp crust and mouthwatering aroma. Its specialized top-down design works to caramelize the steak's exterior, while sealing all the flavors and juices inside — a result you cannot achieve with any other grilling process. This is due to something called the Maillard Reaction.

The Science of the Sear

Responsible for giving food its caramelized texture and complex flavor, the Maillard Reaction — or “browning effect” — is what makes toast toasty, coffee robust, and steaks charred. The process refers to a chemical reaction between amino acids and reducing sugars triggered by the heat of your pan, grill or oven.

When exposed to elevated temperatures, proteins are broken down into amino acids, which react to the sugars in your food. High heat transforms these organic compounds, creating a whole new world of multidimensional flavors, colors, and aromas in the process.

Many recipes require cooking at higher temperatures in order to ensure that this sought-after browning effect is achieved. The Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill was specially designed to maximize the effects of the Maillard Reaction, guaranteeing a flavor-packed steak with a signature, crunchy, brown crust.

Top-Down Technology

In contrast with a conventional grill, where the heat emanates from the bottom up, the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill works like a salamander oven. Meaning, the heat source is coming from above, almost like a broiler. This melts the fat atop the meat, forming a protective layer of crust to seal in moisture and juiciness. This insulates the meat and prevents it from overcooking.

This is How We Brown

The temperature of your meat is controlled by the amount of juices within. Moisture creates a sort of cooling shield around the food. The beef itself only starts browning after the water evaporates. Loss of moisture directly determines whether steak is cooked rare, medium, or well done. The Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill lowers residual moisture in record time, with absolute precision, to cook steak exactly how you like it.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials from your grill. Be sure all parts (see pages 2-3) have been included before discarding anything. 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 Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill for the first time, wipe the appliance with a damp cloth. Thoroughly clean all accessories. All are dishwasher safe.
- Fully unwind the power cord before use.
- Always operate the grill on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface.
- Ensure that there is always at least 8 inches of free space around the sides, back and top of the unit. The grill should not be used right underneath a cabinet.
- Attach the two grill racks to the left and right walls of the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill; these are attached by hanging the open corners of the racks to the bolts placed on the walls on either side.
- Place the drip tray on the bottom of the Grill. This accessory is used throughout the cooking process as it is pulled out to be able to

capture the dripping juices during cooking mode for an easy clean up.

- Add the saucepan to the lowest level of the rails inside the Grill. The saucepan is used to melt butter, prepare sauces, as well as capture juices dripped during cooking.
- Do not operate without the saucepan in place as the pan prevents grease from spilling out of the appliance and helps for an easier clean up.
- Set resting plates and handle aside to be used once ready to grill.
- Please note, the unit has been tested and approved for your usage. The yellow color on the metal net underneath the heating element confirms that your product has been tested and approved for consumer use.

Caution: When moving the 1500°F Electric Steakhouse Grill, make sure that you hold it securely and support the base.

OPERATING INSTRUCTIONS

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

1. To turn on the device, press the power button located on the back of the unit.
2. The display color appears blue to indicate the unit is turned on but currently in setting mode, not in heat mode. The screen will appear as default setting temp of 1550°F.
3. The 2 front control knobs may be used to increase or decrease the temperature settings of the appliance as well as the time. Temperature setting range goes from 800°F – 1550°F.
4. During setting mode, the screen will turn OFF after 2 minutes without any operation.
5. After temperature setting, press the right knob to go into pre-heat mode. The screen background color changes to red to indicate the heater is on. The word 'Preheat' will be flashing.
6. Once the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill reaches the set temperature, a buzzer will go off three times to indicate it is now in grilling mode and the word 'Preheat' will disappear.
7. You can now place your food inside the unit.
8. Place meat in the middle of the grill plate and place it inside the grilling chamber using the detachable handle.

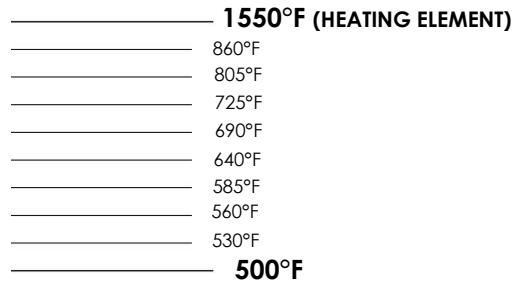
9. Make sure that the handle does not remain attached to the plate while it is inside the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill. The handle could become extremely hot and cause severe burns.
10. Always use heat-resistant gloves.
11. Place the grill plate at a height that ensures there is about 0.8" (20mm) distance from the heating element to set the surface of the meat at a maximum temperature. The top 2 racks are recommended.
12. The searing process occurs when the meat is first placed in, turning each side after about 1 minute and 30 seconds, depending on the thickness of the steak or depending on the type of food.
13. Important: Once this is complete, continue cooking food by moving the grill plate to a lower rack position to rest the meat at a lower temperature until desired internal temperature is reached.
14. Once cooking is complete, press the right knob to ensure the display appears blue and let the unit cool down completely. The fan will ensure the unit is cooling down and will automatically stop working once the temperatures lowers to less than 140°F. Do not unplug the unit before the cooling sequence is finished.
15. If desired, you can use the left knob at any time to set the timer while cooking. Once a time has been set, the countdown will begin and later buzz two times to alarm you once the time has run out.
16. During the cooking process, turn over the grilled item until it has achieved the desired browning.
17. Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
18. Max time for grilling mode is 20 minutes. A buzzer will go off three times once the 20 minutes is up to insinuate the unit has stopped heating. The fan however will continue to work until the temperature reaches down to 140°F.

TIPS FOR USE

The 1500°F Electric Steakhouse Grill uses a "Top-Down" technology. The following illustration shows how the temperature varies depending on rack position.

The temperature inside the grill is determined by height. The heat comes from the heating element located at the top of the appliance. Temperature varies depending on how far the food is placed to the top of the heating element. The higher temperature is received at the top

of the grill and reduces the lower you move the grill plate down in racks in the grill.



- We recommend setting the temperature to the max level (1550°F) and using various rack positions to adjust to cooking needs.
- For delicate foods, the temperature adjustment knob can also be used to set a lower “max” temperature. As a result, all temperatures throughout the heating chamber will be lower.
- Default setting shows as Fahrenheit on the screen, press the right knob for 3 seconds to transfer into Celsius.

NOTES:

- The Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill may produce flames during the cooking process that can appear from the top heating element. This is a normal part of the process and should not cause alarm.
- During pre-heat and grilling mode, the right knob can be pressed to enter setting mode. During this period, if without any operation, the fan will stop when the temperature reaches lower than 140°F.
- When the temperature is lower than 140°F, the fan will stop working and the screen will turn off to enter into standby mode.
- During standby mode, the right knob can be pressed to go into setting mode again.

If the screen shows 'ER' while a buzzer has gone off, then the unit has malfunctioned. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination or contact qualified personnel to check and repair the appliance.

See Troubleshooting section for ER Codes definitions.

ADDITIONAL TIPS:

1. The meat should be at room temperature before preparation. This provides for better reaching the degree of doneness and an overall even result.
2. Desserts such as crème brûlée can also be used with this appliance for a perfectly grilled result.
3. Add butter to the saucepan containing the steak drippings for an indulgent sauce on your steak.
4. Seasoning brings food to life. The right blend of aromatic herbs creates a dynamic flavor profile which is further enhanced by the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill's cooking method. Whether you like a more complex blend of spices, or salt and pepper are enough to please your palate, proper seasoning really takes a thick, juicy steak to the next level.

TIMER AND TEMPERATURE:

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 and buzz two times once time has run out.

Temperature is adjustable by 50°F. To increase the temperature, simply turn the right knob to the right.

NOTE: The unit doesn't automatically turn off once the timer reaches 0:00. The Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill keeps working after the cooking time is elapsed. To turn the unit OFF turn the switch off which is located on the back of the appliance

GET MORE OUT OF YOUR GRILL

Use the included recipe book for recipes to use with our Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill.

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.
- Ensure before cleaning the appliance and accessories that the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill is off by switching the off button located on the back of the appliance.
- Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely to prevent electric shock. Make sure the cooling sequence and fans come to a complete stop first before you unplug.
- Dispose of grease from the saucepan once it's cooled.

Warning:

Hot fat in the tray can ignite after a long period of time. Hot fat can lead to burns on one's skin. Regularly clean the tray and do not spill hot fat. Ensure that the hot fat doesn't come into contact with water.

- The easiest way to clean the Kalorik PRO 1500°F Electric Steakhouse Grill after each use is to use a cloth soaked in a lukewarm water state for tough burned-on crust. A stainless-steel cleaning solution may be used as well.
- Abrasive cleaning materials may be used to clean.
- All additional accessories (plate, pan, handle) and other pull out components are dishwasher safe.

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

DO NOT IMMERSER APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The 1500 Electric Steakhouse Grill does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug into wall socket.
	You have not turned the unit on.	Turn the unit on by pressing the switch located in the back.
	Fuse need to be replaced	Contact the Customer Service Department to order a replacement fuse
Food cooked with 1500 Electric Steakhouse Grill is not done.	Thickness or quantity of food is too large; or cooking time is too short.	Leave ingredients inside the grill for a longer period of time until desired level of doneness.

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.
	Meat too close to heating element	Smoke may occur during the searing stage, to avoid this place the resting plate with meat on a lower rack so meat does not touch the heating element.
	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

If any of the error codes below appear on the front display, please follow the following instructions:

- Unplug the appliance from the wall outlet.
- Let appliance cool down.
- Plug the appliance back into the wall outlet and turn on.
- Check if error codes appear on front display.
- If error codes still appear on front display contact our customer service team Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

ERROR CODES

Error Code	Problems	Parts to check/replace
1	Temperature sensor in heater (NTC) malfunctioned	Heater
2	Temperature sensor (NTC) in circuit board (PCBA) is damaged.	PCBA
3	Temperature in PCBA chamber is overheating, indicating the ventilation fans have malfunctioned.	Ventilation fan
4	Appliance is failing to rise in temperature	Heater

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, veiller de toujours respecter les précautions de sécurité suivantes :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'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 savoir-faire, 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 attentive doit être maintenue lorsque l'appareil est utilisé par ou proche des enfants.
5. Débranchez la prise de courant lorsqu'il n'est pas en train d'être utilisé ou avant de le nettoyer. Assurez-vous de toujours attendre la fin de la séquence de refroidissement avant de mettre l'appareil en position d'arrêt et de débrancher le cordon d'alimentation. Le ventilateur doit s'arrêter complètement et l'appareil doit refroidir complètement avant le nettoyage, avant de déplacer l'appareil, de le démonter, ou de le ranger.
6. Ne branchez aucun appareil avec une prise ou un cordon endommagé, s'il ne fonctionne pas ou s'il a été endommagé de quelconque manière. Retournez l'appareil au service client autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage. Il est recommandé d'inspecter régulièrement cet appareil.
7. Ne placez pas le gril sur ou proche d'un brûleur à gaz ou électrique, ou proche d'un four chaud.
8. Placez le gril à une distance minimale de 20 cm (8 po) des murs, des rideaux, des chiffons et autres matériaux sensibles à la chaleur.
9. Ne pas placer directement sous un meuble de rangement muraux.
10. Un incendie peut se produire si les appareils électroménagers sont couverts ou touchent des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des murs, etc. en cours de fonctionnement.
11. 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.

- 12.** Ne placez aucun objet sur le gril pendant son utilisation ou son rangement.
- 13.** 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.
- 14.** Un tapis isolant est recommandé sur les surfaces où la chaleur peut causer un problème. 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. Il est recommandé d'isoler les surfaces qui pourraient être endommagées par la chaleur.
- 15.** Ne stockez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 16.** Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
- 17.** L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le constructeur pourrait causer des dommages à l'appareil.
- 18.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- 19.** 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.
- 20.** Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Usage domestique uniquement.
- 21.** Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou autre mobilier ou toucher des surfaces chaudes.
- 22.** Manipulez avec une extrême précaution un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud ou lorsque vous retirez le plateau à sauce ou disposez d'huile chaude
- 23.** Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- 24.** Ne couvrez pas le plateau à sauce ou une partie de l'appareil avec du papier métallique ou papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe de l'appareil.
- 25.** Pour déconnecter, éteignez l'appareil en utilisant le bouton On/Off, puis retirez la fiche de la prise murale.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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.

Le cordon ou la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 fils.

DESCRIPTION DES PIÈCES

Voir pages 3 et 4.

INTRODUCTION

Des résultats de Steakhouse, à la maison !

Comment le grill électrique Kalorik PRO 1500°F permet-il de cuire des steaks de qualité restaurant ? La réponse est une température de 1500°F (800°C) et une technologie de cuisson descendante avec plusieurs niveaux de cuisson. Capable d'atteindre des températures extrêmes en quelques minutes, le grill électrique haute performance Kalorik PRO 1500°F rend les barbecues d'arrière-cour obsolètes.

Avec une technologie sans gaz, le grill électrique haute performance Kalorik PRO 1500°F vous permet de cuisiner des steaks de qualité supérieure dans le confort de votre cuisine. Alors que la plupart des grils conventionnels vont de 200 à 430°F, ce grill électrique intérieur atteint une température impressionnante de 1500°F - comparable aux grils professionnels utilisés par les plus grands chefs.

Une exposition maximale à la chaleur et des éléments hyper-chauffant en céramique procurent une cuisson parfaite, donnant au steak sa saveur distincte et savoureuse, sa texture croquante et son arôme alléchant. Sa conception spécialisée avec chaleur descendante permet de caraméliser l'extérieur du steak, tout en scellant toutes les saveurs les jus à l'intérieur – des résultats que vous ne pouvez obtenir avec aucun autre processus de cuisson. Cela est dû à quelque chose appelé la réaction de Maillard.

La science des aliments saisis à feu vif

Responsable pour donner à la nourriture sa texture caramélisée et sa saveur complexe, la réaction de Maillard - ou « effet de brunissement » - est ce qui rend le pain grillé, le café robuste et les steaks carbonisés. Le processus fait référence à une réaction chimique entre les acides aminés et les sucres réducteurs déclenchée par la chaleur du grill.

Lorsqu'elles sont exposées à des températures élevées, les protéines sont décomposées en acides aminés, qui réagissent avec les sucres de votre nourriture. La chaleur élevée transforme ces composés organiques, créant un tout nouveau monde de saveurs, de couleurs et d'arômes multidimensionnels.

De nombreuses recettes nécessitent une cuisson à des températures plus élevées afin de garantir cet effet de brunissage recherché. Le grill électrique haute performance Kalorik PRO 1500°F a été spécialement conçu pour maximiser les effets de la réaction de Maillard, en garantissant un steak au goût riche en croûte brune croustillante.

La technologie de chaleur descendante

Contrairement aux grils traditionnels, où la chaleur est dégagée de bas en haut, le grill électrique à haute performance Kalorik PRO 1500°F fonctionne comme un four à salamandre. Cela signifie que la source de chaleur vient d'en haut. Cela fait fondre la graisse sur la partie supérieure de la viande, formant une couche protectrice de croûte qui retient l'humidité et le jus. Cela isole la viande et l'empêche de trop cuire.

Cuisson de la viande

La température de votre viande dépend de la quantité de jus qu'elle contient. Le bœuf ne commence à brunir qu'après l'évaporation de l'eau. La perte d'humidité détermine directement si le steak est cuit bleu, saignant ou à point. Le grill électrique à haute performance Kalorik PRO 1500°F réduit l'humidité résiduelle en un temps record, avec une précision absolue, pour cuire un steak exactement comme vous l'aimez.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les emballages de votre grill. 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 KPRO Grill électrique Haute Performance 1500°F pour la première fois, nettoyez-le avec une lingette humide.

Nettoyez minutieusement les accessoires de cuisson ; tous ces éléments peuvent aller au lave-vaisselle.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de l'utiliser.
 - Placez votre Grill électrique Haute Performance 1500°F sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, assurez-vous qu'il est positionné **à au moins 20 cm de tout objet environnant**. Le grill ne doit pas être placé directement sous un meuble de rangement mural.
 - Attachez les supports à accessoire sur les parois à gauche et à droite de l'intérieur du Grill électrique Haute Performance 1500 °F. Ceux-ci sont attachés en pendant les quatre coins ouvert sur les boulons situés sur chaque côté de l'intérieur de l'appareil.
12. Placez le ramasse-gouttes amovible sur le niveau le plus bas du grill. Cet accessoire est utilisé pendant la cuisson pour protéger le grill pendant la cuisson et pour faciliter le nettoyage une fois la cuisson terminée.
 13. Placez ensuite le plateau à sauce en utilisant les support/rails pour accessoires de cuisson. Il est recommandé de placer le plateau à sauce à un niveau au-dessus du ramasse-gouttes.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le ramasse-gouttes car celui-ci permet de faciliter le nettoyage.
 - Placez les plaques de cuisson et la poignée afin qu'elles soient utilisées pendant la cuisson.
 - Veuillez noter que ce grill a été testé et approuvé pour votre utilisation. La couleur jaune sur le filet métallique sous l'élément chauffant confirme que votre produit a été testé et approuvé pour une utilisation grand public.

Attention : Lorsque vous déplacez le Grill électrique Haute Performance 1500°F, veillez à le tenir fermement et à soutenir la base.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

1. Pour allumer le grill, utilisez le bouton On/Off situé sur l'arrière de l'appareil.

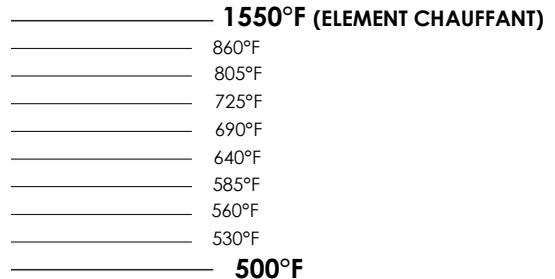
2. La couleur de l'écran apparaît en bleu pour indiquer que le grill est allumé mais en mode de réglage, pas en mode de chauffage. L'écran apparaîtra comme réglage par défaut à 1550°F.
3. Les 2 boutons de commande peuvent être utilisés pour augmenter ou diminuer les réglages de température de l'appareil ainsi que la durée de cuisson. Le réglage de la température va de 800°F à 1550°F.
4. Pendant le mode de réglage, l'écran s'éteint après 2 minutes sans aucune opération.
5. Une fois la température réglée, appuyez sur le bouton droit pour passer en mode de préchauffage. La température ne peut pas être réglée pendant le mode de préchauffage. La couleur d'arrière-plan de l'écran passe au rouge pour indiquer que le l'appareil chauffe. Le mot «Préchauffage» clignotera.
6. Une fois que le grill électrique a atteint la température définie, un signal sonore retentit trois fois pour indiquer qu'il est maintenant en mode de grillage et que le mot «Préchauffen» disparaît.
7. Vous pouvez maintenant placer votre nourriture à l'intérieur de l'appareil.
8. Placez la viande au centre de la plaque de cuisson et placez-la dans la chambre de cuisson à l'aide de la poignée amovible.
9. Assurez-vous que la poignée ne reste pas attachée à la plaque lorsqu'elle se trouve à l'intérieur du grill électrique. La poignée peut devenir extrêmement chaude et causer de graves brûlures.
10. Utilisez des gants résistants à la chaleur.
11. Placez la plaque de cuisson à une hauteur qui permette une distance d'environ 0,8" (2 cm) de l'élément chauffant pour que la surface de la viande puisse cuire à une température maximale. Les 2 niveaux les plus hauts sont recommandés.
12. Le processus de cuisson se produit lorsque la viande est introduite pour la première fois, en tournant la viande après environ 1 minute et 30 secondes, en fonction de l'épaisseur du steak ou du type d'aliment
- 13. IMPORTANT :** Une fois cette opération terminée, poursuivez la cuisson des **aliments en plaçant la plaque de cuisson sur un niveau inférieur pour terminer la cuisson avec une température plus basse.**
14. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la commande de droite jusqu'à ce que l'écran devienne bleu et laissez l'appareil refroidir complètement. Le ventilateur s'assurera que l'unité refroidit et cessera automatiquement de fonctionner une fois que la

température aura baissé à moins de 140°F. Ne débranchez pas l'appareil avant la fin de la séquence de refroidissement.

15. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser le bouton gauche à tout moment pour régler la minuterie pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson défini, le compte à rebours commence et sonnera deux fois pour vous alerter une fois le temps écoulé.
16. Pendant la cuisson, retournez les aliments jusqu'à ce qu'ils aient le brunissement souhaité.
17. Évitez de bouger l'appareil pendant la cuisson pour éviter les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
18. Le temps de cuisson maximum est de 20 minutes. Une sonnerie retentit trois fois une fois que les 20 minutes sont écoulées pour indiquer que l'appareil a cessé de chauffer. Le ventilateur continuera cependant à fonctionner jusqu'à ce que la température atteigne 140°F.

REMARQUES :

Le Grill électrique Haute Performance 1500°F utilise une technologie de chaleur «descendante». L'illustration suivante montre comment la température varie en fonction de la position des grilles de cuisson.



La température à l'intérieur du gril est déterminée par la position des plaques de cuisson. La chaleur provient de l'élément chauffant situé en haut de l'appareil.

La température varie en fonction de la distance entre les aliments et l'élément chauffant. La température la plus élevée se trouve à la position la plus haute, juste en dessous de l'élément chauffant. Plus la position de cuisson est basse, plus la température est basse.

- Il est recommandé de régler la température au maximum (1550°F) et d'utiliser différentes positions de grille de cuisson pour vous adapter la température aux besoins de la cuisson.
- Pour les aliments délicats, le bouton de réglage de la température peut également être utilisé pour choisir une température maximale inférieure à 1550°F. En conséquence, toutes les températures dans la chambre de chauffage seront plus basses.
- Le réglage par défaut est affiché en Fahrenheit à l'écran, appuyez sur le bouton droit pendant 3 secondes pour afficher la température en degrés Celsius.

Notes :

- Pendant la cuisson, le gril électrique à haute performance Kalorik PRO 1500°F peut produire des flammes pouvant apparaître à partir de l'élément chauffant supérieur. Ceci est une partie normale du processus de cuisson.
- En mode de préchauffage et de grillage, vous pouvez appuyer sur le bouton de droite pour passer en mode de réglage. Pendant cette période, si aucun bouton n'est touché, le ventilateur s'arrête lorsque la température atteint moins de 140°F.
- Lorsque la température est inférieure à 140°F, le gril cesse de fonctionner et l'écran s'éteint pour passer en mode veille.
- En mode veille, vous pouvez appuyer sur le bouton droit pour revenir au mode de réglage.

Si l'écran affiche «ER» et qu'une sonnerie se déclenche, l'appareil a mal fonctionné. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour un examen ou contactez un personnel qualifié pour le vérifier et le réparer.

Voir la section « problèmes et solutions » pour les définitions des codes ER.

REMARQUES SUPPLEMENTAIRES:

1. La viande doit être à la température ambiante avant la préparation. Cela permet de mieux atteindre le degré de cuisson et d'obtenir un résultat global homogène.
2. Les desserts tels que la crème brûlée et les fruits confits peuvent également être préparés avec cet appareil pour un résultat parfaitement grillé.
3. Ajoutez du beurre dans le plateau à sauce contenant le jus de cuisson du steak pour obtenir une sauce indulgente sur votre steak.
4. L'assaisonnement est essentiel pour un résultat final de qualité. Un bon mélange d'herbes aromatiques crée un profil de saveur dynamique qui est encore amélioré par la méthode de cuisson gril électrique à haute performance Kalorik PRO 1500°F. Que vous aimiez un mélange plus complexe d'épices, ou que sel et poivre suffisent à satisfaire votre palais, un assaisonnement approprié amène vraiment un steak épais et juteux au niveau supérieur.

REGLAGE DE LA MINUTERIE ET DE LA TEMPERATURE

Utilisez le bouton de la minuterie (bouton de gauche) pour régler le temps de cuisson. Il suffit de tourner le bouton vers la droite pour augmenter le temps de cuisson ou vers la gauche pour le diminuer. Le temps de cuisson sélectionné apparaîtra à l'écran.

La minuterie commencera à décompter quelques secondes après avoir été réglée et émettra deux sonneries une fois le temps écoulé.

La température est réglable par incrément de 50°F. Pour augmenter la température, il suffit de tourner le bouton droit vers la droite.

REMARQUE : L'appareil ne s'éteint pas automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. Le Grill électrique Haute Performance 1500°F I continue de fonctionner une fois le temps de cuisson écoulé. Pour éteindre l'appareil, placez les boutons de réglage de la minuterie et de la température en position de démarrage et éteignez l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Utilisez le livre de recettes inclus pour recettes à utiliser avec votre Grill électrique Haute Performance 1500°F.

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 avant de le nettoyer.
- Avant de le nettoyer, débranchez l'appareil de la prise et attendez qu'il soit froid. Assurez-vous que la séquence de refroidissement et les ventilateurs s'arrêtent complètement avant de débrancher.
- Videz la graisse du plateau à sauce une fois refroidie.

Attention:

La graisse chaude dans le plateau à sauce peut s'enflammer après une longue période. La graisse chaude peut causer des brûlures à la peau. Nettoyez régulièrement le plateau à sauce et ne renversez pas les graisses chaudes. Assurez-vous que la graisse chaude n'entre pas en contact avec de l'eau.

- La façon la plus simple de nettoyer le Grill après chaque utilisation consiste à utiliser un chiffon imbibé d'eau tiède pour aider à détacher les restes d'aliments grillés durs à nettoyer. Une solution de nettoyage pour acier inoxydable peut également être utilisée.
- Les nettoyeurs abrasifs tels que de la paille de fer ou un tampon à récurer en métal peuvent être utilisés avec les accessoires de cuisson.
- Les plaques de cuisson, supports pour accessoires et le plateau à sauce peuvent être lavés à la main ou dans le lave-vaisselle.
- Le boîtier, le couvercle et le panneau de contrôle peuvent être essuyés avec un tissu doux et sec. S'il y a des taches résistantes, vous pouvez mouiller le tissu.
- 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 Grill électrique Haute Performance 1500°F ne marche pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la prise au courant.
	Vous n'avez pas allumé l'unité avec le bouton On/Off	Utilisez le On/Off située à l'arrière de l'appareil.
	Le fusible doit être remplacé	Contactez le service clientèle pour commander un fusible de remplacement
Les ingrédients cuits sur le Grill électrique Haute Performance 1500°F ne sont pas prêts.	Les aliments sont trop épais ou le temps de cuisson est trop court.	Utilisez les conseils « guide de cuisson » pour une référence des temps de cuisson. Faites cuire les aliments plus longtemps.
L'appareil produit une odeur et émet une fumée	La viande est trop proche de l'élément chauffant	De la fumée peut se produire pendant la phase de brûlage. Pour éviter cela, placez la plaque de repos avec de la viande sur un panier inférieur afin que la viande ne touche pas l'élément chauffant.
	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 fonctionne incorrectement	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	L'écran LCD est endommagé	Déconnectez l'appareil du courant et contactez le personnel qualifié pour le vérifier et réparer.

Si l'un des codes d'erreur ci-dessous apparaît sur l'affichage avant, veuillez suivre les instructions suivantes:

- Débranchez l'appareil de la prise murale.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Rebranchez l'appareil dans la prise murale et allumez-le.
- Vérifiez si les codes d'erreur apparaissent sur l'affichage avant.
- Si des codes d'erreur apparaissent toujours sur l'afficheur avant, contactez notre équipe de service à la clientèle sans frais: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Codes ER:

Code	Problème	Pièces à vérifier / remplacer
1	Le capteur de température (NTC) de l'élément chauffant est défectueux	Élément chauffant
2	Le capteur de température (NTC) de la carte de circuit imprimé (PCBA) est endommagé.	Circuit imprimé
3	Surchauffe dans la chambre de la carte de circuit imprimé (PCBA) indique un dysfonctionnement des ventilateurs.	Ventilateurs
4	L'appareil ne chauffe pas	Élément chauffant

GARANTIE

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

A partir de la date d'achat, ce produit KALORIK 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 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 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 agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 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/Remarques

Notes/Remarques

Notes/Remarques

**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

*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.*



KPRO GR 45602 SS

KALORIK®
— PRO —