

KALORIK®

Since 1930

INDOOR SMOKELESS GRILL

PARRILLA SIN HUMO PARA INTERIORES

EN.....2

ES.....17



GR 45386

120V~60Hz 1500W (12.5A)

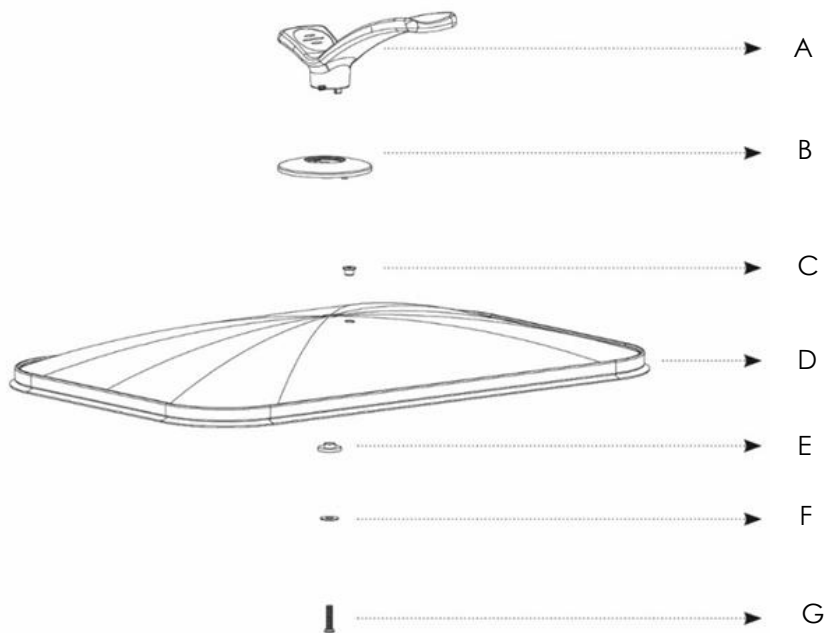
PARTS & ACCESSORIES



1. Glass lid
2. Nonstick grill plate
3. Heating element with detachable cord
4. Drip tray
5. Collection pan / water tray

6. Base unit
7. Electric fan (removable)
8. Snap-off fan cover

LID HANDLE ASSEMBLY



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

1. Insert the Screw through the Metal Washer and then the Plastic Washer.
2. Insert the Screw and the washers through the bottom of the Glass Lid.
3. Place the Silicone Gasket on the threaded end of the Screw on the top of the Glass Lid.
4. Place the Handle Base over the Silicone Gasket.
5. Thread the Handle onto the Screw and tighten using a Phillips-head screwdriver.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. Never immerse the main unit housing, which contains electrical components and heating elements, in water. Do not rinse under the tap.
3. To avoid electrical shock, do not put liquid of any kind into the main unit housing containing the electrical components.
4. This appliance has a three-prong plug. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. Do not attempt to modify the plug in any way.
5. Make sure the appliance is plugged into a wall socket.
6. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, never place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
7. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children.
8. When cooking, do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5 inches free space on the back, sides and above the smokeless grill. Do not place anything on top of the appliance.
9. Do not use this appliance if the plug, the power cable, or the appliance itself is damaged in any way.
10. If the power cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
11. Do not place the appliance on stove top surfaces.
12. Do not use outdoors.
13. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children when it is in operation or in the cooling process.
14. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cable or operate the appliance controls with wet hands.
15. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
16. Do not operate the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.

17. Do not use the smokeless grill for any purpose other than described in this manual.
18. Never leave the appliance unattended while operating.
19. WEAR OVEN MITTS when handling hot components or touching hot surfaces.
20. Should the appliance emit black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before removing oven contents.
21. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
22. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
23. If the Smokeless Grill is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
24. Always unplug the appliance after use.
25. Let the appliance cool for approximately 30 mins. before handling, cleaning, or storing.
26. The glass lid and handle get very hot. Always use oven mitts.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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

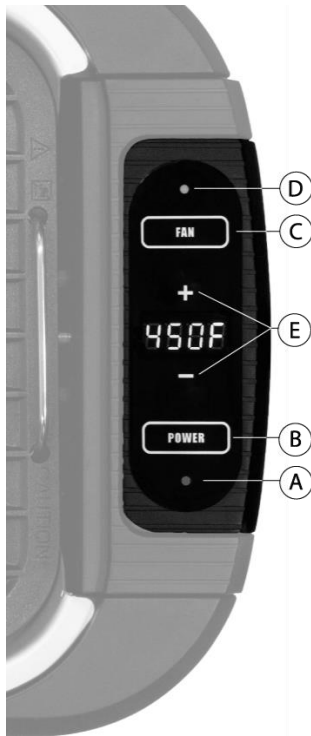
SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

KNOW YOUR SMOKELESS GRILL

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

USING THE CONTROL PANEL



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

5. Once the temperature is reached, the LED light below the Power button becomes a solid red.
6. When you are finished grilling, press the Power and Fan Buttons to shut down the Unit. Unplug the Power Cord and allow unit to cool fully before disassembling for cleaning.

BEFORE THE FIRST USE

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

9. Select the cooking temperature using the **+** and **-** buttons, add the food, put the lid in place, and grill to your personal taste. Turn the food as needed.

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

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

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

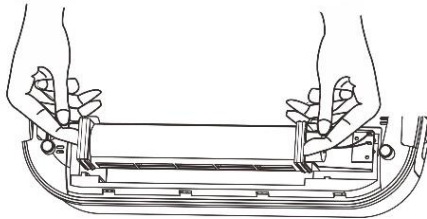
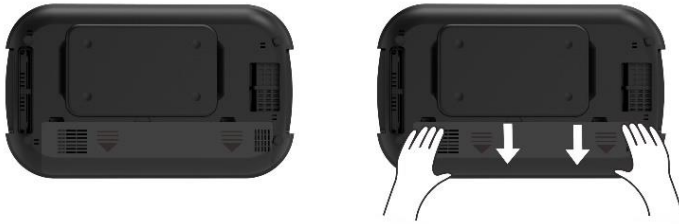
Caution! The glass lid and handle get very hot. Always handle hot components with oven mitts while cooking.

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

REMOVING THE ELECTRIC FAN:

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

CAUTION: Unplug appliance before removing fan.



TIPS FOR USE

Electric Power

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

Shut-Off

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

Electromagnetic Fields

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use.

- Be careful not to transfer germs from raw meat to cooked meat. Use separate utensils and platters for raw and cooked meat.
- Always marinate in a tightly covered nonmetal dish and turn the food occasionally. Be sure to refrigerate all meats while marinating.
- If leftover wet marinade is to be used as a sauce with the cooked food, be sure to place it in a small pan and heat to a rolling boil before serving to eliminate bacterial growth.

- Similar to a stove top frying pan, grease from high-fat foods, such as bacon or sausage, may splatter on the countertop. Protect the countertop as necessary.
- To prevent scratching the coating, use only nonmetallic utensils. Do not cut food on the grill plate using sharp utensils, such as forks or knives, that can scratch the cooking surface.
- Do not use steel wool or other metal pads. They could leave coarse scratches. Always rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel.

GRILLING SUGGESTIONS

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

Food	Time
Vegetables	8 -15 min
Corn on the Cob	14 -16 min
Vegetable Kebab	5 -15 min
Meat Kebab	16 -18 min
Hot Dogs	12 -16 min
Sausages	16 -18 min
Shrimp	12 -14 min
Fish Fillet	12 -18 min
Whole Fish	15 -16 min
Chicken	22 - 26 min
Pork (Bone-in)	14 -16 min
Pork (Boneless)	12 -15 min
Beef (Bone-in)	12 -16 min
Beef (Boneless)	8 -15 min

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

TIPS

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

- When preparing kebabs, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

TROUBLESHOOTING

If your appliance is not working properly:

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

WARRANTY

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

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

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

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

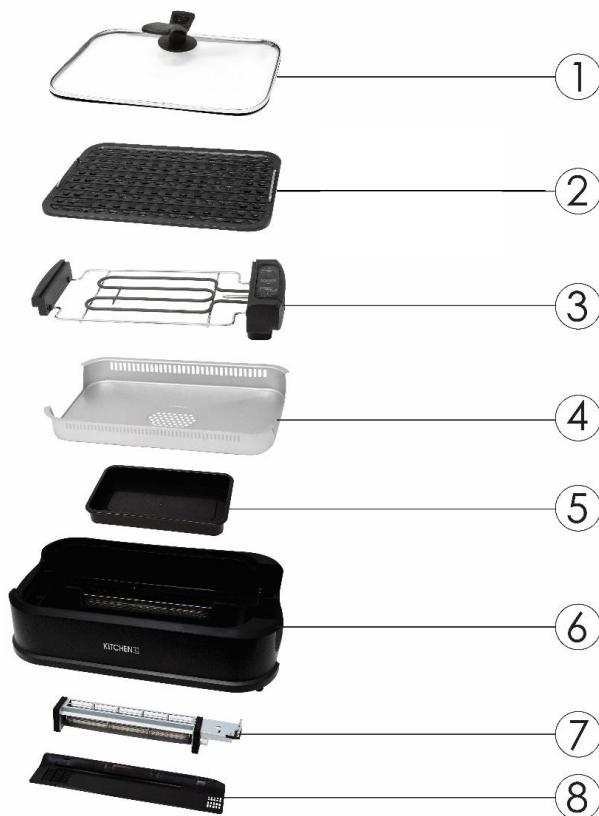
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

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

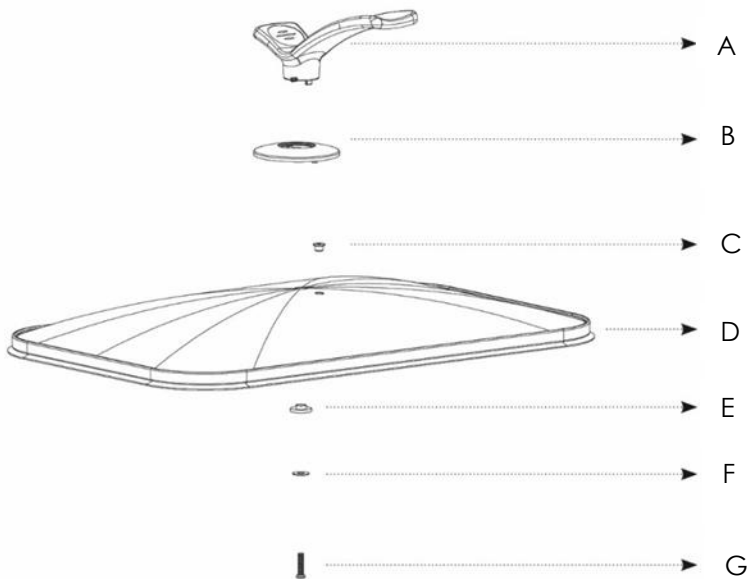
Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

PARTES Y ACCESORIOS



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

MONTAJE DE ASA DE LA TAPA



- | | |
|----------------------|-------------------------|
| A. Asa | E. Arandela de plástico |
| B. Base del asa | F. Arandela de metal |
| C. Junta de silicona | G. Tornillo |
| D. Tapa de vidrio | |

1. Inserte el tornillo a través de la arandela de metal y luego la arandela de plástico.
2. Inserte el tornillo y las arandelas a través de la parte inferior de la tapa de vidrio.
3. Coloque la junta de silicona en el extremo roscado del tornillo en la parte superior de la tapa de vidrio.
4. Coloque la base de la manija sobre la junta de silicona.
5. Enrosque la Manija en el Tornillo y apriete con un destornillador Phillips.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Nunca sumerja la carcasa de la unidad principal en agua, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. No enjuague bajo el grifo.
3. A fin de evitar descargas eléctricas, no deje que entre ningún tipo de líquido en la carcasa de la unidad principal ya que contiene los componentes eléctricos.
4. Este aparato tiene un enchufe de tres clavijas. Dicho enchufe está diseñado para enchufar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
5. Asegúrese de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente.
6. Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados Fahrenheit. Para evitar lesiones personales, nunca coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado por completo.
7. A menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas para usar el dispositivo, este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento. Los niños no deben utilizar este aparato.
8. Al cocinar, no coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 5 pulgadas de espacio libre en la parte posterior, los lados y por encima de la Parrilla Sin Humo. No coloque nada encima del aparato.
9. No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de cualquier manera.
10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado para evitar riesgos.
11. No coloque el aparato sobre una estufa.
12. No lo use al aire libre.
13. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.
14. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni manipule los controles del aparato con las manos mojadas.

15. Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
16. No haga funcionar el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.
17. No utilice la Parrilla Sin Humo para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
18. Nunca deje el aparato en funcionamiento desatendido.
19. UTILICE LOS GUANTES PARA HORNO cuando manipule componentes calientes o toque superficies calientes.
20. Si el aparato echa humo negro, DESCONECTE INMEDIATAMENTE y espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del horno.
21. Siempre opere el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, sea estable y no sea combustible.
22. Este aparato es solo para uso doméstico normal. No está diseñado para utilizar en entornos comerciales o minoristas.
23. La garantía será inválida si la Parrilla Sin Humo se usa de manera inadecuada, con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario. Además, el fabricante no será responsable de los daños.
24. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.
25. Antes de manipular, limpiar o almacenar, deje enfriar el aparato durante aproximadamente 30 minutos.
26. La tapa de vidrio y el mango se calientan mucho. Siempre use guantes para horno.

NOTA: Esta unidad ha sido ideada y diseñada para reducir al mínimo el humo y los vapores que generalmente se asocian al uso de la parrilla. Ofrece los mismos resultados en interior que los que tendría una parrilla en el exterior.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL CONECTOR DE 3 CLAVIJAS

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

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

CONOZCA SU PARRILLA SIN HUMO

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

USO DEL PANEL DE CONTROL



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

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

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

NOTA: Puede aumentar o disminuir la temperatura de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción. Para

mantener los alimentos calientes, fije la temperatura entre 220°F y 250°F.

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Mantenga alejado de objetos inflamables.
2. Monte la unidad. Consulte la sección **Partes y Accesorios** para ver el orden de los elementos a medida que se ensamblan.
3. Agregue aproximadamente 2 tazas de agua al recipiente colector.
4. Asegúrese de que la bandeja de goteo se deslice en la base del aparato.
5. Deje un amplio espacio de aire alrededor del aparato para facilitar el flujo de aire.
6. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente dedicado.
7. Si está comenzando con una parrilla fría, puede precalentar la parrilla con un ajuste de calor medio o alto durante 4 a 6 minutos.
8. Prepare y sazone su comida como más le guste. Puede rociar o limpiar la superficie de cocción de la placa de la parrilla con aceite para cocinar.
9. Seleccione la temperatura de cocción con los botones **+** y **-**, agregue la comida, coloque la tapa y ase a la parrilla a su gusto. De la vuelta a la comida según sea necesario.
Nota: Se recomienda cocinar con la tapa en la Parrilla Sin Humo porque mantiene la temperatura de cocción, sella el sabor y evita salpicaduras.
10. Cuando termine de asar, apague el aparato girando la perilla y desenchufe de la toma de corriente.

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

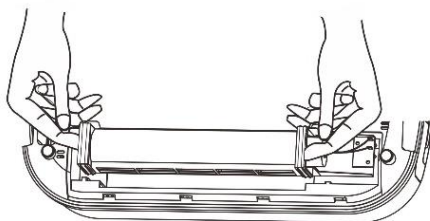
¡Precaución! La tapa de vidrio y el mango se calientan mucho. Al cocinar, manipule siempre los componentes calientes con guantes para horno.

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

RETIRADA DEL VENTILADOR ELÉCTRICO:

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

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato antes de quitar el ventilador.



CONSEJOS DE USO

Energía eléctrica

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

Apagado

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

Campos electromagnéticos

Este aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos. El aparato es completamente seguro si se manipula correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario.

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

SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

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

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

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

CONSEJOS

- Descongele los alimentos antes de asarlos. Para obtener los mejores resultados, no intente asar los alimentos cuando aún están congelados y asegúrese de que la carne preparada no sea

demasiado gruesa (aproximadamente 0.5 pulg./1.5 cm), lo que ayuda a mantener la carne jugosa.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

- Antes de limpiar, asegúrese de desenchufar el cable de la toma de corriente. Si es necesario, limpie el cable con un paño húmedo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. La placa de la parrilla, la plancha, la bandeja de goteo, el recipiente colector y la tapa de vidrio se pueden colocar en la rejilla inferior del lavavajillas o lavar a mano. La base de la unidad se puede limpiar a mano con un paño templado y húmedo y jabón líquido suave. Retire el ventilador eléctrico para realizar una limpieza más profunda de la unidad base.
- Siempre asegúrese de lavar la superficie de la Parrilla Sin Humo después de cada uso para eliminar la grasa que pueda haberse acumulado. Para evitar que la grasa gotee fuera de la base, asegúrese siempre de que está utilizando su Parrilla Sin Humo en una superficie nivelada y de que la bandeja de goteo no tenga partículas de comida.
- Use un paño húmedo para limpiar la base. No utilice estropajos o limpiadores fuertes en esta unidad. Si es necesario, use un cepillo de cerdas de nailon o una almohadilla de plástico para restregar.
- Si es necesario, limpie los lados del vidrio con un paño o una toalla de papel con una solución de vinagre (4 partes de agua, 1 parte

de vinagre). Los residuos de alimentos persistentes y apelmazados se pueden eliminar con un raspador de cerámica en la superficie del vidrio.

- Vuelva a montar el aparato.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su aparato no funciona correctamente:

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

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda

donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

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

For questions please contact:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

www.KALORIK.com



Model GR 45386

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

KALORIK®
Since 1930