

KALORIK[®]

Since 1930



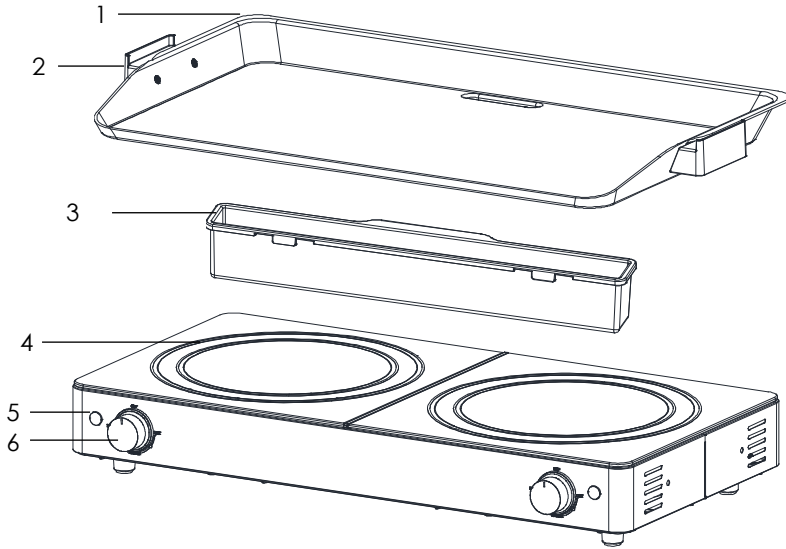
2-IN-1 ELECTRIC PRO GRIDDLE

PLANCHA ELECTRICA PRO 2 EN 1

EN....2
ES....13
FR....25

**PLANCHA ET CUISINIÈRE
ÉLECTRIQUE 2-EN-1 PRO**

PARTS



- 1. Griddle attachment
- 2. Handle
- 3. Drip tray
- 4. Cooktop
- 5. Indicator light
- 6. Temperature knob

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Griddle Size
GR 52331 SS	120V ~ 60Hz	1800W	22 x 12 inches

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and hot pads or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the hotplate in or under water or other liquid. See instructions for cleaning.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. If the plug gets hot, please call a qualified electrician.
13. Do not use this appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when removing the drip pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean hotplate with metal scouring pads. Using abrasive materials to clean will damage the ceramic non-stick coating.
16. To ensure safe operation, oversized utensils or food must not be inserted onto the hotplate.
17. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc. when in operation.
18. Condensation and a grease deposit may form around the ceramic surface and the air and steam outlets. This is normal.
19. **CAUTION:** Never leave the hotplate unattended when in use.
20. Extreme caution should be exercised when using containers other than hotplate proof metal, glass or ceramic.
21. Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories on the hotplate when not in use.
22. Do not place any of the following materials on the hotplate: paper,

cardboard, plastic and the like.

23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person to avoid a hazard.
24. **WARNING:** the temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
25. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. This appliance is for household use only.
27. This 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.
28. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
29. When cleaning the ceramic surface or griddle attachment, do not use metallic fabric or metallic infused fabric. Sharp utensils should not be used.
30. Do not crush or fold the ceramic surface.
31. Do not cook on broken cook-top - If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
32. Clean cooktop with caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns; some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
33. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, since they can get hot.
34. To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
35. To reduce the risk of fire, do not mount the unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
36. To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
37. To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
38. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
39. This appliance is not intended for deep frying foods.
40. **CAUTION:** Do not use an extension cord.

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.**

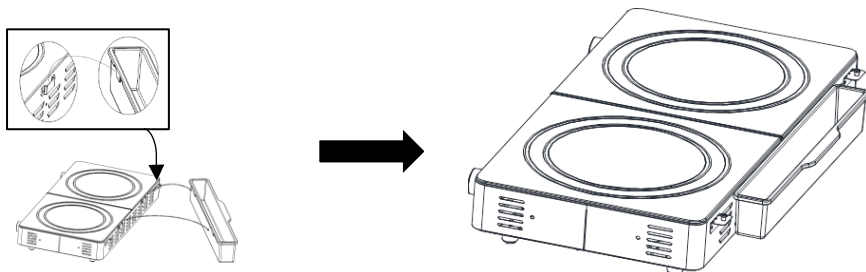
SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risks of tangling or tripping over a long cable. Extension cords can be used if care is taken in their use.

- The electrical rating of the extension cord must be at least equal to that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it may overheat and catch fire.
- The resulting extended cord should be positioned so that it does not hang from the counter or table where children might pull or trip over it.

BEFORE THE FIRST USE

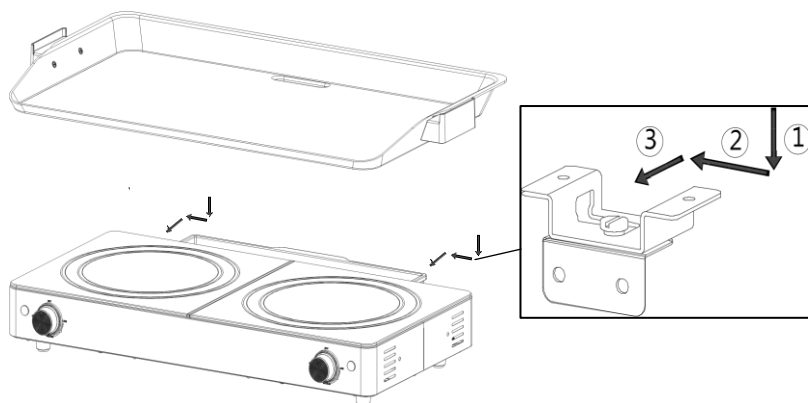
- Remove all inserts and packaging from the product.
- Install the drip tray by inserting the two hooks of the drip tray into the buckles on the back of the unit as shown below.



GRIDDLE ATTACHMENT

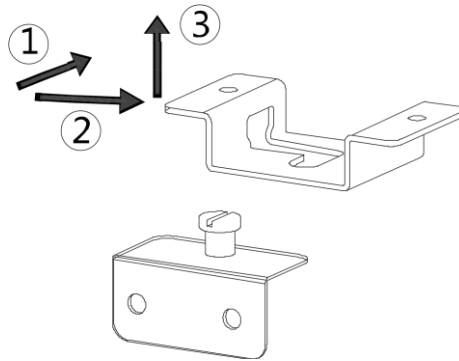
INSTALLING THE GRIDDLE

- Make sure the appliance is unplugged and completely cool.
- Place the griddle lightly onto the cooktop surface (1), so the bottom of the griddle is flush with the top of the electric ceramic stove. Make sure the hooks of the griddle align with the studs of the ceramic stove.
- Move the griddle slightly, from right to left, until the hooks attach to the clamping posts completely (2).
- Pull the griddle from back to front, so that the end of the hooks on the griddle is secured to the studs of the electric ceramic stove (3).
- **Make sure the griddle is properly attached to the ceramic stove before operating it.**



DETACHING THE GRIDDLE

- **Make sure the unit is completely cool and unplugged before removing the griddle attachment.**
- Push the griddle from front to back, so that the end of the hooks on the griddle are released from the studs of the electric ceramic stove (1).
- Move the griddle slightly, from left to right, until the hooks leave from clamping posts completely (2).
- Lift the griddle attachment up from the ceramic surface (3).



OPERATING INSTRUCTIONS – COOKTOP

1. Place the unit on a stable, heat-resistant surface. Make sure to keep the unit away from other heat sources and to place it at least 8 inches away from any walls or corners. **Make sure that the griddle attachment is not installed when using as a cooktop.**
2. Plug the power cord into an outlet.
3. Place a pot or pan onto the cooktop surface. See the **TEMPERATURE ZONES** section in this manual for details on each zone's function.
4. Set the desired temperature setting using the control knob to select between the OFF, LOW, MEDIUM & HIGH settings.

NOTE:

- The heating indicator will be illuminated once the appliance starts heating.
 - Do not leave the burners on unattended without a pot or pan on them. Only use flat and stable pots and pans on this appliance.
5. Once your food starts to cook or boil, manage the temperature using the control knob to keep the food simmering.
 6. Once cooking is complete, set the temperature control knob to "OFF" and allow the unit to cool down completely.
 7. Disconnect the unit from the power supply.

OPERATING INSTRUCTIONS – GRIDDLE

1. Place the unit on a stable, heat-resistant surface. Make sure to keep the unit away from other heat sources and place it at least 8 inches away from any walls or corners.
2. Install the griddle, as outlined in the **GRIDDLE ATTACHMENT** section. Make sure the drip tray is installed as outlined in the **BEFORE THE FIRST USE** section.
3. Plug the power cord into an outlet.
4. Turn on the power by setting the control knob to the desired temperature setting. **Allow the unit to preheat for 15 minutes.**

WARNING: The griddle gets hot, do not touch it directly to avoid burns.

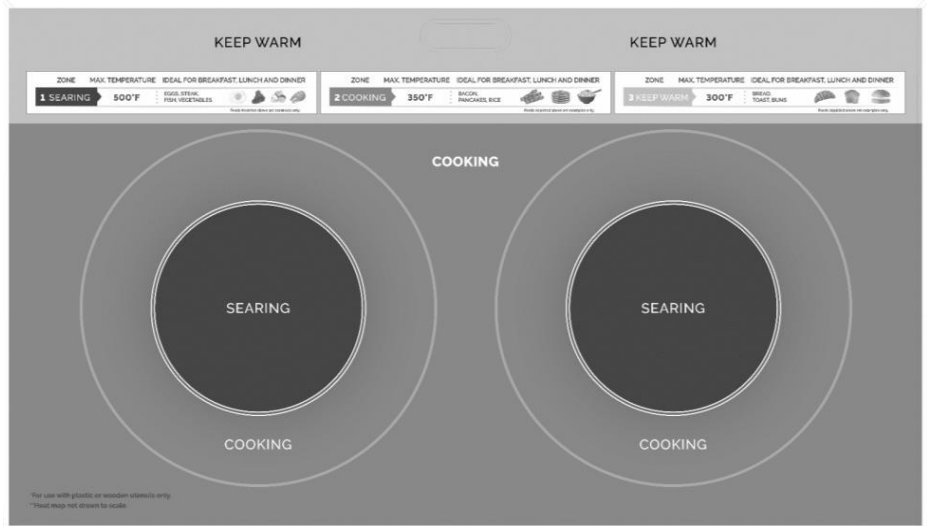
5. After preheating, place the food on the griddle to cook. See the **TEMPERATURE ZONES** section in this manual for details on each zone's function.
6. Once cooking is complete, set the temperature control knob to OFF and allow the unit to cool down completely.
7. Once it is fully cooled down, remove the griddle and drip tray following the instructions in the **GRIDDLE ATTACHMENT** section of this manual.

CAUTION:

- **ALWAYS** unplug the cord from the wall socket before cleaning.
- **NEVER** immerse the unit, cord, or plug in water or other liquids.
- **NEVER** use metal utensils.
- **NEVER** remove the griddle attachment while it is still hot.
- **ALWAYS** empty and hand-wash the drip tray after each use.

TEMPERATURE ZONES

The 2-in-1 Professional Griddle and Cooktop features three distinct zones for full control over your cooking. The **Searing**, **Cooking**, and **Keep Warm** zones are outlined below.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the unit and allow it to **FULLY** cool down before cleaning.
- The cooktop surface may be cleaned using a nylon pad and a mild liquid soap solution. The cooktop must be cleaned by hand. Allow the cooktop to dry **THOROUGHLY** after cleaning.

NOTE: Never use harsh or abrasive cleansers on the surface. The cooktop must be cleaned by hand.

- The griddle attachment **MUST** be hand-washed with warm water and a nylon pad with a mild liquid soap solution. Allow it to dry thoroughly after cleaning.
- The drip tray must be hand-washed with warm soapy water after **EACH USE**.
- To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleanser or spray glass cleanser be used.

WARRANTY

Please scan the QR code below to register your purchase and facilitate the verification of the date of the original purchase. We do not require that you return the Product Registration Card as a condition of this warranty. Mail-in warranties will be processed within 8 weeks of receipt. Scanning the QR code and completing the required information is recommended as the preferred form of warranty registration.

This product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase, against manufacture defects in material and workmanship. This warranty is non-transferable. The warranty will only apply to items purchased from an authorized reseller. The original sales receipt is required as proof of purchase and to initiate a warranty claim. Without proof of purchase, we are unable to process a warranty claim. Items provided as gifts to a third party will also require proof of purchase.

During the warranty period, if the product is proven defective it will be repaired or replaced, at Kalorik's discretion, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. We reserve the right to substitute the warranted item for an item of equal or greater value.

This warranty does not cover any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow 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, or use for commercial purposes. This warranty does not cover glass parts, glass containers, filter baskets, blades and agitators, and normal wear and tear based on the continued use of 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 limitations 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, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here

to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

Return shipping charges may apply.

Please submit your RMA request via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. If the request is approved, our customer service team will advise if the item needs to be returned and determine who will be responsible for the shipping cost.

If one is required or authorized to return a product to Kalorik, please include the return authorization number (provided by a Representative), a letter explaining the nature of the claimed defect, and the best method to contact you.

If you have additional questions, please note that the Kalorik Customer Service department can be reached by phone, email, webchat, or through our website contact form. See below for complete contact information. We are open Monday through Friday, from 9:00am to 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

Phone: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Email: Service@kalorik.com

Webchat/Contact Form

Kalorik.com (US) or Kalorik.ca (CA)

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

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA

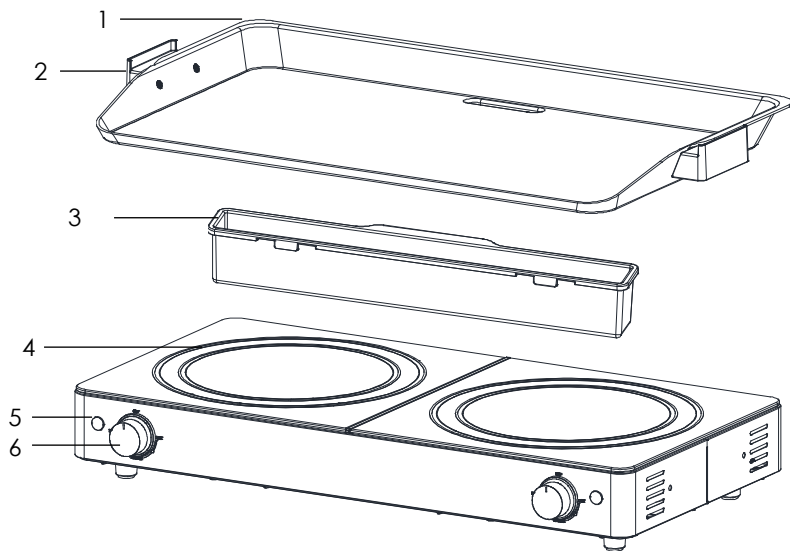


Only letters can be accepted at the address above.

Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

© 2023 KALORIK®

PIEZAS



- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. Accesorio de plancha | 4. Placa de cocción (estufa) |
| 2. Mango de la plancha | 5. Luz indicadora |
| 3. Bandeja de goteo | 6. Dial de control de temperatura |

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Voltaje	Potencia	Tamaño de la plancha
GR 52331 SS	120V ~ 60Hz	1800W	56 x 31 cm

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes. Use asas y almohadillas o perillas calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la placa calefactora en o debajo del agua u otro líquido. Consulte las instrucciones de limpieza.
4. La supervisión estrecha es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de ponerse o quitar las piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
Si el enchufe se calienta, llame a un electricista calificado.
12. No utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto.
13. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja de goteo o desechar la grasa caliente.
14. No limpie la placa con estropajos metálicos. El uso de materiales abrasivos para limpiar dañará el revestimiento cerámico antiadherente.
15. Para garantizar un funcionamiento seguro, no se deben insertar utensilios o alimentos de gran tamaño en la placa eléctrica.
16. Puede producirse un incendio si este aparato está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, cortinas, paredes, etc. cuando está en funcionamiento.
17. Se puede formar condensación y un depósito de grasa alrededor de la superficie cerámica y las salidas de aire y vapor. Esto es normal.

19. **PRECAUCIÓN:** Nunca deje la placa calefactora desatendida cuando esté en uso.
20. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes que no sean de metal, vidrio o cerámica a prueba de placas eléctricas.
21. No guarde ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en la placa calefactora cuando no esté en uso.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales en la placa eléctrica: papel, cartón, plástico y similares.
23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de manera similar para evitar un peligro.
24. **ADVERTENCIA:** la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
25. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
26. Este aparato es solo para uso doméstico.
27. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
28. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
29. Cuando limpie la superficie cerámica o el accesorio de la plancha, no utilice tela metálica ni tela metálica con infusión. No se deben usar utensilios afilados.
30. No triture ni doble la superficie cerámica.
31. No cocine en la placa de cocción rota: si la encimera se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
32. Limpie la placa de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor; Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
33. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
34. Para reducir el riesgo de incendio, no coloque ningún aparato de calefacción o cocina debajo del aparato.
35. Para reducir el riesgo de incendio, no monte la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato de calefacción o cocina.
36. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no lo monte sobre un fregadero.
37. Para reducir el riesgo de incendio, no guarde nada directamente encima de la superficie del aparato cuando el aparato esté en funcionamiento.

38. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y, a continuación, enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectarlo, desactive cualquier control y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
39. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
40. **PRECAUCIÓN:** No utilice un cable de extensión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de fuente de alimentación que tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga, el cable debe estar conectado a un receptáculo de pared de 3 clavijas de acoplamiento tipo tierra, conectado a tierra, conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 última edición y todos los códigos y ordenanzas locales. Si un receptáculo de pared de acoplamiento no está disponible, es responsabilidad personal y obligación del cliente tener un receptáculo de pared de 3 clavijas correctamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

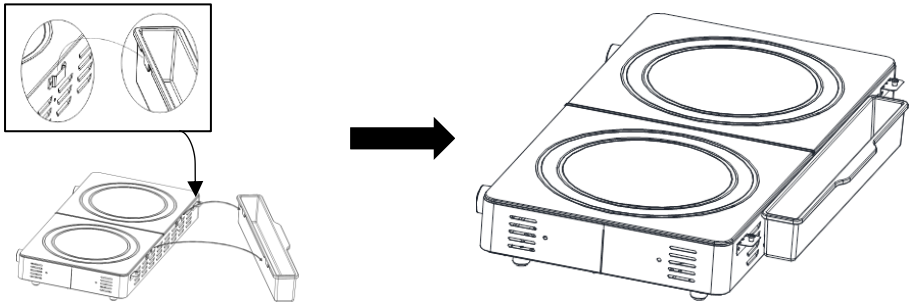
Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.

- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los insertos y embalajes del producto.
- Instale la bandeja de goteo insertando los dos ganchos de la bandeja de goteo en las hebillas de la parte posterior de la unidad como se muestra a continuación.

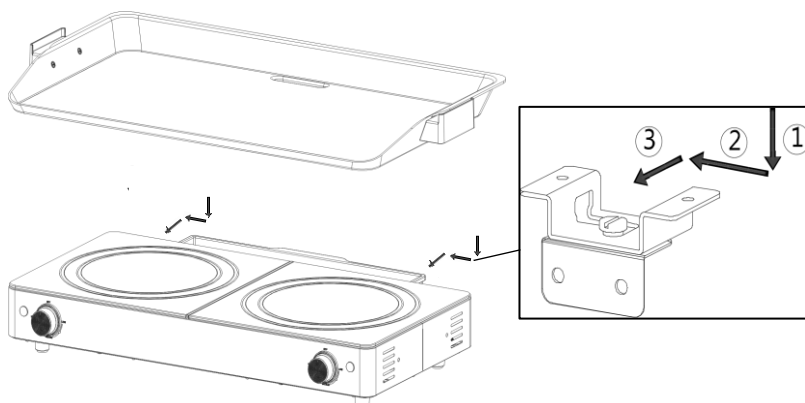


ACCESORIO DE PLANCHA

INSTALACIÓN DE LA PLANCHA

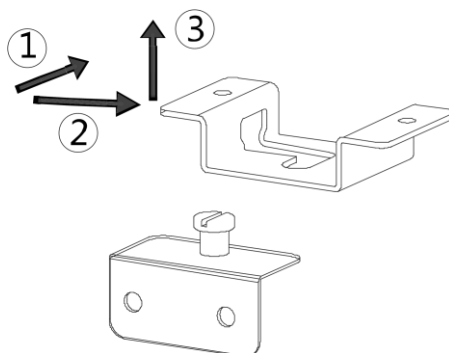
- Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y completamente frío.
- Baje la plancha ligeramente sobre la superficie de la placa de cocción (1), de modo que la parte inferior de la plancha quede al ras con la parte superior de la estufa de cerámica eléctrica. Asegúrese de que los ganchos de la plancha se alineen con los pernos de la estufa de cerámica.
- Mueva ligeramente la plancha, de derecha a izquierda, hasta que los ganchos se fijen completamente a los postes de sujeción (2).
- Hale la plancha hacia adelante para asegurarse de que el extremo de los ganchos de la plancha esté asegurado a los pernos de la estufa de cerámica eléctrica (3).

- **Asegúrese de que la plancha esté correctamente encajada a la estufa de cerámica antes de operarla.**



REMOVER LA PLANCHA

- **Asegúrese de que la unidad esté completamente fría y desenchufada antes de retirar el accesorio de la plancha.**
- Empuje la plancha de modo que el extremo de los ganchos de la plancha se libere de los pernos de la estufa de cerámica eléctrica (1).
- Mueva ligeramente la plancha, de izquierda a derecha, hasta que los ganchos despejen completamente los postes de sujeción (2).
- Levante el accesorio de la plancha de la superficie cerámica (3).



INSTRUCCIONES DE USO - ESTUFA

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable y resistente al calor. Asegúrese de mantener la unidad alejada de otras fuentes de calor y colocarla al menos a 8 pulgadas de distancia de cualquier pared o esquina. **Asegúrese de que el accesorio de plancha no esté instalado cuando vaya a usar la unidad como estufa.**
2. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
3. Coloque una olla o sartén sobre la superficie de la placa de cocción. Consulte la sección **ZONAS DE TEMPERATURA** en este manual para obtener detalles sobre las diferentes funciones de cada zona.
4. Ajuste la temperatura deseada utilizando las perillas de control, para seleccionar entre los ajustes OFF (APAGADO), LOW (BAJO), MEDIUM (MEDIO) y HIGH (ALTO).

NOTA:

- La luz indicadora de calefacción se encenderá una vez que el aparato comience a calentarse.
 - No deje los quemadores desatendidos sin una olla o sartén sobre ellos. Utilice únicamente ollas y sartenes planas y estables en este aparato.
5. Una vez que su comida comience a cocinarse o hervir, controle la temperatura usando la perilla de control para mantener la comida caliente o hirviendo.
 6. Una vez complete el proceso de cocción, ajuste la perilla de control de temperatura a OFF (APAGADO) y permita que la unidad se enfríe por completo.
 7. Desconecte la unidad del enchufe.

INSTRUCCIONES DE USO - PLANCHA

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable y resistente al calor. Asegúrese de mantener la unidad alejada de otras fuentes de calor y colóquela al menos a 8 pulgadas de distancia de cualquier pared o esquina.

2. Instale la plancha, como se describe en la sección **ACCESORIO DE PLANCHA**. Asegúrese también de que la bandeja de goteo esté instalada como se describe en la sección **ANTES DEL PRIMER USO**.
3. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
4. Encienda la unidad ajustando la perilla de control a la configuración de temperatura deseada. **Deje que la unidad se precaliente durante unos 15 minutos.**

ADVERTENCIA: La plancha se calienta bastante, no la toque directamente para evitar quemaduras.

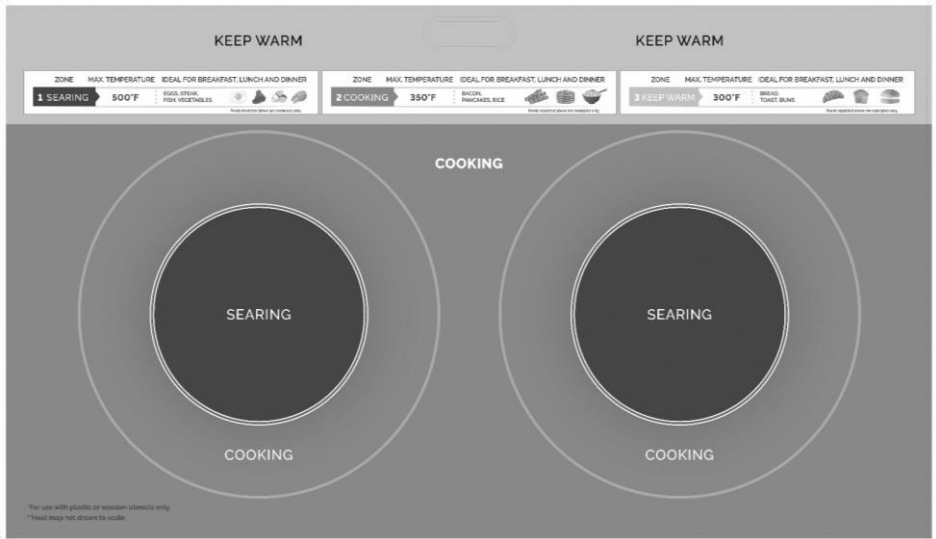
5. Después del precalentar la unidad, coloque la comida en la plancha. Consulte la sección **ZONAS DE TEMPERATURA** en este manual para obtener detalles sobre las diferentes funciones de cada zona.
6. Una vez que complete el proceso de cocción, ajuste la perilla de control de temperatura a OFF (APAGADO) y permita que la unidad se enfríe por completo.
7. Una vez que la superficie se haya enfriado por completo, retire la plancha y la bandeja de goteo siguiendo las instrucciones de la sección **ACCESORIO DE PLANCHA**.

PRECAUCION:

- **SIEMPRE** desenchufe el cable de la toma de corriente antes de limpiar la unidad.
- **NUNCA** sumerja la unidad, el cable, o enchufe en agua u otros líquidos.
- **NUNCA** use utensilios metálicos.
- **NUNCA** retire el accesorio de la plancha mientras esté aun caliente.
- **SIEMPRE** vacíe y lave a mano la bandeja de goteo después de cada uso.

ZONAS DE TEMPERATURA

Su plancha y placa de cocción 2 en 1 profesional cuenta con tres zonas de cocción distintas para un control total sobre su cocina. La distribución de las zonas para **SELLAR (SEARING)**, **COCINAR (COOKING)** y **MANTENER CALIENTE (KEEP WARM)** se pueden ver a continuación.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe la unidad y deje que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de limpiarla.
- La superficie de la placa de cocción se puede limpiar con una almohadilla de nylon y una solución de jabón líquido suave. La placa de cocción **DEBE** limpiarse a mano. Deje que la placa de cocción **se seque BIEN** después de limpiarla.

NOTA: Nunca use limpiadores fuertes o abrasivos en la superficie. La placa de cocción debe limpiarse a mano.

- El accesorio de la plancha **DEBE** limpiarse a mano con una almohadilla de nylon y una solución de jabón líquido suave. Deje que se seque bien después de la limpieza.
- La bandeja de goteo debe lavarse a mano con agua tibia y jabón después de **CADA USO**.
- Para limpiar el acabado exterior, use un paño húmedo y espumante. Para las manchas difíciles, se podría usar un limpiador líquido no abrasivo o un limpiador de vidrio en aerosol.

GARANTIA

Escanee el código QR a continuación para registrar su compra y facilitar la verificación de la fecha de la compra original. No requerimos que devuelva la tarjeta de registro del producto como condición para hacer efectiva esta garantía. Una vez recibidas, las garantías enviadas por correo serán procesadas en 8 semanas o menos.

Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

Este producto tiene garantía en los EE. UU. y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de la compra, contra defectos en sus materiales y de mano de obra ocurridos durante su fabricación. Esta garantía no es transferible. La garantía solo se aplicará a artículos comprados a un distribuidor autorizado. Para iniciar un reclamo de garantía se requiere el recibo de compra original como comprobante de la compra. Sin comprobante de compra, no se podrá procesar un reclamo de garantía. Artículos comprados como obsequio a un tercero también requerirán prueba de compra.

Si el producto resulta defectuoso durante el periodo de garantía, este será reparado o reemplazado, a discreción de Kalorik, sin cargo para el cliente. Si se envía un producto de reemplazo, este tendrá la garantía restante del producto original. Nos reservamos el derecho de reemplazar el producto con garantía por uno de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre ningún defecto que surja de: mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, incumplimiento de las instrucciones indicadas en el manual del usuario, uso de una corriente o voltaje diferente al indicado en el estampado del producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada, o su uso con fines comerciales. Esta garantía no cubre: piezas que sean de vidrio, recipientes de vidrio, canastas de filtro, paletas y agitadores, ni el desgaste normal por el uso continuo de los accesorios en general. La garantía tampoco incluye piezas que hayan sido perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes de la misma, por lo que es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener derechos adicionales que varían de un estado a otro.

Si el electrodoméstico se vuelve defectuoso durante el período de garantía, no lo devuelva a la tienda: comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente para recibir ayuda acerca de cómo resolver su problema. Nuestros representantes están aquí para ayudarlo a solucionar y resolver el problema. Si el producto requiere servicio, un representante le confirmará si el producto está bajo garantía y le explicará el proceso para presentar un reclamo de garantía.

Puede que se apliquen cargos de envío de devolución.

Envíe su solicitud de RMA a través de <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si se aprueba la solicitud, nuestro equipo de servicio al cliente le indicará si es necesario devolver el artículo y determinará quién será responsable del costo de envío.

Si se requiere o se le autoriza devolver un producto a Kalorik, incluya el número de autorización de devolución (proporcionado por un representante), una carta que explique la naturaleza del defecto reclamado, y el mejor método para contactarlo.

Si tiene preguntas adicionales, tenga en cuenta que puede comunicarse con el departamento de servicio al cliente de Kalorik por teléfono, correo electrónico, chat web o a través del formulario de contacto de nuestra página web. Consulte a continuación la información de contacto completa. Estamos abiertos de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. (EST). Tenga en cuenta que los horarios están sujetos a cambios.

Teléfono: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Email: Service@kalorik.com

Webchat/Forma de Contacto

Kalorik.com (US) o Kalorik.ca (CA)

Si desea escribirnos, por favor envíe su carta a:

Departamento de Servicio al Cliente KALORIK

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA

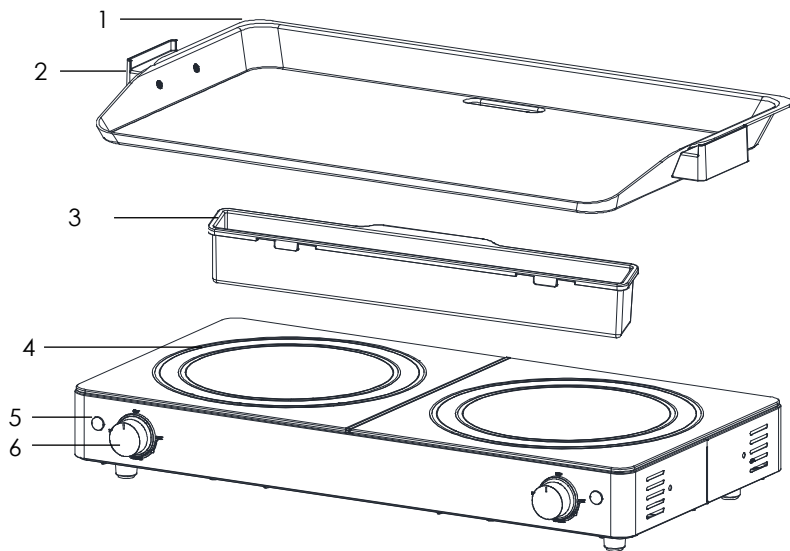


Solo se aceptarán cartas en la dirección anterior.

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

© 2023 KALORIK®

PIÈCES



- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1. Plancha amovible | 4. Plaque de cuisson |
| 2. Poignée | 5. Voyant lumineux |
| 3. Bac d'égouttement | 6. Bouton de température |

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Tension	Puissance	Dimension de la plancha
GR 52331 SS	120 V ~ 60 Hz	1800 W	56 x 31 cm

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et des sous-plats de protection ou les boutons.
3. Pour protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou la plaque électrique dans ou sous l'eau ou tout autre liquide. Veuillez consulter les instructions de nettoyage.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. Si la fiche devient très chaude, faites appel à un électricien qualifié.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le bac d'égouttement ou que vous éliminez de la graisse chaude.
15. Ne nettoyez pas la plaque de cuisson à l'aide de tampons à récurer métalliques. L'utilisation de matériaux abrasifs pour le nettoyage entraîne la détérioration du revêtement céramique antiadhésif.
16. Pour garantir un fonctionnement sûr, les ustensiles ou les aliments surdimensionnés ne doivent pas être insérés sur la plaque de cuisson.

17. Un incendie peut se produire si cet appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc. pendant son fonctionnement.
18. De la condensation et des dépôts de graisse peuvent se former autour de la surface en céramique et des sorties d'air et de vapeur. Ceci est normal.
19. **ATTENTION** : Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance pendant qu'elle est en fonctionnement.
20. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients autres que le métal, le verre ou la céramique résistants au contact avec la plaque de cuisson.
21. N'entrez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas en utilisation.
22. Ne placez aucun des matériaux suivants sur la plaque de cuisson : papier, carton, plastique et autres matériaux similaires.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
24. **AVERTISSEMENT** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
25. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
26. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
27. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
28. **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
29. Lors du nettoyage de la surface en céramique ou de l'accessoire plancha, n'utilisez pas de tissu métallisé ou de tissu infusé de métal. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants.
30. N'écrasez pas et ne pliez pas la surface en céramique.
31. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée : si la plaque de cuisson est endommagée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson et entraîner un risque d'électrocution.
32. Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution : si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur ; certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
33. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

34. Pour réduire tout risque d'incendie, ne placez aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil.
35. Pour réduire tout risque d'incendie, n'installez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
36. Pour réduire tout risque de choc électrique, n'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
37. Pour réduire tout risque d'incendie, n'entreposez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
38. Commencez toujours par raccorder la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
39. Cet appareil n'est pas conçu pour la cuisson d'aliments en grande friture.
40. **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas de rallonge électrique.

GARDEZ BIEN CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSIGNES POUR LA FICHE À 3 BROCHES

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour minimiser les risques d'électrocution, le cordon doit être branché dans une prise murale à 3 broches, avec mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70, dernière édition, et à tous les codes et règlements locaux. Si aucune prise murale correspondante n'est disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre par un électricien qualifié. **N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.**

CONSIGNES POUR LE CORDON COURT

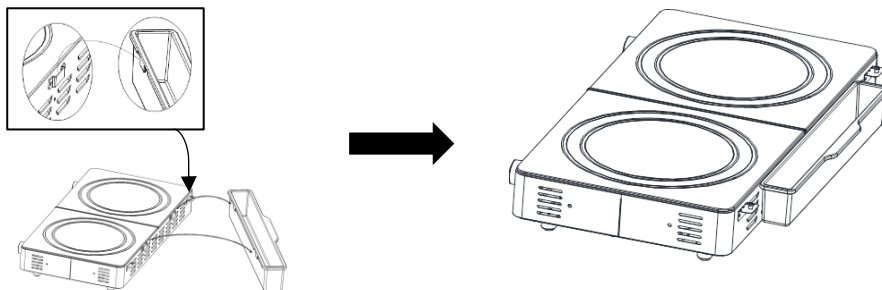
Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement à cause d'un long câble.

Des rallonges peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si la puissance électrique de la rallonge est trop faible, elle peut surchauffer et prendre feu.
- La rallonge doit être placée de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où les enfants pourraient s'y accrocher ou trébucher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez toutes les notices et tous les emballages du produit.
- Installez le bac d'égouttement en insérant les deux crochets du bac d'égouttement dans les boucles situées à l'arrière de l'appareil, comme indiqué ci-dessous.

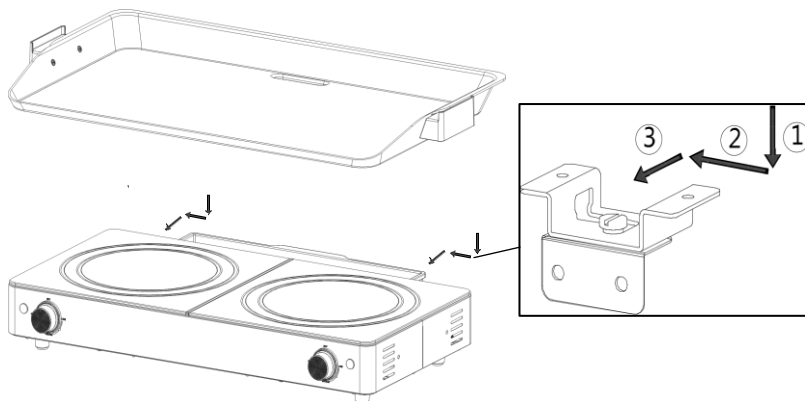


ACCESSOIRE PLANCHA

FIXATION DE LA PLANCHA

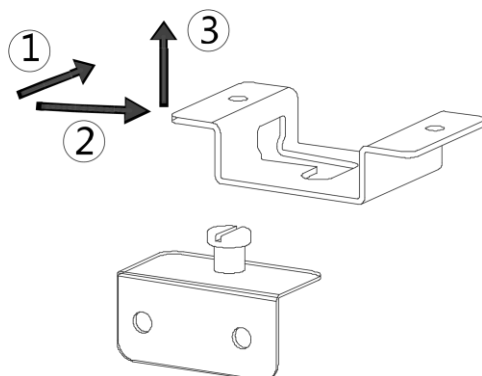
- Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi.
- Placez la plancha doucement sur la surface de la plaque de cuisson (1), de manière à ce que le bas de la plancha soit au même niveau que le haut de la cuisinière électrique en céramique. Veillez à ce que les crochets de la plancha s'alignent sur les montants de la cuisinière en céramique.

- Déplacez légèrement la plancha, de droite à gauche, jusqu'à ce que les crochets s'attachent complètement aux montants de fixation (2).
- Déplacez la plancha de l'arrière vers l'avant, de manière à ce que l'extrémité des crochets de la plancha soit fixée aux montants de la cuisinière électrique en céramique (3).
- **Assurez-vous que la plancha est correctement fixée à la cuisinière en céramique avant de l'utiliser.**



DÉTACHEMENT DE LA PLANCHA

- **Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et débranché avant de retirer la plancha.**
- Poussez la plancha d'avant en arrière, de manière à ce que l'extrémité des crochets de la plancha soit dégagée des montants de la cuisinière électrique en céramique (1).
- Déplacez doucement la plancha, de gauche à droite, jusqu'à ce que les crochets se détachent complètement des montants de fixation (2).
- Soulevez l'accessoire de la plancha de la surface en céramique (3).



MODE D'EMPLOI - CUISINIÈRE

1. Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Veillez à éloigner l'appareil des autres sources de chaleur et à le placer à une distance d'au moins 8 pouces de tout mur ou coins. **Veillez à ce que la plancha ne soit pas installée lorsque l'appareil est utilisé comme table de cuisson.**
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
3. Placez une casserole ou une poêle sur la surface de la cuisinière. Reportez-vous à la section **ZONES DE TEMPÉRATURE** de ce manuel pour plus de détails sur la fonction de chaque zone.
4. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de commande pour choisir entre les réglages OFF (arrêt), LOW (bas), MEDIUM (moyen) et HIGH (élevé).

REMARQUES :

- Le voyant lumineux de chauffe s'allume dès que l'appareil commence à chauffer.
 - Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance sans casserole ou poêle dessus. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles plates et stables sur cet appareil.
5. Lorsque les aliments commencent à cuire ou à bouillir, réglez la température à l'aide du bouton de commande pour que les aliments mijotent.

6. Une fois la cuisson terminée, placez le bouton de réglage de la température sur OFF (ARRÊT) et laissez l'appareil refroidir complètement.
7. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

MODE D'EMPLOI – PLANCHA

1. Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Veillez à éloigner l'appareil des autres sources de chaleur et à le placer à une distance d'au moins 8 pouces de tout mur ou coin.
2. Installez la plancha, comme indiqué dans la section **FIXATION DE LA PLANCHA**. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est installé comme indiqué dans la section **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
4. Mettez l'appareil en marche en réglant le bouton de commande sur la température souhaitée. **Laissez l'appareil préchauffer pendant 15 minutes.**

AVERTISSEMENT : La plancha devient chaude, ne la touchez pas directement pour éviter les brûlures.

5. Après le préchauffage, placez les aliments sur la plancha pour les faire cuire. Reportez-vous à la section **ZONES DE TEMPÉRATURE** de ce manuel pour plus de détails sur la fonction de chaque zone.
6. Une fois la cuisson terminée, réglez le bouton de commande de la température sur OFF (ARRÊT) et laissez l'appareil refroidir complètement.
7. Une fois complètement refroidis, retirez la plancha et le plateau d'égouttement en suivant les instructions de la section **FIXATION DE LA PLANCHA** de ce manuel.

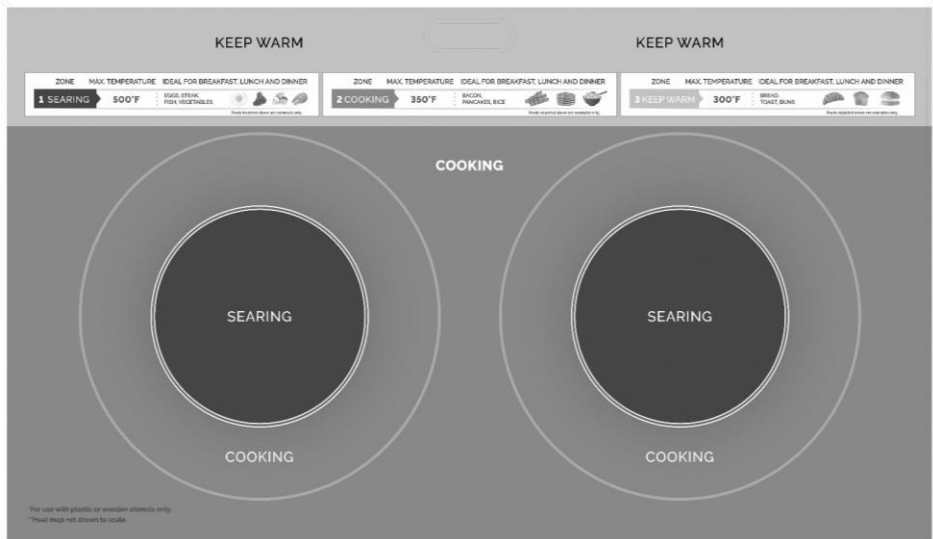
AVERTISSEMENT :

- **Débranchez TOUJOURS** le cordon de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- **N'immergez JAMAIS** l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **N'utilisez JAMAIS** d'ustensiles en métal.

- **Ne retirez JAMAIS** l'accessoire de la plancha lorsqu'il est encore chaud.
- **TOUJOURS** vider et laver à la main le bac d'égouttement après chaque utilisation.

ZONES DE TEMPÉRATURE

La plancha et cuisinière professionnelle 2-en-1 comporte trois zones distinctes pour un contrôle total de la cuisson. Les zones pour **SAISIR (SEARING)**, **CUISSON (COOKING)** et **MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)** sont indiquées ci-dessous.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir **COMPLÈTEMENT** avant de le nettoyer.
- La surface de la cuisinière peut être nettoyée à l'aide d'un tampon en nylon et d'une solution de savon liquide doux. La cuisinière doit être nettoyée à la main. Laissez la cuisinière sécher **COMPLÈTEMENT** après le nettoyage.

REMARQUE : N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs sur la surface. La cuisinière doit être nettoyée à la main.

- L'accessoire plancha **DOIT** être lavé à la main à l'eau chaude avec un tampon en nylon et une solution de savon liquide doux. Laissez-la sécher complètement après le nettoyage.
- Le plateau d'égouttement doit être lavé à la main avec de l'eau chaude savonneuse après **CHAQUE UTILISATION**.
- Pour nettoyer la finition extérieure, utilisez un chiffon humide et imbibé de savon. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant liquide non abrasif ou un nettoyant pour vitres en spray.

GARANTIE

Veillez scanner le code QR ci-dessous pour enregistrer votre achat et faciliter la vérification de la date de l'achat initial. Nous n'exigeons pas le retour de la carte d'enregistrement du produit comme condition de cette garantie. Les garanties envoyées par la poste seront traitées dans les 8 semaines suivant leur réception. Il est recommandé de scanner le code QR et de compléter les informations requises comme forme préférée d'enregistrement de la garantie.

Ce produit est garanti aux États-Unis et au Canada pendant un an à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication (matériaux et main-d'œuvre). Cette garantie n'est pas transférable. La garantie s'applique uniquement aux articles achetés auprès d'un revendeur agréé. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat et pour engager une réclamation sous garantie. Sans preuve d'achat, il nous est impossible de traiter une réclamation sous garantie. Les articles offerts en cadeau à un tiers doivent également être accompagnés d'une preuve d'achat.

Pendant la période de garantie, si le produit s'avère défectueux, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Kalorik, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, il bénéficiera de la garantie restante du produit original. Nous nous réservons le droit de remplacer l'article sous garantie par un article de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou l'utilisateur, d'une négligence, du non-respect des instructions figurant dans le manuel de l'utilisateur, de l'utilisation d'un courant ou d'une tension autre que celle indiquée sur le produit, de l'usure, d'une modification ou d'une réparation non autorisée, ou d'une utilisation à des fins commerciales. Cette garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, les paniers filtrants, les lames et les agitateurs, ni l'usure normale liée à l'utilisation continue des accessoires en général. Il n'y a pas non plus de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI CONCERNANT CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.

Certains États ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie implicite ou n'autorisent pas l'exclusion des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux pendant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin : contactez notre service clientèle pour obtenir de l'aide afin de résoudre votre problème. Nos représentants sont là pour vous aider à dépister et à résoudre le problème. Si une révision est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et expliquer la procédure à suivre pour déposer une réclamation sous garantie.

Des frais de retour peuvent s'appliquer.

Veillez soumettre votre demande de retour via <https://www.kalorik.com/pages/warranty>. Si la demande est approuvée, notre équipe du service clientèle vous indiquera si l'article doit être renvoyé et déterminera qui sera responsable des frais d'expédition.

Si vous êtes tenu ou autorisé à retourner un produit à Kalorik, veuillez inclure le numéro d'autorisation de retour (fourni par un représentant), une lettre expliquant la nature du défaut invoqué et le meilleur moyen pour vous contacter.

Si vous avez d'autres questions, veuillez noter que le service clientèle de Kalorik peut être joint par téléphone, par courriel, par chat web ou par le biais du formulaire de contact de notre site Web. Voir ci-dessous pour les informations de contact complètes. Nous sommes ouverts du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (HNE). Veuillez noter que les horaires sont susceptibles de varier.

Téléphone : +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Courriel : Service@kalorik.com

Chat web/Formulaire de contact

Kalorik.com (US) ou Kalorik.ca (CA)

Si vous souhaitez écrire, veuillez envoyer votre lettre à :

Département du service à la clientèle de KALORIK

Team International Group of America Inc.

3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA



Seules les lettres peuvent être acceptées à l'adresse ci-dessus.

Les envois et les colis qui n'ont pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

© 2023 KALORIK®

**For questions please contact:
Para preguntas por favor contacte
Pour toute question, veuillez contacter:**

**KALORIK Customer Service / Servicio al Cliente /
Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.
3261 Executive Way, Miramar, FL 33025 USA

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



GR 52331

© 2023 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.

Contenido del manual del usuario y recetas cortesía de Team International Group - No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.

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

KALORIK®
Since 1930