

KALORIK®
Since 1930

MAXX®



ELECTRIC GRIDDLE & DOUBLE COOKTOP
PLANCHA ELECTRICA Y ESTUFA DOBLE
PLANCHA ÉLECTRIQUE ET CUISINIÈRE
DOUBLE

THANK YOU

Thank you for choosing the Kalorik MAXX 2-in-1 Griddle.

We hope you're delighted with your MAXX griddle. If you are, we'd love it if you'd shout it from the rooftops, tell your friends or leave us a review. We'd love to hear about what you've been cooking, so tag @kalorik on social media with your culinary masterpieces.

REGISTER YOUR PURCHASE

To register your product, simply complete the included form, visit Kalorik.com/register or scan the QR code below.



PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Griddle Size
GR52470SS	120V, 60Hz	1800W	22 x 12 in.

CONTENTS

PARTS DESCRIPTION 4

IMPORTANT SAFEGUARDS 5

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS 7

SHORT CORD INSTRUCTIONS 7

BEFORE THE FIRST USE 7

GRIDDLE ATTACHMENT..... 8

INSTALLING THE GRIDDLE 8

DETACHING THE GRIDDLE 9

CONTROL PANEL 10

OPERATION 11

TEMPERATURE ZONES 12

TEMPERATURE SETTING VALUES..... 13

CLEANING AND MAINTENANCE..... 14

TROUBLESHOOTING..... 14

BOTH TEMPERATURE ZONES AND 8 ICONS BLINK 15

LIMITED WARRANTY 16

PARTS DESCRIPTION

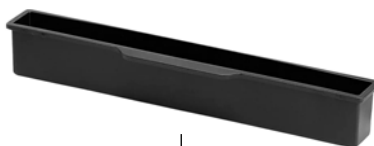
GRIDDLE ATTACHMENT



DOUBLE COOKTOP



CONTROL PANEL



DRIP TRAY

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 assure 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 cooktop should break, cleaning solutions and spills 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. Never connect through a power strip.

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.

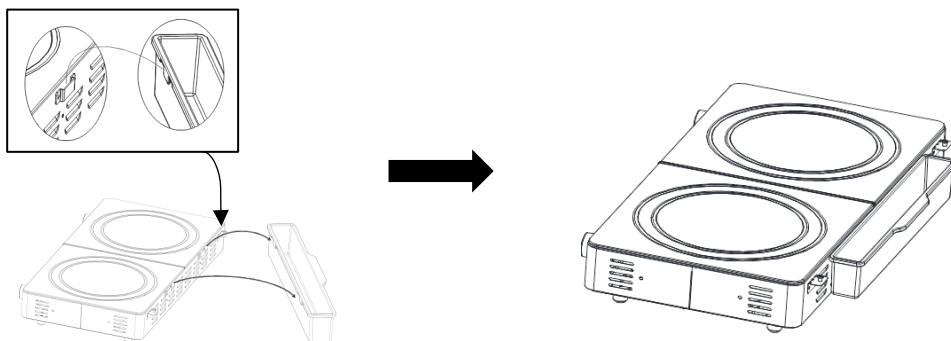
SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

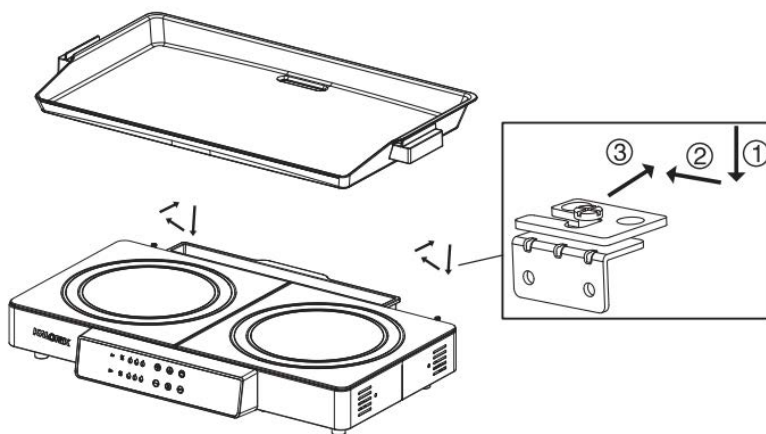
- Remove all inserts and packaging from the product.
- Install the drip tray by inserting the two hooks of the drip tray into the buckles on the back of the unit as shown below.



GRIDDLE ATTACHMENT

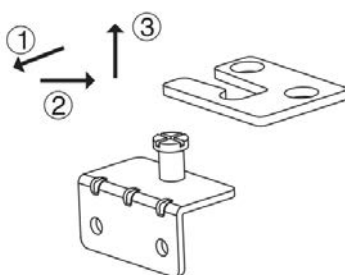
INSTALLING THE GRIDDLE

- Make sure the appliance is unplugged and completely cool.
- Lower 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 completely to the clamping posts (2).
- Pull the griddle from front to back, to ensure that the end of the hooks on the griddle are secured to the studs of the electric ceramic stove (3).
- **Make sure the griddle is properly attached to the ceramic stove before operating it.**

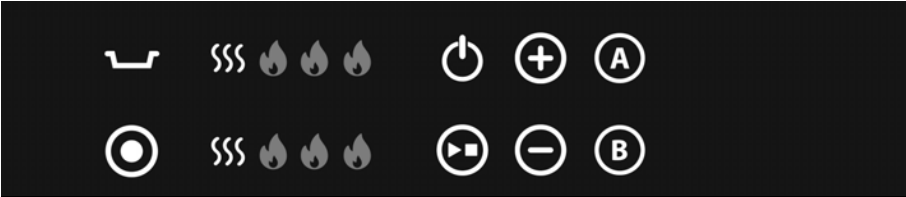


DETACHING THE GRIDDLE

- **Make sure the unit is completely cool and unplugged before removing the griddle attachment.**
- Push the griddle from back to front, 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 clear the clamping posts completely (2).
- Lift the griddle attachment up from the ceramic surface (3).



CONTROL PANEL

	
	Indicator for griddle mode
	Indicator for cooktop mode
	Keep Warm icon
	Flame/Temperature level icon. 1 flame = LOW 2 flames = MEDIUM 3 flames = HIGH
	Increase key
	Decrease key
	Burner A key (left burner selection)
	Burner B key (right burner selection)
	ON / OFF key



START / STOP key

OPERATION

- Plug your 2-in-1 griddle into a grounded outlet. The unit will beep, and the ON/OFF key will turn on.
- Press the ON/OFF key → the unit will beep, and the START/STOP, A, and B keys will light up on the control panel. If nothing else is pressed within 5 minutes, these keys will turn off.

Important!

To use with the griddle attachment

- Press the A and B buttons together to select the griddle mode, the indicator for griddle mode will blink.
- Adjust the desired temperature by pressing the + and – keys, to adjust the 2 zones together.
- If you want to adjust only one zone, press A or B, then adjust the temperature on the chosen zone using the + and – keys. Press Start/Stop to start heating. The griddle mode indicator and the temperature indicator(s) stop flashing.
- You can keep adjusting the temperature with + and – during cooking. Press + or – to adjust the 2 zones together. If you want to adjust the temperature of the zone A or B only, press on A or B first and adjust to the chosen temperature. The selected zone(s) and temperature(s) are flashing. Press Start/stop when flashing to validate selection or wait 5 seconds for auto-validation.

To use as a cooktop

- Select the first cooking zone by pressing on A (left burner) or B (right burner), the cooktop mode indicator will blink.

Caution! Do NOT use in cooktop mode when the griddle attachment is placed on the unit.

- Adjust the desired temperature for the first zone by pressing the + and – keys. Temperature indicator is blinking.
- Press START/STOP to start heating. The temperature indicator and the cooktop indicator stop blinking.

- If you wish to cook on the second burner simultaneously, press the other burner key (A or B), and adjust temperature. Temperature indicator is blinking. Press START/STOP to validate, the other burner starts heating.
- You can keep adjusting the temperature with + and – during cooking. Press + or – to adjust the 2 zones together. If you want to adjust the temperature of the zone A or B only, press on A or B first and adjust to the chosen temperature. The selected zone(s) and temperature(s) are flashing. Press Start/stop when flashing to validate selection or wait 5 seconds for auto-validation.

ATTENTION: If you press the START/STOP key during cooking, when the temperature selection is not flashing, then the START/STOP key will act as a STOP and shut off the burners. After 5 minutes, if no keys are pressed, the unit will turn to standby mode.

Temperature indicator is blinking => Start/Stop acts like a START

Temperature indicator is not blinking => Start/Stop acts like a STOP

If you only want to turn off only one of the burners while cooking, simply press the key to the burner you want off first and then press the START/STOP key.

However, please note that even after the burners are turned off, the KEEP WARM icon will remain on and blink until the temperature of the burners/griddle plate is safe to touch.

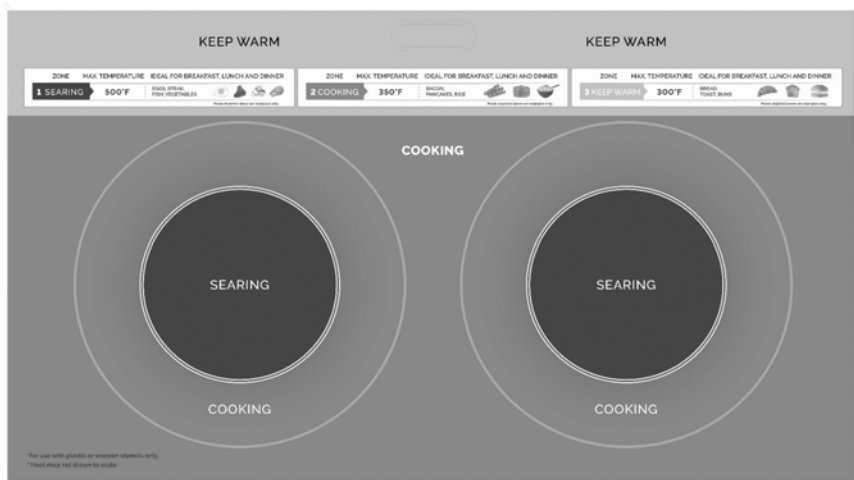
DO NOT TOUCH THE COOKTOP OR GRIDDLE PLATE AFTER TURNING OFF THE BURNERS UNTIL THE KEEP WARM ICON SHUTS OFF COMPLETELY.

To turn the appliance OFF completely, press the ON/OFF button once. The appliance will beep, and all keys will turn off except for the ON/OFF key.

TIP: to **MUTE** and **UNMUTE** the beeps on your 2-in-1 griddle, press and hold the + and - keys simultaneously for 3 seconds.

TEMPERATURE ZONES

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



TEMPERATURE SETTING VALUES

Setting	Temperature
SSS	230° F / 110°C
SSS 🔥	320°F / 160°C
SSS 🔥 🔥	400°F / 205°C
SSS 🔥 🔥 🔥	500°F / 260°C

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 cleaned by hand using a nylon pad and 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 could be used.

TROUBLESHOOTING

Errors

1.



Meaning: Temperature sensor short circuit

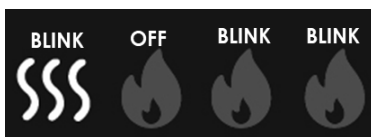
Possible causes:

- a) Sensor short-circuited internally.
- b) Sensor wires in the PCB board is short-circuited.

Solutions:

- a) Replace the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.
- b) Replace the circuit board – contact customer service for assistance if still under warranty.

2.



Definition: Temperature sensor open circuit

Possible causes:

- a) The sensor plug is loose.
- b) The sensor connection wire is broken.
- c) Sensor is damaged.

Solutions:

- a) Re-plug the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.
- b) Replace the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.
- c) Replace the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.

3.

Both temperature zones and 8 icons blink

Definition: Over temperature alarm

Possible Cause: User setup the cooktop mode with the griddle attachment installed.

Solution: Plug off the unit, wait for unit to cool down, then restart.

LIMITED WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period of twelve (12) months from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement without charge of this appliance or any component found to be defective at the Company's discretion. If the appliance or any component is no longer available, the Company will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty is void if the appliance is used for anything other than single-family indoor household use, or with voltage of other than 120 Volts.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

You may have other legal rights depending upon where you live. Some States or Provinces do not allow limitations on warranties so the foregoing may not apply to you. If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at www.kalorik.com/pages/contact-us "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada. © 2025 The Legacy Companies.

All Rights Reserved.

KALORIK® is a registered trademark of The Legacy Companies.

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.kalorik.com**. This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased & price, if known: _____

Item Number & Date Code (shown bottom/back of product):

GRACIAS

Gracias por comprar la Plancha Eléctrica y Estufa Doble MAXX.

Esperamos que esté encantado con su plancha MAXX. Si es así, grítelo desde los tejados, cuénteselo a sus amigos o ¡cuéntenos lo que piensa! Nos encantaría conocer sus aventuras culinarias, etiquete a @kalorik en las redes sociales con sus obras maestras.

REGISTRE SU COMPRA

Para registrar su producto, simplemente complete el formulario incluido, visite Kalorik.com/register o escanee el código QR a continuación.



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Voltaje	Potencia	Tamaño de la plancha
GR52470SS	120V, 60Hz	1800W	56 x 31 cm

CONTENIDO

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	20
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	21
ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS	23
INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO	23
PRIMER USO	24
ACCESORIO DE PLANCHA	24
<i>INSTALACIÓN DE LA PLANCHA</i>	24
<i>REMOVER LA PLANCHA</i>	25
PANEL DE CONTROL	26
OPERACION	27
ZONAS DE TEMPERATURA	30
AJUSTES DE TEMPERATURA	30
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	31
SOLUCION DE PROBLEMAS	31
PARPADEARÁN TANTO LAS ZONAS DE TEMPERATURA COMO LOS 8 ÍCONOS.....	32
GARANTÍA LIMITADA	33

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

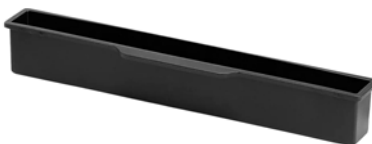
ACCESORIO DE PLANCHA



PLACA DE COCCION DOBLE



PANEL DE CONTROL



BANDEJA DE GOTEO

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.
12. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista calificado.
13. No utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja de goteo o desechar la grasa caliente.
15. No limpie la placa con estropajos metálicos. El uso de materiales abrasivos para limpiar dañará el revestimiento cerámico antiadherente.
16. Para garantizar un funcionamiento seguro, no se deben insertar utensilios o alimentos de gran tamaño en la placa eléctrica.
17. Puede producirse un incendio si este aparato está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, cortinas, paredes, etc. cuando está en funcionamiento.
18. 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. Nunca se conecte a través de una regleta de enchufes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

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.**

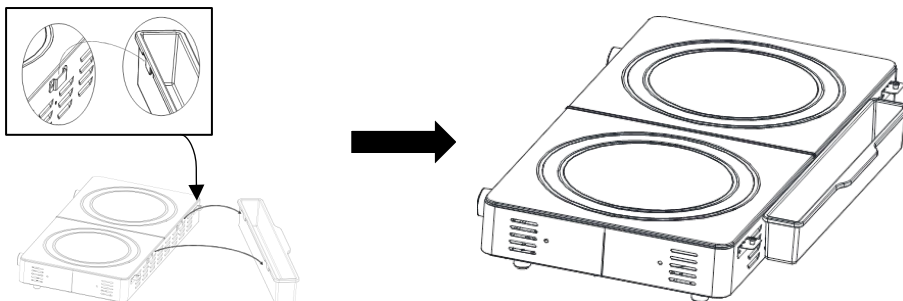
INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

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.

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.



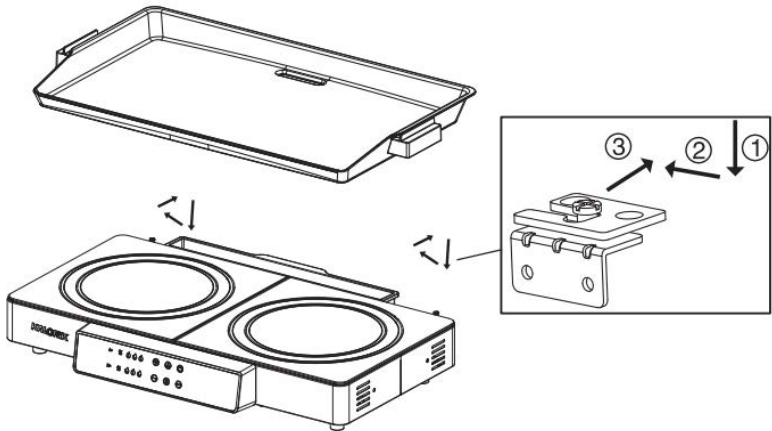
ACCESORIO DE PLANCHA

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.

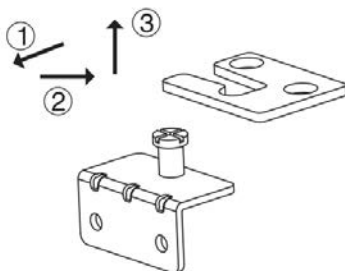
- Mueva ligeramente la plancha, de derecha a izquierda, hasta que los ganchos se fijen completamente a los postes de sujeción (2).
- Tire de la plancha de adelante hacia atrás, para asegurarse de que el extremo de los ganchos de la plancha esté asegurado a los pernos de la estufa de cerámica eléctrica (3).
- **Asegúrese de que la plancha esté correctamente encajada a la estufa de cerámica antes de operarla.**



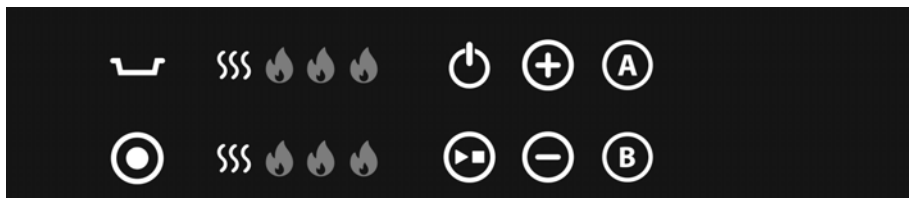
REMOVER LA PLANCHA

- **Asegúrese de que la unidad esté completamente fría y desenchufada antes de retirar el accesorio de la plancha.**
- Empuje la plancha de adelante hacia atrás para 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).



PANEL DE CONTROL



	Indicador para el modo de plancha
	Indicador para el modo de placa de cocción
	Icono de mantener caliente
	Icono de nivel de temperatura. 1 llama = BAJA 2 llamas = MEDIO 3 llamas = ALTO

	Botón para aumentar
	Botón para disminuir
	Botón de la placa de cocción A (selección de la hornilla izquierda)
	Botón de la placa de cocción B (selección de la hornilla derecha)
	Botón de Encendido / Apagado
	Botón de Iniciar / Detener

OPERACION

- Enchufe su plancha 2 en 1 en un tomacorriente conectado a tierra. La unidad emitirá un pitido y la tecla de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) se encenderá.
- Presione la tecla ON/OFF→: la unidad emitirá un pitido y las teclas START/STOP (INICIAR/DETENER), A y B se iluminarán en el panel de control. Si no se pulsa nada más en 5 minutos, estas teclas se apagarán.

¡Importante!

Para usar con el accesorio de plancha

- Presione los botones A y B juntos para seleccionar el modo de plancha, el indicador para el modo de plancha parpadeará.
- Ajuste la temperatura deseada presionando las teclas + y – para ajustar las 2 zonas juntas.

- Si desea ajustar solo una zona, presione A o B, luego ajuste la temperatura en la zona elegida utilizando las teclas + y –. Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar a calentar. El indicador de modo de plancha y los indicadores de temperatura dejan de parpadear.
- Puede seguir ajustando la temperatura con + y – durante la cocción. Presione + o – para ajustar las 2 zonas juntas. Si solo desea ajustar la temperatura de la zona A o B, presione primero A o B y ajústela a la temperatura elegida. Las zonas y las temperaturas seleccionadas parpadean. Presione Start/Stop (Iniciar/Detener) cuando parpadee para validar la selección o espere 5 segundos para la validación automática.

Para su uso como placa de cocción

- Seleccione la primera zona de cocción presionando A (hornilla izquierda) o B (hornilla derecha), el indicador de modo de placa de cocción parpadeará.

¡Precaución! NO lo use en modo de placa de cocción cuando el accesorio de la plancha esté colocado en la unidad.

- Ajuste la temperatura deseada para la primera zona presionando las teclas + y –. El indicador de temperatura está parpadeando.
- Pulse START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar a calentar. El indicador de temperatura y el indicador de la placa de cocción dejarán de parpadear.
- Si desea cocinar en la segunda hornilla de manera simultánea, presione la otra tecla de la hornilla (A o B) y ajuste la temperatura. El indicador de temperatura está parpadeando. Presione START/STOP (INICIAR/DETENER) para validar, la otra hornilla comienza a calentarse.
- Puede seguir ajustando la temperatura con + y – durante la cocción. Presione + o – para ajustar las 2 zonas juntas. Si solo desea ajustar la temperatura de la zona A o B, presione primero A o B y ajústela a la temperatura elegida. Las zonas y las temperaturas seleccionadas parpadean. Presione Start/Stop

(Iniciar/Detener) cuando parpadee para validar la selección o espere 5 segundos para la validación automática.

ATENCIÓN: Si presiona la tecla START/STOP (INICIAR/DETENER) durante la cocción, cuando la selección de temperatura no parpadea, la tecla START/STOP actuará como una PARADA y apagará las hornillas. Después de 5 minutos, si no se presionan las teclas, la unidad pasará al modo de espera.

El indicador de temperatura parpadea => Start/Stop (Iniciar/Detener) actúa como un INICIO.

El indicador de temperatura no parpadea => Start/Stop (Iniciar/Detener) actúa como una PARADA.

Si solo desea apagar una de las hornillas mientras cocina, tan solo presione la tecla de la hornilla que desea apagar primero y luego presione la tecla de START/STOP (INICIAR/DETENER).

Sin embargo, tenga en cuenta que incluso después de apagar las hornillas, el ícono de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) permanecerá encendido y parpadeará hasta que sea seguro las hornillas o la placa de plancha según su temperatura.

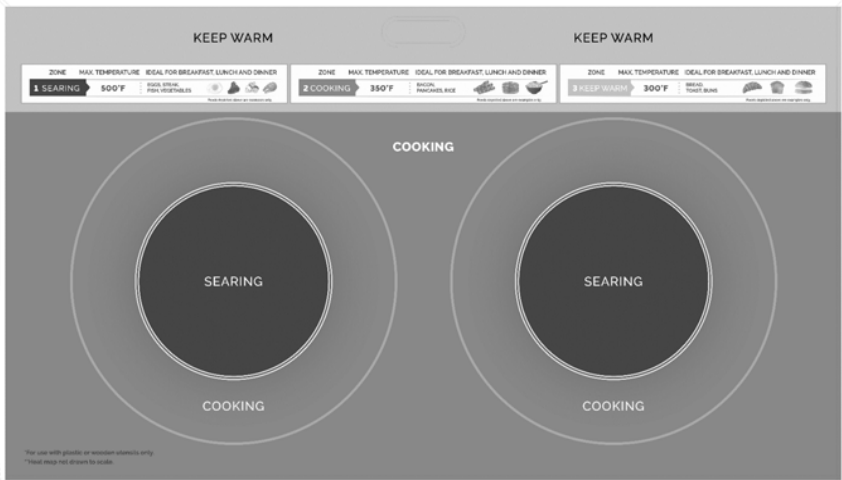
NO TOQUE LA PLACA DE COCCIÓN NI LA PLANCHA DESPUÉS DE APAGAR LAS HORNILLAS HASTA QUE EL ÍCONO DE MANTENER CALIENTE (KEEP WARM) SE APAGUE POR COMPLETO.

Para apagar el aparato por completo, presione el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) una vez. El aparato emitirá un pitido y todas las teclas se apagarán, excepto la tecla de ON/OFF. (ENCENDIDO/APAGADO).

CONSEJO: para **SILENCIAR Y ACTIVAR** los pitidos de su plancha 2 en 1, mantenga presionadas las teclas + y - al mismo tiempo durante 3 segundos.

ZONAS DE TEMPERATURA

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



AJUSTES DE TEMPERATURA

Ajuste	Temperatura (°C)
SSS	110
SSS 🔥	160
SSS 🔥 🔥	205
SSS 🔥 🔥 🔥	260

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.

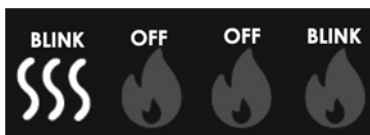
NOTA: Nunca use limpiadores fuertes o abrasivos en la superficie. La placa de cocción debe limpiarse a mano.

- 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.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Errores

1.



Significado: Cortocircuito del sensor de temperatura

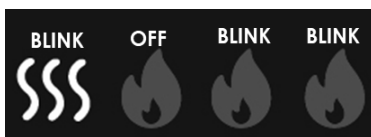
Posibles causas:

- a. Sensor cortocircuitado internamente.
- b. Los cables del sensor en la placa PCB están cortocircuitados.

Soluciones:

- a. Reemplace el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.
- b. Reemplace la PCB: comuníquese con el servicio al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.

2.



Definición: Sensor de temperatura circuito abierto

Posibles causas:

- a. El enchufe del sensor está suelto.
- b. El cable de conexión del sensor está roto.
- c. El sensor está dañado.

Soluciones:

- a. Vuelva a enchufar el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.
- b. Reemplace el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.
- c. Reemplace el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.

3.

Parpadearán tanto las zonas de temperatura como los 8 íconos

Definición: alarma de sobretemperatura

Causa posible: el usuario configura el modo de placa de cocción con el accesorio de plancha instalado.

Solución: enchufe la unidad, espere a que se enfríe, luego reinicie la operación y seleccione el modo correcto.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies ("la Compañía") garantiza que el producto está libre de defectos en materiales y/o mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, lo que ocurra más tarde, con prueba de compra, siempre que el aparato se utilice y mantenga conforme al Manual de Instrucciones. Durante este período, su único recurso será la reparación o el reemplazo sin cargo de este aparato o de cualquier componente que se considere defectuoso a discreción de la Compañía. Si el aparato o cualquier componente ya no está disponible, la Compañía lo reemplazará por uno similar de igual o mayor valor. Esta garantía quedará anulada si el aparato se utiliza para fines distintos al uso doméstico interior unifamiliar, o con un voltaje diferente de 120 voltios.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODA GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, RENDIMIENTO U OTRAS, LAS CUALES QUEDAN EXPRESAMENTE EXCLUIDAS. EN NINGÚN CASO LA COMPAÑÍA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL, QUE SURJA DE O ESTÉ RELACIONADO CON ESTE APARATO.

Usted puede tener otros derechos legales según el lugar donde viva. Algunos Estados o Provincias no permiten limitaciones en las garantías, por lo tanto, lo anterior puede no aplicarse a usted. Si cree que el aparato ha fallado o requiere servicio dentro del período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.kalorik.com/pages/contact-us** "Soporte" "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. También se le puede pedir que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los costos de envío de devolución no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable por devoluciones perdidas en tránsito.

Válido solo en EE. UU. y Canadá. © 2025 The Legacy Companies.

Todos los derechos reservados.

KALORIK® es una marca registrada de The Legacy Companies.

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en **www.kalorik.com**. Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y cuidado seguros de su producto. Para futuras consultas, adjunte el recibo de venta fechado para el comprobante de compra de la garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo:

Dónde se compró y el precio, si lo conoce:

Número de artículo y código de fecha (se muestra en la parte inferior/posterior del producto):

MERCI

Nous vous remercions d'avoir choisi la Plancha 2-en-1 Kalorik MAXX.

Nous espérons que vous êtes ravi de votre Plancha MAXX. Si c'est le cas, nous serions heureux que vous le crierez haut et fort, que vous en parlerez à vos amis ou que vous nous laisserez un commentaire. Nous aimerions savoir ce que vous avez cuisiné, alors taguez @kalorik sur les médias sociaux avec vos chefs-d'œuvre culinaires.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

Pour enregistrer votre produit, il vous suffit de remplir le formulaire ci-joint, de visiter Kalorik.com/register ou de scanner le code QR ci-dessous.



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Tension	Puissance	Dimension de la plancha
GR52470SS	120 V, 60 Hz	1800 W	56 x 31 cm

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DES PIÈCES	37
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	38
CONSIGNES POUR LA FICHE À TROIS BROCHES.....	40
CONSIGNES POUR LE CORDON COURT	41
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	41
ACCESSOIRE PLANCHA	41
<i>FIXATION DE LA PLANCHA</i>	41
<i>DÉTACHEMENT DE LA PLANCHA</i>	42
PANNEAU DE COMMANDE	43
FONCTIONNEMENT.....	44
ZONES DE TEMPÉRATURE	46
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE	47
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	47
DÉPANNAGE	48
LES DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE ET LES 8 ICÔNES CLIGNOTENT	49
GARANTIE LIMITÉE.....	50

DESCRIPTION DES PIÈCES

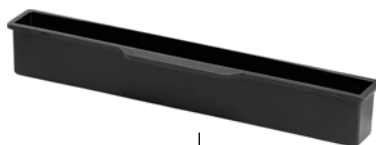
ACCESSOIRE PLANCHA



CUISINIÈRE DOUBLE



PANNEAU DE COMMANDE



BAC D'ÉGOUTTEMENT

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 nettoyeurs 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. Ne connectez jamais via une multiprise.

GARDEZ BIEN CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSIGNES POUR LA FICHE À TROIS 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.**

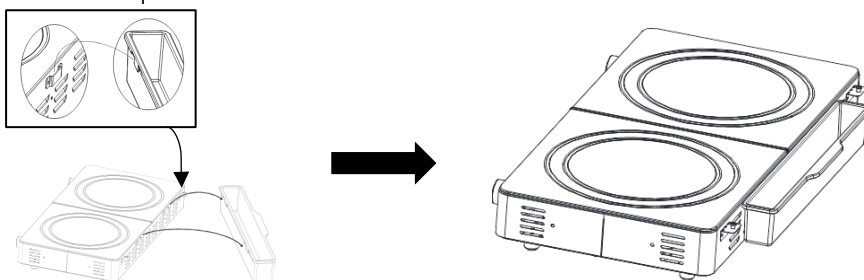
CONSIGNES POUR LE CORDON COURT

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

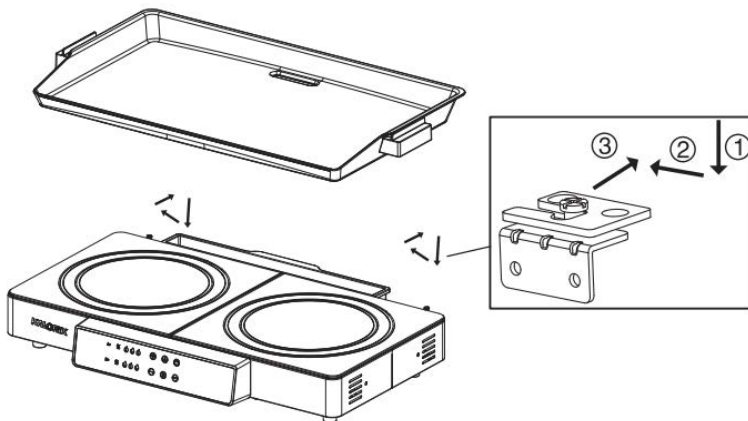
- Retirez toutes les notices et tous les emballages du produit.
- Installez le bac d'égouttement en insérant les deux crochets du bac d'égouttement dans les boucles situées à l'arrière de l'appareil, comme indiqué ci-dessous.



ACCESSOIRE PLANCHA

FIXATION DE LA PLANCHA

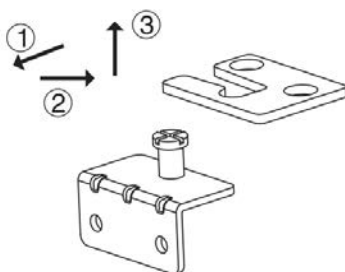
- Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi.
- Placez la plancha doucement sur la surface de la plaque de cuisson (1), de manière à ce que le bas de la plancha soit au même niveau que le haut de la cuisinière électrique en céramique. Veillez à ce que les crochets de la plancha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



PANNEAU DE COMMANDE

       	
       	
	Voyant pour le mode plancha
	Voyant pour le mode plaque de cuisson
	Icône de maintien au chaud
	Icône de niveau du feu / de la température. 1 flamme = BASSE 2 flammes = MOYENNE 3 flammes = ÉLEVÉE
	Bouton d'augmentation

	Bouton de diminution
	Bouton du brûleur A (sélection du brûleur gauche)
	Bouton du brûleur B (sélection du brûleur droit)
	Bouton d'alimentation
	Bouton Marche / Arrêt

FONCTIONNEMENT

- Branchez votre plancha 2-en-1 dans une prise mise à la terre. L'appareil émettra un bip et la touche ON/OFF s'allumera.
- Appuyez sur la touche ON/OFF → l'appareil émettra un bip et les touches START/STOP (MARCHE/ARRÊT), A et B s'allumeront sur le panneau de commande. Si rien d'autre n'est pressé dans les 5 minutes, ces touches s'éteindront.

Important !

Pour une utilisation avec la fixation de plancha

- Appuyez sur les boutons A et B ensemble pour sélectionner le mode plancha; le voyant du mode plancha clignotera.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches + et - pour régler les 2 zones ensemble.
- Si vous souhaitez régler une seule zone, appuyez sur A ou B, puis réglez la température sur la zone choisie à l'aide des touches + et - Appuyez sur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le chauffage. Le voyant de mode plancha et le(s) voyant(s) de température cessent de clignoter.

- Vous pouvez continuer à régler la température avec + et - _pendant la cuisson. Appuyez sur + ou - _pour régler les 2 zones ensemble. Si vous souhaitez régler la température de la zone A ou B uniquement, appuyez d'abord sur A ou B et réglez-la à la température choisie. La ou les zones et températures sélectionnées clignotent. Appuyez sur Start/Stop (Marche/Arrêt) lors du clignotement pour valider la sélection ou patientez 5 secondes pour l'auto-validation.

Pour une utilisation comme plaque de cuisson

- Sélectionnez la première zone de cuisson en appuyant sur A (brûleur gauche) ou B (brûleur droit); le voyant du mode plaque de cuisson clignotera.

Attention! N'utilisez PAS en mode plaque de cuisson lorsque la fixation de plancha est placée sur l'appareil.

- Réglez la température souhaitée pour la première zone en appuyant sur les touches + et - _. Le voyant de température clignote.
- Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le chauffage. Le voyant de température et le voyant de plaque de cuisson cessent de clignoter.
- Si vous souhaitez cuire sur le deuxième brûleur simultanément, appuyez sur l'autre touche du brûleur (A ou B) et réglez la température. Le voyant de température clignote. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour valider; l'autre brûleur commence à chauffer.
- Vous pouvez continuer à régler la température avec + et - _pendant la cuisson. Appuyez sur + ou - _pour régler les 2 zones ensemble. Si vous souhaitez régler la température de la zone A ou B uniquement, appuyez d'abord sur A ou B et réglez-la à la température choisie. La ou les zones et températures sélectionnées clignotent. Appuyez sur Start/Stop (Marche/Arrêt) lors du clignotement pour valider la sélection ou patientez 5 secondes pour l'auto-validation.

ATTENTION : si vous appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pendant la cuisson, lorsque la sélection de température ne clignote pas, la touche START/STOP agira comme

un ARRÊT et éteindra les brûleurs. Après 5 minutes, si aucune touche n'est enfoncée, l'appareil passe en mode veille. Le voyant de température clignote => Start/Stop (Marche/Arrêt) agit comme une MISE EN MARCHÉ.

Le voyant de température ne clignote pas => Start/Stop (Marche/Arrêt) agit comme un ARRÊT.

Si vous ne voulez éteindre qu'un seul des brûleurs pendant la cuisson, appuyez simplement sur la touche du brûleur que vous voulez éteindre en premier, puis appuyez sur la touche START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).

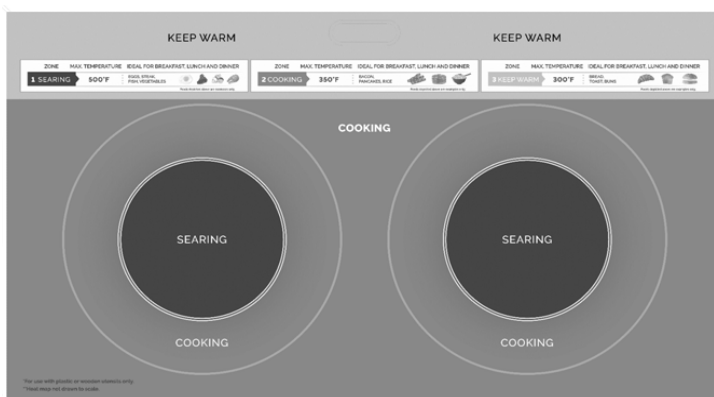
Cependant, veuillez noter que même après que les brûleurs soient éteints, l'icône KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) restera allumée et clignotera jusqu'à ce que la température des brûleurs/de la plaque plancha soit sûre au toucher. **NE TOUCHEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON OU LA PLAQUE PLANCHA APRÈS AVOIR ÉTEINT LES BRÛLEURS ET JUSQU'À CE QUE L'ICÔNE DE MAINTIEN AU CHAUD S'ÉTEIGNE COMPLÈTEMENT.**

Pour ÉTEINDRE complètement l'appareil, appuyez une fois sur le bouton ON/OFF. L'appareil émettra un bip et toutes les touches s'éteindront, à l'exception de la touche ON/OFF.

CONSEIL : pour **ACTIVER** et **DÉSACTIVER** le son des bips sur votre plancha 2-en-1, appuyez et maintenez enfoncées les touches + et - simultanément pendant 3 secondes.

ZONES DE TEMPÉRATURE

Votre Plancha et Cuisinière 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.



RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

Réglage	Température (°C)
SSS	110
SSS 🔥	160
SSS 🔥 🔥	205
SSS 🔥 🔥 🔥	260

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.

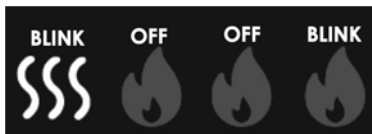
REMARQUE : N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs sur la surface. La cuisinière doit être nettoyée à la main.

- 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.

DÉPANNAGE

Erreurs

1.



Signification : Court-circuit du capteur de température

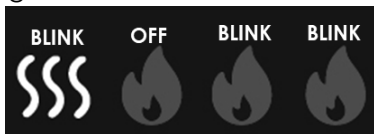
Causes possibles :

- a. Court-circuit interne du capteur.
- b. Les fils du capteur sur la carte de circuit imprimé de BPC sont en court-circuit.

Solutions :

- a. Remplacez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.
- b. Remplacez la carte de circuit imprimé de BPC : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.

2.



Signification : Capteur de température en circuit ouvert

Causes possibles :

- a. La fiche du capteur est desserrée.

- b. Le fil de connexion du capteur est endommagé.
- c. Le capteur est endommagé.

Solutions :

- a. Rebranchez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.
- b. Remplacez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.
- c. Remplacez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.

3.

Les deux zones de température et les 8 icônes clignotent

Définition : alarme de surchauffe

Cause possible : l'utilisateur configure le mode plaque de cuisson avec la fixation de plancha installée

Solution : débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse, puis redémarrez l'opération et sélectionnez le mode correct.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée d'un an sur l'appareil

Les Legacy Companies (« la Société ») garantissent que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire initial, selon la plus tardive, sur présentation d'une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au manuel d'instructions. Pendant cette période, votre recours exclusif consiste en la réparation ou le remplacement gratuit de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux à la discrétion de la Société. Si l'appareil ou tout composant n'est plus disponible, la Société le remplacera par un modèle similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique intérieur pour une seule famille, ou avec une tension autre que 120 Volts.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES, LESQUELLES SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. EN AUCUN CAS LA SOCIÉTÉ NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX RÉSULTANT DE OU LIÉS À CET APPAREIL.

Vous pouvez avoir d'autres droits légaux en fonction de votre lieu de résidence. Certains États ou provinces n'autorisent pas les limitations de garantie ; dans ce cas, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Si vous pensez que l'appareil est défectueux ou nécessite un service pendant la période de garantie, veuillez contacter le service clientèle via notre site Web à l'adresse suivante : **www.kalorik.com/pages/contact-us** « Support » « Contactez-nous ». Un reçu prouvant la date d'achat initiale sera exigé pour toute réclamation au titre de la garantie ; les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il peut également vous être demandé de retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de retour ne sont pas remboursables. La Société n'est pas responsable des retours perdus en transit.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada. © 2025 The Legacy Companies.

Tous droits réservés.

KALORIK® est une marque déposée de The Legacy Companies.

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées en ligne sur **www.kalorik.com**. Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien de votre produit en toute sécurité.

Pour référence ultérieure, joignez le reçu de caisse daté comme preuve d'achat au titre de la garantie et notez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau :

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro d'article et code de date (indiqué en bas/au dos du produit) :

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

www.KALORIK.com

© 2025 The Legacy Companies
All Rights Reserved.
Todos los derechos reservados.
Tous droits réservés.



Kalorik® is a registered trademark of The Legacy Companies
Companies Kalorik® es una marca registrada de The Legacy Companies
Kalorik® est une marque déposée de The Legacy Companies

User manual content and recipes courtesy of The Legacy Companies – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenido del manual del usuario y recetas cortesía de The Legacy Companies - No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par The Legacy Companies - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

GR 52470

KALORIK®
Since 1930