

KALORIK®

Since 1930

3-IN-1 S'MORES AND CANDY MAKER

APPAREIL 3-EN-1 POUR S'MORES ET BONBONS



CYM 42228

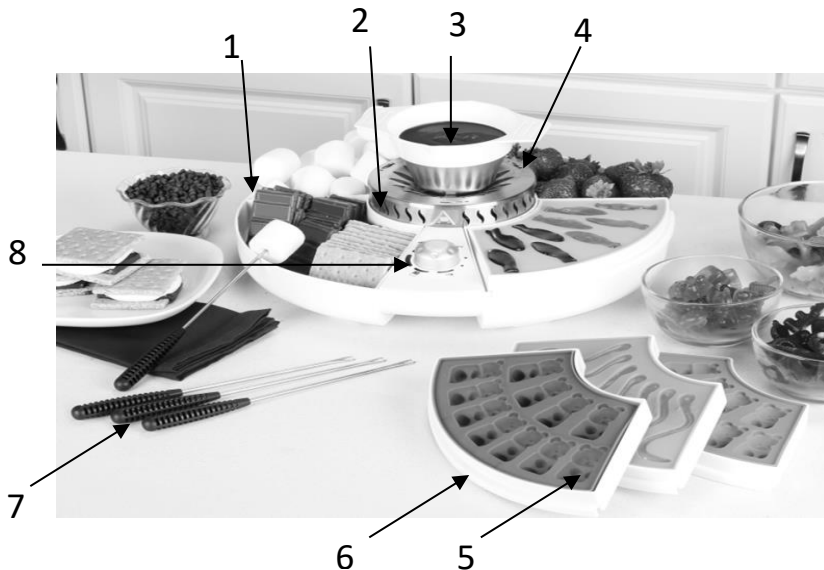
120V~60Hz 200W

EN.....3

FR.....16



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



ENGLISH :

1. Dual function food tray / Holder for the candy trays
2. Heater's enclosure
3. Melting bowl
4. Cover of the heater's enclosure
5. Silicone molds (x4)
6. Candy tray (x4)
7. Fondue/S'mores fork (x4)
8. Heat/Power adjustment dial with on/off light

FRANCAIS:

1. Base double fonction (plateau pour aliments + porte plateau à bonbons)
2. Boîtier pour élément chauffant
3. Bol à fondre
4. Couverture du boîtier pour l'élément chauffant
5. Moule en silicone (x4)
6. Plateau à bonbons (x4)
7. Fourchette à fondue / S'more (x4)
8. Cadran de réglage de la puissance/chaueur avec voyant lumineux marche/arrêt

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the housing of the appliance in water or any other liquid.
5. In case this appliance falls into water or liquids, DO NOT try to reach the unit. Make sure the main power is switched off and plug is disconnected first.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
8. 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.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause injuries, fire or electric shock.
10. Do not move the appliance while it is still hot.
11. Do not use outdoors.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet. Do not unplug by pulling on the cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.

16. Never place anything else than the intended ingredients in the base bowl.
17. Do not leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
18. Unplug from the outlet when not in use, before removing or fixing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
19. Never melt chocolate or any other items directly on the appliance's heating element. Always use the forks or a heat-resistant bowl or saucepan and / or forks.
20. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

ASSEMBLY

Refer to "Parts Descriptions" for guides regarding items numbers and diagrams.

1. **S'mores maker:** no assembly required. Simply place the ingredients (Chocolate, marshmallows, Graham Crackers) in the compartments of the food tray.
2. **Chocolate Candy / Gummies maker:** place each silicone mold (5) into the candy tray (6), and place each candy tray over the compartment in the food tray (1).
3. Always make sure the cover (4) is firmly in place before using the appliance.
4. Before the first use, clean all the removable parts in warm soapy water. Dry thoroughly. **Caution: Do not submerge the base (1) or the heating part (2) in water or any other liquid!**

BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging from the appliance.

- Place on a dry, flat, level, and heat-resistant surface and close to an electric socket.
- For proper ventilation provide at least 4-6 in (10-15 cm) of space above and around the appliance.
- Make sure the top cover is in place and that the dial is set to "0".
- Plug into a wall outlet.
- Turn the knob to select the S'mores function. Then, let the appliance heat up for approximately 10 minutes, without using food. This will allow the 3-in-1 S'mores and candy maker to burn off any dust that may have accumulated during assembly.
- After 10 minutes, set the dial back to "'off'" and unplug the appliance. Let the appliance cool down completely.

S'MORES MAKING

1. Place the appliance on a flat, horizontal, level and heat resistant surface.
2. Fill the compartments of the food tray with crackers, biscuits,

marshmallows, chocolate or other accompaniments.

3. Plug the appliance into a wall outlet.
4. Turn the switch on the front of the appliance to the "S'mores" setting (200 W). The power indicator should light up. **We recommend preheating the appliance for at least 5 to 10 minutes for best results.**

Note: After a short while, the quartz heating element inside the enclosure (2) will glow red hot.

5. Prepare cracker sandwiches with a chocolate bar between 2 crackers / biscuits.
6. Pick a marshmallow using one of the 4 forks provided, a fondue fork, or a long wooden stick for example.
7. Holding the fork by the handle, place the marshmallow above the heater, taking care to not touch the stainless steel cover (4).
8. Rotate frequently until the marshmallow gets brown and starts to melt.
9. When the marshmallow gets golden brown and starts to swell, place it on the chocolate bar and place a cracker on top. The "sandwich" created is a perfect s'more. Enjoy!
10. Once you are finished using the s'mores maker, turn the control dial to "off" and unplug the appliance from the wall outlet.

WARNINGS!

1. Do not overcook the marshmallow, as it may melt completely and fall on the stainless steel cover, causing smoke or fire, and stain marks.
2. In case food or an object falls on the cover, always switch off and unplug the unit. Then wait until it cools (at least 20 minutes) before cleaning it.
3. Never touch the stainless steel cover with your hands after switching on the unit. It gets very hot! Always use oven mitts or gloves.
4. Do not touch the stainless steel cover after switching off the unit. Wait at least 20 minutes until it cools down before touching the unit, the cover, or attempting to move or clean the appliance.

TIPS AND RECIPES FOR S'MORES MAKING

1. For the original s'more taste, use original "Graham crackers", which are more like cookies than crackers.
2. Get the crackers and chocolate ready before you toast the marshmallows.
3. Marshmallows are ready when slightly brown outside and runny inside.
4. Sandwich chocolate with a toasted marshmallow between a halved cracker and squeeze together gently.
5. You can also use variations on the traditional s'more:
 - The Peanut Roll s'more: cut a flour tortilla, spread with crunchy peanut butter in 1 ½ inch wide stripes, add chocolate chips and marshmallow, and roll.
 - The Banana s'more: spread peanut butter on the Graham cracker, add the chocolate, and a slice of banana with the toasted marshmallow.
 - The cookies & s'more: replace each cracker with ½ of an oreo cookie, and use large marshmallows.

MAKING CHOCOLATE CANDY OR GUMMIES

1. Place the appliance on a flat, horizontal, level and heat resistant surface.
2. Place the silicone molds (5) into the candy trays (6), and place the candy trays into the compartments in the base (1).
3. Plug the appliance into a wall outlet.
4. Place the mixture to melt into the melting bowl (3).
5. Turn the dial on the front of the appliance to the "Bear" setting (160W for gummies melting), or on the "Chocolate" symbol (120W for chocolate melting). The power indicator should light up.
6. Place the melting bowl on the cover plate (4) above the heating element (2).

Note: After a short while, the heating element inside the enclosure (2) will glow red hot.

7. Once the mixture of chocolate or gummy has completely melted and is thin, using oven mitts, carefully grab the bowl by its handles and start pouring it into each cavity of the silicone mold (5).
8. Once you are finished using the appliance for melting, turn the control dial to "OFF" and unplug the appliance from the wall outlet.
9. Let the gummies or chocolate candy cool down at ambient temperature or in the refrigerator. For this, leave the silicone molds in the candy trays to leave the preparation undisturbed, and place the whole trays in the refrigerator to cool.
10. Let the preparation set fully before attempting to turn it out of the molds.

Tips:

- Take the time to perfectly melt and heat the gummy preparation. You will get much clearer and more transparent gummies, otherwise they could turn out cloudier. Stir well to avoid clumps.
- Do not hesitate to adjust the power and heat using the power dial (8), if you see that the heating is too much or not enough. You can also keep the preparation warm once the preparation has melted by selecting a lower wattage ("LOW" setting, for example).
- This keep warm function is especially useful when making chocolate candies, or chocolate fondue, as you can maintain the chocolate at the perfect temperature without burning it.
- You can also use the appliance with a preparation of chocolate, soft caramel or candy melts, and dip fruit, cake, or any delight in it, for delicious treats. Melt the preparation using the melting bowl and use like a mini-fondue set!
- **Important:** the unit is not thermostatically controlled, so the heating will always be on, when a certain power is selected. Adjust the power carefully to manage the best results. To decrease the power/temperature, turn the power dial counterclockwise, and to increase the power/temperature, turn it clockwise.
- You should hear a click sound when turning the power on, or off.
- Never overfill the melting bowl, avoid spills when stirring.
- Do not use oversized kitchen utensils for stirring.

- It is often preferable to let the gummies cool in their molds in the refrigerator, and keep them stored in the refrigerator after unmolding them.

GUMMIES RECIPES

See below for a few examples of our favorite gummies recipes:

Basic & Sour Gummies

½ Cup of cold water
1 packet of flavored gelatin
4 packets of unflavored gelatin

Instructions:

- Mix the flavored and unflavored gelatin in the melting bowl.
- Add the cold water and stir, then turn the knob on the heating base to heat and stir until mixture is thin.
- Carefully pour the mixture into the molds and let it chill.

NOTE: For sour gummies, add 1/2 packet of flavored drink mix to the dry gelatin mix.

- Please note: you can add liquid vitamins to this recipe for gummy vitamins

Fruit Juice Gummies

1/2 Cup of fruit juice
1 Tbsp. of lemon juice
1/4 tsp. of liquid stevia
3 packets of unflavored gelatin

Instructions:

- Combine the ingredients in melting bowl and stir.

- Turn the knob on the heated base on a higher setting than usual to melt
- Continuously stir the mixture until it is thin.
- Remove from heat and carefully pour into the molds.

Vitamin Gummies

4 packets of unflavored gelatin (1 full box)

1/2 cup juice

2 Tbsp. honey (optional)

Vitamins/minerals of your choice (vitamin C, multi vitamins, probiotics, magnesium, etc.)

Instructions:

- Preheat the unit. Whisk together the juice, honey and gelatin in pot.
- Continue to heat and stir until mixture is thin.
- Remove from heat and stir in the amount of vitamins of your choosing.
- Carefully pour mixture into molds and let chill.

Energy Gel Gummies

4 Packets of unflavored gelatin

1/4 Cup of energy drink

1/4 Cup of fruit juice

Vitamins of your choice (optional)

Instructions:

- Preheat the unit. Whisk or stir together the juice, energy drink and the gelatin in the melting bowl.
- Continue to heat and stir until the mixture is thin.
- Remove from heat and stir in the amount of vitamins of your choosing.
- Carefully pour the mixture into the molds and let it chill

Sugar Free Gummies

2 tea bags
2/3 cup hot boiling water
4 packets of gelatin
1 packet of stevia or similar sweeteners
1 tsp. of pure fruit extract

Instructions

- Steep tea bags in hot boiling water for about six minutes.
- Squeeze tea out of tea bags and discard bags.
- Pour the 1/2 cup of tea into the melting bowl.
- Whisk gelatin and sweetener into the tea.
- Continue to heat and stir until the mixture is thin.
- Remove the melting bowl from heat and stir in the fruit extract.
- Pour into the silicone molds.
- Place the filled molds into refrigerator for at least 15 minutes.
- Remove the gummy candies from the molds. Keep them stored in the refrigerator.

Applesauce Gummies

1 ½ cups of applesauce
1 packet of flavored gelatin
2 packets of unflavored gelatin
1 tsp. of lemon juice
¼ cup of sugar

Instructions

- Combine sugar, applesauce, flavored gelatin, unflavored gelatin and lemon juice in a separate bowl.
- Pour some of the mix into the melting bowl and keep stirring over heat, until thin.
- Remove the melting bowl from heat.
- Pour into the silicone molds.

- Place the filled molds into the refrigerator, for at least 15 minutes.

Remove the gummy candies from mold. Keep stored in the refrigerator

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Make sure the appliance is unplugged before cleaning.

1. Turn control dial to OFF. Unplug the s'mores and candy maker from the outlet.

Caution: The stainless steel cover will be hot to the touch. Allow to cool for at least 20 minutes before cleaning. DO NOT touch until cool.

2. If dirty, remove the stainless steel cover (4) from the enclosure (2) by turning it clockwise.
3. The base of the s'mores maker should only be cleaned by wiping with a damp, non-abrasive cloth. The quartz heating element can be cleaned with precaution with a small soft cleaning brush or toothbrush.

Caution: Do not submerge the base (1) in water or any other liquid!

4. Dry the base thoroughly before storage.
5. The forks, meting bowl and the stainless steel cover should be hand-washed in warm, soapy water. Do not put in the dishwasher. Rinse well and dry after cleaning.
6. The candy trays (6) and the silicone molds (5) can be hand-washed or are dishwasher safe

Note:

- Never use abrasive cleaners on the base or cover
- Any other servicing shall be performed by an authorized service representative.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

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

WARRANTY

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

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and Canada for one year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is non-transferrable. Please keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

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

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

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages. Therefore the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our customer service representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it by postage prepaid by customer. All KALORIK customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and the **return authorization number** indicated on the outer packaging given by our customer service representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center by visiting our website www.KALORIK.com or by calling our customer service department to obtain the address of our authorized KALORIK Service Center.

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our customer service department (see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00AM - 5:00PM (EST) and Friday from 9:00AM - 4:00PM (EST). Please note hours are subject to change.

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

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Si l'appareil devait tomber dans l'eau ou un autre liquide, ne tentez pas d'attraper l'appareil. Coupez d'abord le courant et débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau.
6. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
7. Gardez hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ; à moins qu'une personne responsable pour leur sécurité leur donne des instructions ou les supervise pour l'utilisation de l'appareil. Faites extrêmement attention lors de l'utilisation de cet appareil.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. Ne déplacez pas l'appareil quand il est encore chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
13. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.

14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
15. Pour déconnecter l'appareil, placez tous les boutons sur la position « OFF » (ARRÊT) et débranchez l'appareil de la prise murale. Pour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le cordon.
16. Ne mettez jamais dans les plateaux amovibles d'autres aliments que ceux prévus et décrits dans ce manuel.
17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en fonction ou reste branché.
18. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'insérer ou retirer des pièces, ou de le nettoyer.
19. Ne faites jamais fondre du chocolat ou autres aliments directement en contact avec la base elle-même, utilisez toujours les fourchettes, un bol résistant à la chaleur ou une casserole.
20. Ne tentez pas de faire fonctionner cet appareil en utilisant un système de minuterie externe, ou de contrôle à distance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil a une fiche polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le

cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais :

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

ASSEMBLAGE

1. Fonction S'mores : pas d'assemblage requis. Placez simplement les aliments (carrés de chocolat, biscuits, marshmallows) dans les compartiments du plateau.
2. Appareil à bonbons gélifiés / en chocolat : placez chaque moule en silicone (5) dans les plateaux à bonbons (6), puis placez les plateaux sur les compartiments de la base (1).
3. Assurez-vous toujours que le couvercle du boîtier de l'élément chauffant (4) est fermement en place avant d'utiliser l'appareil.
4. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement. Attention : N'immergez jamais la base (1) ou l'élément chauffant (2) dans de l'eau ou tout autre liquide !

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez tous les emballages de l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface plate, sèche, résistante à la chaleur et à proximité d'une prise électrique.
- Pour une ventilation correcte, veuillez laisser 4 à 6 in. (10 – 15cm.) d'espace

FAIRE DES S'MORES

1. Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Remplissez les compartiments sur le plateau avec des crackers, biscuits, des marshmallows, des barres ou carrés de chocolat et

autres ingrédients.

3. Branchez l'appareil sur une prise murale.
4. Placez l'interrupteur sur le devant de l'appareil en position « S'mores » (200W). Le voyant lumineux s'allumera. **Laissez l'appareil préchauffer pendant au moins 5 à 10 minutes.**

Note : après une courte période, l'élément chauffant dans le boîtier (2) va commencer à rougeoier de chaleur.

5. Préparez des sandwichs en plaçant un carré de chocolat entre deux biscuits.
6. Avec une des fourchettes fournie (ou une fourchette à fondue, ou une pique à brochette en bois), piquez un marshmallow.
7. En tenant la fourchette (7) par sa poignée, placez le marshmallow au-dessus de l'élément chauffant, en prenant soin de ne pas entrer en contact avec le couvercle en acier.
8. Tournez le marshmallow fréquemment pour que toutes les faces dorent et qu'il commence à chauffer.
9. Quand le marshmallow est brun-doré, et commence à fondre, placez-le sur le carré de chocolat et pressez légèrement l'autre partie de biscuit sur le marshmallow. Vous venez de réaliser un s'more ! Dégustez !
10. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, placez l'interrupteur sur « OFF » (« ARRÊT ») et débranchez l'appareil de la prise murale.

Attention !

1. Ne cuisez pas trop le marshmallow car si il commence à fondre complètement et tombe sur le couvercle en métal, il pourrait dégager de la fumée, prendre feu et laisser des marques sur le couvercle !
2. Si quelque chose tombe sur le couvercle en acier pendant le fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Laissez-le refroidir au moins 20 minutes avant de le nettoyer.
3. Ne touchez jamais le couvercle en acier avec vos mains, une fois mis sous tension. Il devient brûlant ! Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour utiliser cet appareil.
4. Ne touchez pas non plus le couvercle en acier ou l'appareil après l'avoir éteint. Attendez au moins 20 minutes pour lui laisser le temps

de refroidir, avant de toucher l'appareil, ou de le déplacer.

CONSEILS ET RECETTES POUR FAIRE DES S'MORES

1. Pour la recette du s'more original, utilisez les crackers « Graham », qui sont plus des biscuits que des crackers (un équivalent pourrait être le « Petit Beurre »)
2. Préparez les biscuits et le chocolat avant de commencer à chauffer les marshmallows.
3. Un marshmallow est prêt quand il est légèrement doré et est sur le point de se liquéfier.
4. Faites un sandwich de chocolat et marshmallow entre deux biscuits, et pressez légèrement.
5. Vous pouvez créer des variations du s'more original, comme par exemple :
 - S'more enroulé au beurre de cacahuète : coupez une galette de farine en lanières 4 centimètres, après l'avoir étalée avec du beurre de cacahuète, ajoutez des pépites de chocolat et le marshmallow et roulez la galette autour.
 - S'more Banane : étalez du beurre de cacahuète sur un des biscuits, ajoutez une rondelle de banane sur le chocolat avant de rajouter le marshmallow chauffé.
 - Le Cookie & s'more : remplacez chaque biscuits par une demie galette Oreo et utilisez des marshmallows plus gros.

LES BONBONS GELIFIES OU EN CHOCOLAT

1. Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. placez chaque moule en silicone (5) dans les plateaux à bonbons (6), puis placez les plateaux sur les compartiments de la base (1).
3. Branchez l'appareil sur une prise murale.
4. Placez le mélange à faire fondre dans la bol (3).
5. Tournez le cadran sur le devant de l'appareil en position « Ours » (160W pour les bonbons gélifiés) ou « Chocolat » (120W pour fondre le chocolat). Le voyant lumineux s'allume.
6. Placez le bol (3) sur le couvercle du boîtier (4) au-dessus de

l'élément chauffant (2).

Note : après une courte période, l'élément chauffant au quartz dans le boîtier (2) va commencer à rougeoier.

7. Une fois que la mixture à complètement fondu et est bien liquide, avec de gants de cuisine, prenez le bol par ses poignées et commencez à la verser dans chaque alvéole des moules en silicone (5). Laissez la refroidir complètement.
8. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil pour fondre la préparation, placez l'interrupteur sur « OFF » (« ARRÊT ») et débranchez l'appareil de la prise murale.
9. Laissez refroidir à température ambiante ou au réfrigérateur. Pour cela, laissez les moules en silicone dans leur plateau pour ne pas déranger la préparation, et placez les plateaux directement au réfrigérateur.
10. Laissez la préparation prendre complètement avant de tenter de démouler les bonbons.

Conseils :

- Prenez le temps de bien laisser fondre et chauffer la préparation. Vous obtiendrez des gélifiés plus transparents, sinon ils peuvent finir plus opaques. Mélangez bien.
- N'hésitez pas à ajuster la puissance/température en ajustant le cadran régulateur (8), si vous constatez que la chauffe est trop forte, ou pas assez. Vous pouvez aussi ajuster l'élément chauffant pour maintenir la préparation au chaud, une fois qu'elle a fondu, en sélectionnant une puissance plus basse (Position « Low » par exemple).
- Cette fonction de garde au chaud est particulièrement utile pour faire du chocolat fondu, ou des bonbons au chocolat, car vous pouvez ainsi maintenir le chocolat fondu à la température parfaite sans risque de le brûler.
- Vous pouvez utiliser l'appareil avec une préparation au chocolat, ou au caramel mou, ou encore avec des enrobages fondants, et y tremper des fruits ou des biscuits, pour des desserts délicieux. Utilisez le bol pour fondre la préparation et l'appareil comme mini-appareil

à fondue !

- **Important** : l'appareil n'est pas régulé par un thermostat, donc il va chauffer en permanence une fois qu'une certaine puissance est sélectionnée. Ajustez soigneusement la puissance pour obtenir les meilleurs résultats. Pour diminuer la puissance, tournez le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et pour l'augmenter, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Vous entendrez un click quand vous tournerez le cadran pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Ne remplissez pas le bol à ras bord ; évitez de renverser la préparation hors du bol en mélangeant.
- N'utilisez pas des accessoires surdimensionnés pour mélanger dans le bol.
- Il est souvent préférable de laisser la préparation refroidir dans les moules au réfrigérateur. Conservez les bonbons gélifiés au réfrigérateur après les avoir démoulés.

RECETTES POUR BONBONS GELIFIES

Voir ci-dessous pour quelques exemples de nos recettes favorites :

Recette de base for bonbons gélifiés

120ml d'eau
1 sachet de gélatine parfumée
4 sachets de gélatine non-parfumée

Instructions :

- Mélangez la gélatine en poudre parfumée et non-parfumée dans le bol.
- Ajoutez l'eau froide et commencez à mélanger, puis tournez le cadran sur la base chauffante pour chauffer la préparation ; continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
- Versez précautionneusement la préparation dans les moules, et

laissez la refroidir.

NOTE : pour des gélifiés acidulés, ajoutez un demi sachet pour boisson en poudre avec la gélatine en poudre.

- Vous pouvez aussi ajouter des vitamines à cette recette pour obtenir des bonbons gélifiés vitaminés.

Bonbons gélifiés au jus de fruit

120ml de jus de fruit

1 cuillère à soupe de jus de citron

¼ de cuillère à café d'édulcorant (Stevia, ...)

3 sachets de gélatine non-parfumée

Instructions :

- Mélangez les ingrédients dans le bol et mélangez.
- Tournez le cadran sur la base chauffante pour chauffer la préparation
- Continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
- Retirez du feu et versez précautionneusement la préparation dans les moules.

Bonbons gélifiés aux vitamines

4 sachets de gélatine non-parfumée

120ml de jus de fruit

2 cuillères à soupe de miel (optionnel)

Vitamines et sels minéraux de votre choix (Vitamine C, multi-vitamines, magnésium, etc...)

Instructions :

- Préchauffez l'appareil. Mélangez le jus, la gélatine et le miel dans le bol.
- Tournez le cadran sur la base chauffante pour chauffer la préparation.
- Continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation soit

- parfaitement lisse et ajoutez la quantité de vitamines choisies.
- Retirez du feu et versez précautionneusement la préparation dans les moules ; laissez refroidir.

Bonbons gélifiés énergétiques

60ml de jus de fruit
60 ml de boisson énergétique
4 sachets de gélatine non-parfumée
Vitamines de votre choix (optionnel)

Instructions :

- Préchauffez l'appareil. Mélangez le jus, la boisson énergétique et la gélatine dans le bol.
- Tournez le cadran sur la base chauffante pour chauffer la préparation.
- Continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
- Retirez du feu et ajoutez la quantité de vitamines choisies.
- Versez précautionneusement la préparation dans les moules ; laissez refroidir.

Bonbons gélifiés sans sucre

2 sachets de thé
150 ml d'eau
4 sachets de gélatine non-parfumée
1 sachet d'édulcorant (Stevia ou autre)
1 cuillère à café de pur extrait de fruit

Instructions :

- Infusez les sachets de thé dans l'eau bouillante pendant environ 6 minutes.
- Pressez le thé hors des sachets puis jetez les sachets.
- Placez environ 120ml de thé dans le bol e l'appareil.
- Mélangez l'édulcorant et la gélatine avec le thé. Tournez le cadran

- sur la base chauffante pour chauffer la préparation.
- Continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
 - Retirez du feu et ajoutez l'extrait de fruit.
 - Versez précautionneusement la préparation dans les moules.
 - Placez les moules au réfrigérateur et laissez refroidir pendant au moins 15 minutes.
 - Retirez les bonbons gélifiés des moules et conservez les au réfrigérateur.

Bonbons gélifiés à la compote de pomme

350g de compote de pomme
2 sachets de gélatine non-parfumée
1 sachet de gélatine parfumée
1 cuillère à café de jus de citron
25g de sucre en poudre

Instructions :

- Mélangez le sucre, la compote, les deux types de gélatine et le jus de citron dans un bol séparé.
- Versez une partie du mélange dans le bol de l'appareil et chauffez la préparation, jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Retirez le bol du feu.
- Versez dans les moules en silicone.
- Placez les moules au réfrigérateur et laissez refroidir pendant au moins 15 minutes.
- Retirez les bonbons gélifiés des moules et conservez les au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note : assurez-vous du fait que l'appareil est bien débranché et refroidi avant de le nettoyer.

1. Tournez le bouton de contrôle en position « OFF » (ETEINT).
Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez refroidir pendant au moins 20 minutes avant de nettoyer. Ne touchez pas à l'appareil avant qu'il ne soit refroidi.

Attention : Le couvercle en acier peut-être brulant au toucher !

2. S'il est sale, retirez le couvercle (4) du boîtier (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. La base (1) et la partie chauffante (2) ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon non-abrasif légèrement humide. L'élément chauffant au quartz peut être nettoyé avec précaution à l'aide d'une brosse de nettoyage souple, ou une brosse à dent si de la nourriture est tombé dessus.

Attention : n'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Séchez la base soigneusement avant de la ranger.
5. Les fourchettes, le bol et le couvercle en acier peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ne les mettez pas au lave-vaisselle.
6. Les plateaux à bonbon (6) et les moules en silicones (5) peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Remarques :

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour nettoyer le couvercle ou la base.
- Toute autre maintenance de l'appareil doit être effectuée par un service technique qualifié.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web www.kalorik.com pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

GARANTIE

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

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans

que le produit ne doit être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

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

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

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

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

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

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

www.KALORIK.com



Model CYM 42228

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

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