

# KALORIK®

Since 1930

**MULTI-PURPOSE WAFFLE, GRILL  
AND SANDWICH MAKER**

**MÁQUINA MULTIFUNCIÓN PARA  
GOFRES, PARRILLA Y SÁNDWICHES**

**MACHINE MULTIFONCTION  
GAUFRES, GRILL ET SANDWICHES**



EN.....3

ES.....14

FR.....25

**SM 47451**

120V-60Hz 800W (6.7A)



# PARTS DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS/DESCRIPTION DES PIÈCES

---



## ENGLISH :

- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Power indicator lights   | 5. Non-stick grill plate        |
| 2. Cool touch handle        | 6. Non-stick griddle plate      |
| 3. Locking latch            | 7. Non-stick waffle maker plate |
| 4. Non-stick sandwich plate |                                 |

## ESPAÑOL:

1. Luces indicadoras de encendido
2. Mango de tacto frío
3. Pestillo de bloqueo
4. Placa de sándwich antiadherente
5. Placa de parrilla antiadherente
6. Placa de plancha antiadherente
7. Placa para gofres antiadherente

## FRANÇAIS:

1. Témoins d'alimentation
2. Poignée au toucher froid
3. Loquet verrouillant
4. Plaque pour sandwichs antiadhésive
5. Plaque de gril antiadhésive
6. Plaque chauffante antiadhésive
7. Plaque pour gauffres antiadhésive

# 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 the voltage in your home corresponds to that stated on the on the appliance before use.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles and heat-proof gloves.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance shall not be used by children.
6. Keep appliance and its cord out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children under 8 years of age, 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.

7. Cleaning and maintenance are not to be performed by children without supervision.
8. Connect appliance to a grounded socket.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. To turn off the appliance, remove the plug from the wall outlet. Allow to cool before cleaning the appliance.
10. 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.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or serious personal injuries.
12. Warning: surfaces get HOT during use. The temperature of plates and outside surfaces get very high during operation.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Do not place cord near or in a sink. Do not let cord come into contact with the hot surfaces of the appliance.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Do not use the appliance for other than intended use.
17. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
18. Do not leave unit unattended during use.
19. Always use the product on a clean, flat, hard, dry and heat resistant surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. A fire may occur if the sandwich maker is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
20. It is always necessary to keep this appliance clean as it comes in direct contact with food.
21. Always preheat appliance before cooking with it.
22. Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use a wooden spatula or a heat resistant plastic one. Do not use sharp or abrasive utensils.

23. Do not attempt to remove or exchange the cooking plates while the unit is plugged in or hot. Always use extreme caution when moving an appliance containing hot liquids or oil.
24. This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
25. DO NOT touch the cover during use. HOT SURFACE!
26. Never impact this unit or drop from a high place.

# 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.

## PARTS DESCRIPTION

---

See page 2-3.

## BEFORE THE FIRST USE

---

- Before using the appliance for the first time, remove and peel off all promotional and packaging materials.
- Check that the cooking plates are clean and dust-free. Clean all cooking plates with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.
- It is recommended to heat the sandwich maker for about 10 minutes without any foodstuff on its surfaces. This helps to eliminate any grease that may have adhered during manufacturing and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor due to residue of the protective coating. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

## OPERATION

---

Your Kalorik 4-in-1 sandwich maker comes with 4 versatile removable cooking plates for various needs and uses. The product comes with a grilled cooking plate, a flat searing plate, a diagonal sandwich plate, and a waffle plate. Easily switch between one or the other by clicking on the small latch and exchanging the plates as needed. Make sure the unit is always turned off and cooled when removing the cooking plates.

- Place the unit on a flat, dry, and heat-resistant surface.
- Click in the cooking plates you want to use.
- Close the appliance and plug into the electrical outlet. The red power light will come on to indicate that the appliance is on.
- Lightly grease the plates with butter or oil.
- The green pilot light will turn on once the appliance is hot to indicate that the sandwich maker is ready for use.
- Place food on the heated plates and close the appliance, using the clamp in the front to tightly seal the sandwich maker, if desired.

- Note: You can use this sandwich maker open or closed, but firmly closing the sandwich maker will help provide more consistent and even grilling.
- When using the sandwich maker as a waffle maker, we suggest closing the lid and waiting until no more steam emanates from the waffle maker as an indication for doneness. This should take about 5-7 minutes. Add more time as necessary according to preparation and taste.
- For grilling meats and vegetables, we recommend slicing the meats to a 1"-1 ½" thickness, especially if clamping the sandwich maker.
  - When using as a contact grill, make sure you have an even thickness across your food to have even results.
- Always drain excess marinade or liquids from foods before placing them on your plates—this will make cleanup a lot easier.
  - For marinated foods, opt for marinates with a lower sugar content as they may otherwise burn faster than the food cooks.

**Caution:** during operation, the baking plates heat up. Use caution to avoid burns. Use oven mitts and heat-resistant wooden or plastic utensils!

### Grilling a sandwich

1. Click the desired plates in place.
2. Plug in the unit to a grounded wall socket. The unit's red light will turn on to indicate the sandwich maker is heating.
3. Prepare your sandwich (you can also do this ahead of time) and wait for the sandwich maker to preheat. Try not to overload your sandwiches, as it will make it easier to close and more evenly cook the sandwich without losing any of that delicious filling!
4. Once the green pilot light turns on, you're ready to go! The sandwich maker has reached the optimal sandwich-grilling temperature.
5. For the best, toastiest results, lightly butter the outside of your bread before placing in the sandwich maker. Make sure your sandwich fillings don't spill out for best results (and easier cleanup).
6. With your sandwich on the bottom cooking plate, lower the top cooking plate and close the sandwich maker, using the clip to clamp it down tightly shut.
7. Cook for 3-5 minutes and check your sandwich for doneness. The cooking time will depend on the ingredients you use (type of bread,

fillings) and personal preference. If you're unsure, its best to check and let cook more if necessary.

8. Use a non-metallic utensil to retrieve the sandwich (e.g. a wooden or silicone spatula). Do not use sharp utensils such as knives or forks to grab your toasted sandwich.
9. Once you're done toasting up your sandwiches, be sure to unplug the unit and let it cool completely before cleaning.

#### Making your sandwich exceptional:

- Bread matters. Using sandwich or artisanal bread will work best in this sandwich maker. Feel free to mix it up with focaccia, sourdough, or whole-wheat when making grilled sandwiches, just remember that the higher the sugar content (i.e. raisin breads, sweet breads, etc.), the faster the browning.
- Not all cheeses are equal. First, think of optimizing meltiness for the most satisfying stretch factor—cheeses like cheddar, American, provolone, mozzarella are all examples of what will help your grilled sandwich shine.
- Don't be afraid to experiment with different fillings or methods when making sandwiches. A grilled PB&J may be just what satisfies your craving, but you can switch it up with different nut butters and different jelly flavors.
- Spread all the way. Whether its mayo, jelly, or an interesting combination of the two, its best to create a light, even spread to the edges of the bread for the best results.
- Consider the balance, regarding both the bread you're using and how the cheese and other fillings will counterbalance in flavor. You can opt for a sharper cheddar and a milder bread or use a milder cheese for more flavorful breads like sourdough.
- Try to not add too many wet ingredients like tomato or fresh fruit as they may produce a soggy sandwich. If you want to use moist fillings, try opting for a denser bread that won't absorb as much liquid.
- When grilling sandwiches with jelly and/or cheeses, be careful as you bite down as the fillings may remain hot longer than the bread.
- Since the plates are nonstick, you do not need to use butter or oil on the outside of the plates. A light spread of mayo, oil, or butter will help produce a golden-brown grilled sandwich.

**Note:** While the appliance is in use, the green pilot light will turn on and off as it maintains its temperature.

## RECIPES

---

### GRILLED CHEESE

- 4 slices bread
  - 1 tablespoon butter, at room temperature
  - 3 ounces of cheddar cheese, coarsely grated
1. Preheat with the sandwich plates installed.
  2. Butter one side of each slice of bread. Place 4 slices on your work surface, buttered side down.
  3. Distribute the cheese evenly over the 2 of the slices.
  4. Place the remaining 2 bread slices on top, buttered side up.
  5. Place the assembled sandwiches on the lower sandwich plates. Close and cook to desired doneness.

### CRISPY WAFFLE

- 1 3/4 cups all-purpose flour
  - 2 teaspoons baking powder
  - 1 teaspoon baking soda
  - 1/2 teaspoon salt
  - 1/3 cup baker's sugar
  - 1 cup milk
  - 1 cup water
  - 3 eggs
  - 1 tablespoon vanilla extract
  - 1/2 teaspoon almond extract
  - 1/2 cup vegetable oil
1. Preheat with the waffle plates installed.
  2. Start with all ingredients at room temperature. Sift together flour, baking powder, baking soda, salt and sugar.
  3. In separate bowl whisk together milk, water, eggs, vanilla extract, almond extract and oil.
  4. Add wet ingredients to dry and whisk until batter is smooth. Allow batter to rest for 5 minutes, stir again.
  5. Pour the batter on the lower waffle plates. Close and cook to desired doneness.

### GARLIC-BUTTER STEAK

- 2 tablespoons butter, softened, divided
- 1 teaspoon minced fresh parsley

- 1/2 teaspoon minced garlic
- 1/4 teaspoon reduced-sodium soy sauce
- 1"-1 1/2" thick steak
- 1/8 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon pepper

1. Mix 1 tablespoon butter with parsley, garlic and soy sauce.
2. Sprinkle steak with salt and pepper.
3. Install the grill plates and preheat the appliance. Use the remaining butter to lightly coat the plates.
4. Add steak to the lower grill plate and close. Cook until meat reaches desired doneness. Serve with garlic butter.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Sign up for the Kalorik email mailing list on [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for it to cool down completely in an open position.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth or paper towel to remove any excess oil or grease.
- Remove the cooking plates from the unit by unlatching them.
- Use a wooden or plastic spatula to remove stuck-on food residue (like hardened cheese) from the cooking plates. Do not use a knife or sharp utensils to attempt to remove food residue.
- Clean the cooking plates with a moist, soft cloth or sponge.
- Do not clean the inside or outside of the unit with any abrasive scouring pads or steel wool as this will damage the finish.
- If there is any hard-to-remove batter residue baked onto the cooking plates, we would advise using vegetable oil to soften it, waiting 5 minutes before removing with a paper towel.
- DO NOT place in the dishwasher.
- NEVER clean or rinse the appliance under running water.
- **DO NOT IMMERSE THE SANDWICH MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Appliance can be stored vertically to save space.

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

# WARRANTY

---

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

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

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

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

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

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49<sup>th</sup> 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.**

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

**Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

1. **¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR!**
2. Antes de utilizar, verifique que el voltaje en su hogar corresponda al indicado por el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o guantes resistentes al calor.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión cercana cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Sin embargo, como regla general este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
6. Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carecen de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que: estén bajo supervisión, se les haya dado instrucciones especiales sobre el uso de este dispositivo de forma segura, y/o sean conscientes de los peligros que pueden estar involucrados.
7. La limpieza y mantenimiento de este aparato no debe ser realizada por niños sin supervisión.
8. Conecte el aparato a una toma de tierra.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Para apagarlo, retire el enchufe del tomacorriente. Deje enfriar completamente antes de limpiar.
10. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado ni tampoco después de que haya presentado cualquier tipo de falla. Devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales graves.
12. Advertencia: las superficies interiores y exteriores del aparato se calentarán significativamente durante su uso. Tenga cuidado al manipular.
13. No lo use al aire libre.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que este en contacto con superficies calientes. No coloque el cable cerca o dentro de un fregadero. No permita que el cable entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
15. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno caliente.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.

17. Cuando utilice este aparato, deje suficiente espacio por encima y por todos los lados para que circule aire. En superficies no resistentes al calor, se recomienda ubicar el aparato sobre una almohadilla térmica aislada.
18. No deje la unidad desatendida durante su uso.
19. Utilice siempre el producto sobre una superficie limpia, plana, dura, seca y resistente al calor. Nunca debe haber ningún objeto/material como un mantel o plástico entre la unidad y la superficie sobre la cual está ubicada. Se corre el riesgo de generar un incendio si la sandwichera está cubierta por o tocando cualquier material inflamable, como: cortinas, paredes, o similares, durante su funcionamiento.
20. Siempre es necesario mantener limpio este aparato ya que estará en contacto directo con sus alimentos.
21. Siempre precaliente el aparato antes de cocinar con él.
22. Tenga cuidado de no rayar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción, ya que pequeños trozos de este revestimiento podrían adherirse a sus alimentos. Si es necesario raspar, desenchufe el aparato y use una espátula de madera o plástico resistente al calor. No utilice utensilios afilados o abrasivos.
23. No intente quitar o cambiar las placas de cocción mientras la unidad esté enchufada o caliente. Tenga siempre mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga líquidos o aceite calientes.
24. Este aparato no debe operarse por medio de un temporizador o sistema de control remoto externos.
25. NO toque la cubierta durante su uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE!
26. Nunca golpee la unidad ni la deje caer desde un lugar alto.

# GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

---

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

# INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

---

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Los cables de extensión pueden utilizarse si se tiene cuidado durante 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 y prenderse en fuego.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa y así prevenir que niños puedan halarlo o tropezar con él.

## PARTES

---

Vea la página 2-3.

## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

---

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y despegue todos los materiales de embalaje.
- Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Limpie todas las placas de cocción con un paño húmedo o una esponja y luego séquelas bien.
- Se recomienda calentar la sandwichera durante unos 10 minutos sin ningún alimento sobre su superficie. Esto ayudara a eliminar cualquier grasa que pueda haberse adherido durante el proceso de fabricación y a eliminar el olor a "nuevo".
- Ventile la habitación durante este proceso. Cuando su sandwichera se calienta por primera vez, es normal que emita un ligero humo u olor debido a residuos de la capa protectora. Esto es normal entre muchos productos de esta categoría y no afecta para nada la seguridad de su aparato.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

---

Su sandwichera Kalorik 4-en-1 viene con 4 placas de cocción extraíbles y versátiles para diversas necesidades y usos. El producto viene con una placa para parrilla, una placa plana para sellar, una placa diagonal para sándwiches y una placa para gofres. Cambie fácilmente entre una y otra haciendo clic en el pestillo pequeño e intercambie las placas según sea necesario. Asegúrese de que la unidad esté apagada y se haya enfriado completamente antes de retirar cualquiera de las placas.

- Coloque la unidad sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
- Ajuste adecuadamente la placa de cocción que desee utilizar.
- Cierre el aparato y conéctelo a una toma de corriente. La luz roja se iluminará para indicar que el aparato está encendido.
- Engrase ligeramente la placa con mantequilla o aceite.
- La luz verde se encenderá una vez que el aparato haya alcanzado una temperatura óptima y esté listo para iniciar el proceso de cocción.
- Coloque los alimentos sobre las placas de cocción calientes y cierre el aparato. Si desea puede ajustar más firmemente su sandwichera usando el pestillo en la parte delantera.
  - Nota: Puede utilizar esta sandwichera de manera abierta o cerrada, pero cerrarla con firmeza ayudará a proporcionar una cocción más uniforme.
- Cuando utilice la sandwichera como gofrera, le sugerimos mantenerla cerrada y esperar hasta que no salga más vapor como indicación de que su comida ya está lista. Esto tomará alrededor de 5-7 minutos. Agregue más tiempo según la preparación o su gusto personal.
- Para asar carnes y verduras, recomendamos cortar las carnes a un grosor de 1"-1 ½", especialmente si usa la sandwichera será utilizada de manera cerrada.
  - Cuando la use con la placa para parrilla asegúrese que sus alimentos tengan un grosor uniforme para obtener buenos resultados.
- Siempre drene el exceso de adobo o líquidos de los alimentos antes de colocarlos sobre las placas; esto facilitará mucho la limpieza.

- Para alimentos marinados, opte por adobos con un contenido de azúcar más bajo, ya que de lo contrario pueden quemarse más rápido de lo que se cocinan.

**Atención:** durante el funcionamiento, las placas de cocción se calientan. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice guantes de cocina y utensilios de plástico o madera resistentes al calor.

Preparar un sándwich

1. Ajuste adecuadamente la placa que desee utilizar.
2. Conecte la unidad a un enchufe de pared con conexión a tierra. La luz roja de la unidad se encenderá para indicar que la sandwichera se está calentando.
3. Prepare su sándwich (puede también tenerlo preparado con antelación) y espere a que la sandwichera se precaliente. Intente no sobrecargar sus sándwiches, ya que hará que sea más fácil cerrar y cocinar el sándwich de manera más uniforme sin que se desperdicie ninguno de sus deliciosos ingredientes.
4. Una vez que se encienda la luz verde, ¡estará listo para comenzar! La sandwichera ha alcanzado la temperatura óptima para hacer sándwiches.
5. Para obtener los mejores y más tostados resultados,unte mantequilla ligeramente sobre la parte exterior del pan antes de colocarlo en la sandwichera. Asegúrese de que los ingredientes de su sándwich no se derramen para obtener mejores resultados (y facilitar el proceso de limpieza).
6. Con su sándwich ya ubicado sobre la placa de cocción inferior, baje la placa de cocción superior y ajuste el pestillo para cerrarla firmemente.
7. Cocine por 3-5 minutos y verifique que su sándwich esté listo. El tiempo de cocción dependerá de los ingredientes que utilice (tipo de pan, rellenos) y de las preferencias personales. Si no está seguro, lo mejor es revisar su sándwich y dejar cocinar más si es necesario.
8. Utilice un utensilio no metálico para sacar el sándwich (por ejemplo, una espátula de madera o de silicona). No utilice utensilios afilados como cuchillos o tenedores para agarrar su sándwich.

9. Una vez que haya terminado de cocinar sándwiches, asegúrese de desenchufar la unidad y dejar que se enfríe completamente antes de limpiarla.

Para un sándwich excepcional:

- El pan importa. Utilizar pan para sándwich o pan artesanal funcionará mejor en esta sandwichera. Sin embargo, siéntase libre de mezclarlo con focaccia, pan de masa madre o trigo integral cuando prepare sándwiches sobre la placa para parrilla. Solo recuerde que cuanto mayor sea el contenido de azúcar (es decir, panes de pasas, panes dulces, etc.), más rápido se dorarán.
- No todos los quesos son iguales. Primero, piense en cómo le gusta disfrutar del queso – quesos como el cheddar, americano, provolone o mozzarella le darán excelentes resultados si desea un queso que se estire y derrita por completo.
- Atrévase a experimentar con diferentes rellenos o métodos al hacer sándwiches. Un PB&J a la parrilla puede ser lo que satisfaga su antojo, pero también puede intentar hacerlo con mantequillas de otras nueces y diferentes sabores de mermeladas.
- Procure untar las rebanadas de pan por completo. Ya sea mayonesa, mermelada o una combinación de ambas, lo mejor es crear una capa ligera que se extienda hasta los bordes del pan.
- Considere la mezcla de sabores tanto con el pan que está utilizando como con el queso y demás rellenos. Por ejemplo, puede optar por un queso cheddar de sabor fuerte y combinarlo con un pan más ligero. O también puede utilizar quesos más suaves para panes con más sabor como el pan de masa madre.
- Intente no agregar demasiados ingredientes húmedos como tomate o fruta fresca ya que estos pueden ablandar el pan más de lo deseado. Sin embargo, si aun así desea utilizar ingredientes húmedos, intente utilizar un pan más denso que no absorba tanto el líquido.

- Cuando cocine sándwiches con mermelada y/o quesos, tenga precaución al morderlos, ya que este tipo de rellenos pueden permanecer calientes por un tiempo prolongado.
- Dado que las placas son antiadherentes, no es necesario aplicar mantequilla o aceite sobre ellas. No obstante, aplicar un poco de mayonesa, aceite o mantequilla ayudará a producir un sándwich más dorado y tostado.

**Nota:** Mientras el aparato está en uso, la luz verde se encenderá y apagará a medida que mantiene su temperatura constante.

## RECETAS

---

### SÁNDWICH TOSTADO DE QUESO

- 4 rebanadas de pan
  - 1 cucharada de mantequilla, a temperatura ambiente
  - 3 onzas de queso cheddar, rallado grueso
1. Precalentar con las placas sándwich instaladas.
  2. Mantequilla un lado de cada rebanada de pan. Coloque 4 rodajas en su superficie de trabajo, con mantequilla hacia abajo.
  3. Distribuya el queso uniformemente sobre las 2 rodajas.
  4. Coloque las 2 rebanadas de pan restantes en la parte superior, con mantequilla hacia arriba.
  5. Coloque los sándwiches ensamblados en las placas inferiores del sándwich. Cierre y cocine al punto deseado.

### GOFRE CRUJIENTE

- 1 3/4 tazas de harina para todo uso
  - 2 cucharaditas de polvo de hornear
  - 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
  - 1/2 cucharadita de sal
  - 1/3 taza de azúcar de panadería
  - 1 taza de leche
  - 1 taza de agua
  - 3 huevos
  - 1 cucharada de extracto de vainilla
  - 1/2 cucharadita de extracto de almendras
  - 1/2 taza de aceite vegetal
1. Precaliente con las placas de gofres instaladas.

2. Comience con todos los ingredientes a temperatura ambiente. Enseñar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y el azúcar.
3. En un tazón separado mezcle la leche, el agua, los huevos, el extracto de vainilla, el extracto de almendras y el aceite.
4. Agregue los ingredientes húmedos para secar y batir hasta que la masa esté suave. Deje reposar la masa durante 5 minutos, revuelva de nuevo.
5. Vierta la masa en los platos inferiores del gofre. Cierre y cocine al punto deseado.

### **BISTEC DE MANTEQUILLA DE AJO**

- 2 cucharadas de mantequilla, ablandada, dividida
  - 1 cucharadita de perejil fresco picado
  - 1/2 cucharadita de ajo picado
  - 1/4 de cucharadita de salsa de soja reducida en sodio
  - Filete de 1 "-1 1/2" de grosor
  - 1/8 de cucharadita de sal
  - 1/8 de cucharadita de pimienta
1. Mezcle 1 cucharada de mantequilla con perejil, ajo y salsa de soja.
  2. Espolvorea el bistec con sal y pimienta.
  3. Instale las placas de parrilla y precaliente el aparato. Use la mantequilla restante para recubrir ligeramente los platos.
  4. Agregue el filete al plato inferior de parrilla y ciérrelo. Cocine hasta que la carne llegue a la integridad deseada. Sirva con mantequilla de ajo.

## **OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO**

---

Registre su correo en la lista de correo electrónico de [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) para recibir ofertas y recetas especiales, y conectarse con nosotros en redes sociales para obtener inspiración diaria.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

---

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato, manténgalo en posición abierta y espere a que se enfríe completamente.
- Limpie el exterior con un paño ligeramente humedecido o una toalla de papel para eliminar cualquier exceso de aceite o grasa.

- Use el pestillo para desenganchar las placas de cocción de la unidad.
- Utilice una espátula de madera o de plástico para eliminar los residuos de comida (queso, por ejemplo) que se hayan pegado en las placas de cocción. Recuerde no utilizar cuchillos o utensilios afilados para remover los residuos.
- Limpie las placas de cocción con una esponja o un paño húmedo y suave.
- No limpie el interior ni el exterior de la unidad con estropajos abrasivos o lana de acero, ya que esto puede dañar el acabado.
- Si hay algún residuo difícil de eliminar que se haya solidificado sobre las placas, le recomendamos utilizar aceite vegetal para ablandarlo. Espere 5 minutos y remueva utilizando una toalla de papel.
- NO coloque el aparato en el lavavajillas.
- NUNCA limpie ni enjuague el aparato con agua.
- **NO SUMERJA LA SANDWICHERA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
- El aparato puede almacenarse verticalmente para optimizar espacio.

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

# GARANTÍA

---

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

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

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

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

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

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

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

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

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

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

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

**KALORIK Servicio al Consumidor**

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

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

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Vérifiez que la tension de votre domicile correspond à celle indiquée sur l'appareil avant l'utilisation.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et utilisez des gants résistants à la chaleur.
4. Pour éviter les risques de chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants et animaux domestiques. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation du produit, par une personne responsables de leur sécurité. Une attention particulière est toujours nécessaire lors de l'utilisation de ce produit.
7. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
8. Branchez l'appareil sur une prise mise à la terre.
9. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de le nettoyer.
10. 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 agréé pour examen, réparation, ou réglage.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
12. Attention: les surfaces deviennent CHAUDES pendant l'utilisation. La température des plaques et des surfaces extérieures devient très élevée pendant le fonctionnement.

13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude. Ne placez pas le cordon à proximité de ou dans un évier. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
16. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
17. Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez un espace libre adéquat au-dessus et de tous les côtés pour la circulation de l'air. Sur les surfaces où la chaleur peut poser problème, un dessous de plat isolé est recommandé.
18. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
19. Utilisez toujours le produit sur une surface propre, plane, dure, sèche et résistante à la chaleur. Il ne doit y avoir aucun matériau tel qu'une nappe ou du plastique entre l'unité et la surface. Un incendie peut se produire si le presse-sandwich est couvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, et similaires, lorsqu'il est en fonctionnement.
20. Il est toujours nécessaire de garder cet appareil propre car il entre en contact direct avec les aliments.
21. Préchauffez toujours l'appareil avant de cuisiner avec.
22. Veillez à ne pas rayer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson, car vous pourriez mettre de petits morceaux de ce revêtement dans les aliments. Si un grattage est nécessaire, débranchez l'appareil et utilisez une spatule en bois ou une spatule en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou abrasifs.
23. N'essayez pas de retirer ou de remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est branché ou chaud. Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides ou de l'huile chauds.
24. Cet appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
25. NE touchez PAS le couvercle pendant l'utilisation. SURFACE CHAUDE!
26. Ne jamais heurter cet appareil et ne jamais le faire tomber d'un endroit élevé.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## **INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES**

---

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

## **INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT**

---

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.

- 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.

## **DESCRIPTION DES ELEMENTS**

---

Voir page 2-3.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et décollez tout le matériel promotionnel et d'emballage.
- Vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et sans poussière. Nettoyez toutes les plaques de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge et séchez soigneusement.
- Il est recommandé de chauffer la machine à sandwich pendant environ 10 minutes sans aucun aliment sur ses surfaces. Cela permet d'éliminer toute graisse qui aurait pu adhérer lors de la fabrication et d'éliminer l'odeur de «nouvel» appareil.
- Aérez la pièce pendant cette période. Lorsque votre gril est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou une légère odeur en raison des résidus du revêtement protecteur. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage et n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

## MODE D'EMPLOI

---

Votre presse-sandwich 4 en 1 Kalorik est fourni avec 4 plaques de cuisson amovibles polyvalentes pour différents besoins et utilisations. Le produit est livré avec une grille de cuisson, une plaque de cuisson plate, une plaque à sandwich diagonale et une plaque à gaufres. Passez facilement d'un à l'autre en cliquant sur le petit loquet et en échangeant les plaques au besoin. Assurez-vous que l'appareil est toujours éteint et refroidi lorsque vous retirez les plaques de cuisson.

- Positionnez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante la chaleur.
- Insérez les plaques de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Fermez l'appareil et branchez-le dans la prise électrique. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche.
- Graissez légèrement les plaques avec du beurre ou de l'huile.
- La lumière verte s'allumera une fois que l'appareil est chaud pour indiquer que le presse-sandwich est prêt à l'emploi.

- Placez les aliments sur les plaques chauffées et fermez l'appareil, en utilisant le serre-joint à l'avant pour bien fermer le presse-sandwich, si vous le souhaitez.
  - Remarque : Vous pouvez utiliser ce presse-sandwich ouvert ou fermé, mais de le refermer aidera à fournir une cuisson plus uniforme.
- Lorsque vous utilisez l'appareil comme gaufrier, nous vous suggérons de fermer le couvercle et d'attendre que plus de vapeur ne s'échappe du gaufrier comme indication de la cuisson. Cela devrait prendre environ 5 à 7 minutes. Ajoutez plus de temps si nécessaire selon la préparation et le goût.
- Pour griller des viandes et des légumes, nous vous recommandons de trancher les viandes à une épaisseur de 2 à 3 cm, surtout si vous fermez le gril.
  - Lorsque vous l'utilisez comme gril à contact, assurez-vous d'avoir une épaisseur uniforme sur vos aliments pour obtenir des résultats uniformes
- Égouttez toujours l'excès de marinade ou de liquides des aliments avant de les placer dans vos assiettes - cela facilitera grandement le nettoyage.
  - Pour les aliments marinés, optez pour les marinades à faibles teneur en sucre, car elles pourraient brûler plus vite que les aliments cuits.

**Attention:** pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson chauffent. Soyez prudent pour éviter les brûlures. Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur!

### Préparer un sandwich grillé

1. Mettez les plaques désirées en place.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale mise à la terre. Le voyant rouge d'alimentation s'allumera pour indiquer que la machine à sandwich chauffe.
3. Préparez votre sandwich (vous pouvez également le faire à l'avance) en attendant que le presse-sandwich préchauffe. Essayez de ne pas trop remplir vos sandwiches, car cela facilitera

la fermeture de la machine et assurera une cuisson plus uniforme sans rien perdre de cette délicieuse garniture !

4. Une fois le voyant vert allumé, vous êtes prêt à partir ! Le presse-sandwichs a atteint la température optimale pour griller les sandwichs.
5. Pour obtenir des meilleurs résultats, beurrez légèrement l'extérieur de votre pain avant de le placer dans l'appareil. Assurez-vous que vos garnitures de sandwich ne se répandent pas pour de meilleurs résultats (et un nettoyage plus facile).
6. Avec votre sandwich sur la plaque de cuisson inférieure, abaissez la plaque de cuisson supérieure et fermez la machine à sandwich en utilisant le clip pour le serrer fermement.
7. Grillez pendant 3 à 5 minutes et vérifiez la cuisson de votre sandwich. Le temps de cuisson variera selon les ingrédients que vous utilisez (le pain, la garniture) et votre préférence.
8. Utilisez un ustensile non métallique pour attraper votre sandwich (une spatule en bois ou en silicone). N'utilisez pas d'ustensiles pointus comme un couteau ou une fourchette pour attraper votre sandwich grillé.
9. Une fois que vous avez fini de griller vos sandwichs, assurez-vous de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

#### Rendre votre sandwich exceptionnel :

- Le pain compte. D'utiliser du pain de mie ou artisanal fonctionnera mieux dans ce presse-sandwich. N'hésitez pas à expérimenter avec de la focaccia, du pain au levain, ou du pain entier dans vos sandwichs grillés, rappelez-vous simplement que le plus sucré et votre pain (c'est-à-dire le pain au raisins, les pain sucrés, etc.), le plus rapidement il brunira.
- Tous les fromages ne sont pas égaux. Tout d'abord, pensez à optimiser le facteur fondant pour obtenir un fromage fondu parfaitement satisfaisant – les fromages comme le cheddar, l'américain, le provolone, et la mozzarella sont tous des exemples de ce qui fera briller votre sandwich grillé.
- N'ayez pas peur d'expérimenter différentes garnitures ou méthodes pour préparer des sandwichs. Un PB&J grillé peut être ce qui

satisfait votre envie, mais vous pouvez le remplacer par différents beurres de noix et différentes saveurs de confiture.

- Tartinez entièrement votre pain. Que ce soit de la mayonnaise, de la gelée, ou une combinaison intéressante des deux, il est préférable de tartiner une fine couche uniforme jusqu'aux bords des tranches de pain pour les meilleurs résultats.
- Gardez en tête l'équilibre, à la fois en ce qui concerne le pain que vous utilisez et la façon dont le fromage et les autres garnitures contrebalanceront la saveur. Vous pouvez opter pour un cheddar plus fort et un pain plus simple, ou utiliser un fromage plus doux avec des pains plus savoureux comme le pain au levain.
- Essayez de ne pas ajouter trop d'ingrédients humides comme la tomate ou les fruits frais car ils peuvent produire un sandwich détremé. Si vous souhaitez utiliser des garnitures humides, essayez d'opter pour un pain plus dense qui n'absorbera pas autant de liquide.
- Lorsque vous faites griller des sandwichs avec de la confiture et / ou du fromage, soyez prudent lorsque vous mordez car les garnitures peuvent rester chaudes plus longtemps que le pain.
- Les plaques étant antiadhésives, il n'est pas nécessaire d'utiliser du beurre ou de l'huile à l'extérieur des assiettes. Une légère tartina de mayonnaise, d'huile ou de beurre aidera à produire un sandwich grillé bien doré.

**Remarque :** Pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, le voyant vert s'allume et s'éteint pendant qu'il maintient sa température.

## RECETTES

---

### FROMAGE GRILLÉ

- 4 tranches de pain
- 1 cuillère à soupe de beurre, à température ambiante
- 90 g. de fromage cheddar, râpé grossièrement

1. Préchauffez avec les plaques pour sandwichs installées.

2. Beurrez un côté de chaque tranche de pain. Placez 4 tranches sur votre plan de travail, côté beurré vers le bas.
3. Répartissez le fromage uniformément sur les 2 tranches.
4. Placez les 2 tranches de pain restantes sur le dessus, côté beurré vers le haut.
5. Placez les sandwichs assemblés sur les assiettes sandwich inférieures. Fermer et cuire jusqu'à la cuisson désirée.

## GAUFRE CROQUANTE

- 160 g. de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 40 g. de sucre
- 235 ml. de lait
- 235 ml. d'eau
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de vanille extrait
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande
- 1/2 tasse huile végétale

1. Préchauffez avec les plaques à gaufres installées.
2. Commencez avec tous les ingrédients à température ambiante. Tamisez ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.
3. Dans un autre bol, fouetter ensemble le lait, l'eau, les œufs, l'extrait de vanille, l'extrait d'amande et l'huile.
4. Ajouter les ingrédients humides pour sécher et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser reposer la pâte pendant 5 minutes, remuer à nouveau.
6. Versez la pâte sur les plaques à gaufres inférieures. Fermer et cuire jusqu'à la cuisson désirée.

## STEAK À L'AIL ET AU BEURRE

- 2 cuillères à soupe de beurre, ramolli et divisé
- 1 cuillère à café de persil frais haché
- 1/2 cuillère à café d'ail émincé
- 1/4 cuillère à café de sauce soja à teneur réduite en sodium
- Steak de 2 - 3 cm d'épaisseur
- 1/8 cuillère à café de sel
- 1/8 cuillère à café de poivre

1. Mélangez 1 cuillère à soupe de beurre avec le persil, l'ail et la sauce soja.
2. Saupoudrer le steak de sel et de poivre.
3. Installez les plaques de gril et préchauffez l'appareil. Utilisez le beurre restant pour enrober légèrement les assiettes.

4. Ajouter le steak à la plaque de gril inférieure et fermer. Cuire jusqu'à ce que la viande atteigne la cuisson désirée. Servir avec du beurre à l'ail.

## OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

---

Inscrivez-vous en ligne sur [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) sur notre liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Avant le nettoyage, veuillez retirer la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement dans une position ouverte.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Retirez les plaques de cuisson de l'appareil en les déverrouillant.
- Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour éliminer les résidus d'aliments collés (comme le fromage durci) des plaques de cuisson. N'utilisez pas de couteau ou d'ustensiles tranchants pour tenter d'éliminer les résidus alimentaires.
- Ne nettoyez pas l'intérieur ou l'extérieur de l'unité avec des tampons à récurer abrasifs ou de la laine d'acier car cela endommagerait la finition.
- S'il y a des résidus de pâte difficiles à enlever cuits sur les plaques de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser de l'huile végétale pour les ramollir, en attendant 5 minutes avant de les retirer avec une serviette en papier.
- Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle !
- Ne nettoyez ou ne rincez pas l'appareil sous l'eau courante !
- **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- L'appareil peut être stocké verticalement pour économiser de l'espace.
- Tout autre entretien doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

# 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](http://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 original qui s'appliquera.

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

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

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

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet [www.KALORIK.com](http://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:  
Para preguntas contacte a:  
Pour toute question, veuillez contacter :**



**SM 47451**

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

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

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

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

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

**KALORIK®**

Since 1930