

KALORIK®

Since 1930

TRIPLE BURNER BUFFET SERVER SET
TRIPLE QUEMADOR CONJUNTO
DE BUFFET
RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TRIPLE
STYLE BUFFET



EN..... 3
ES..... 18
FR..... 34

EKP 47828

120V~60Hz 1650W (13.7A)

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



ENGLISH:

1. Heating plate
2. Power indicator light
3. Individual power control knobs
4. 3 Qt Casserole pans with lids
5. Triple burner buffet base

ESPAÑOL:

1. Placa calefactora
2. Luz indicadora de potencia
3. Controles individuales de potencia
4. Cacerolas de 3 Qt con tapas
5. Base de triple quemador conjunto

FRANÇAIS:

1. Plaque chauffante
2. Témoin d'alimentation
3. Contrôles de températures individuels
4. 3 casseroles 2,8 L avec couvercles
5. Base de réchaud triple bruleur

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Check that your voltage in your home corresponds to what is stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces as they may cause injuries. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shocks do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or any liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not recommended for children to use.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance or moving the appliance.
9. Never leave the appliance unattended, while it is operating.
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 injuries.
12. Do not use outdoors.
13. Do not place the food directly on the heating surfaces, ensure food is cooked in a pan or cooking pot.
14. Do not clean with metal scrubbing parts. Pieces can break off the pad and short electrical parts, creating a possibility of electric shock.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.
18. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. Always ensure that the cookware used on the hot plate does not project beyond the area of the hot plate or overhang the controls.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
21. Never leave oil or fat that is being heated unattended. This is a fire risk.
22. Do not operate at maximum power for more than an hour.
23. A fire may occur if the cooking plate is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
24. Do not pull on the power cord to disconnect, pull on the head of the plug. Always turn the power control knob off and disconnect from the power outlet when not in use and before cleaning.
25. Always place on a flat, level and heat-resistant surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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

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.

BEFORE THE FIRST USE

This product has been designed to offer you independent cooking controls for optimum cooking flexibility.

- Remove all packing materials.
- Wash the pots and wipe down the triple burner base. Make sure all items are dry before using.
- Place on a dry, flat, level, and heat-resistant surface, close to an electric socket.
- For proper ventilation provide at least 4-6 in (10-15 cm) of space above and around the appliance.
- Before using for the first time, turn the hot plates on to the highest heat setting and heat up for 10 minutes. This will burn off any residue left from manufacture.
- Some odor and smoke could develop during this process, ensure good ventilation and it should disappear after few minutes of use.
- Set the power dials back to off and allow the unit to cool down completely. The cooking plates are now ready for use.
- Keep the surface of the heating element clean and dry.
- ***NOTE: This should be the only time the hot plates are turned ON without cooking utensils on them.***

OPERATING INSTRUCTIONS

- Select a suitable position close to an electric socket, on a dry, flat, level, and heat-resistant surface.
- Make sure the power control knobs are in the off starting position, before plugging in the power outlet.
- Place filled cooking pots on the burner. NOTE: DO NOT operate the burner without filled cookware pots on top.
- Turn the power control knobs clockwise for the triple burners to turn on.
- The temperature/power indicator lights will illuminate and stay illuminated until the temperature setting has been reached. It will then cycle on and off until the unit is turned off or unplugged.
- After use, turn power dials back to the starting point, and unplug the appliance from the electrical outlet. Allow the unit to cool before moving or cleaning.
- Due to the cooking plate construction, residual heat will remain after switching off. This may be used to keep food warm for a short period. Be careful not to touch the heating elements until they have completely cooled down, at least for 1 hour.

NOTES:

- For maximum heat efficiency, always use flat-bottomed cookware, which makes full contact with the cooking plates. Ideally, the pan's base should be of the same size as the cooking plate that it is placed on.
- The hot plates can all be used at the same time; however, care must be exercised to prevent the cookware handles from protruding over the adjacent hot plates.
- **Do not operate at maximum power for more than an hour.**

IMPORTANT! Do not place food directly on the heating plates.

CAUTION! The metal surface will become hot! Do not touch while in use.

HINTS AND TIPS

- Do not use with unstable pans or pans that do not have a flat bottom.
- Never switch the unit on without a pan being placed on the heating elements, as it may damage the appliance.
- Cookware with a base smaller than the diameter of the boiling ring should not be used.
- Pots and pans with convex, concave, or uneven bottoms should not be used.
- Cooking utensils, regardless of their size, should not protrude beyond the boiling ring or intrude into the area of proximity of the controls.

RECIPES

These recipes are for at-home entertaining, on-the-go parties, seasonal celebrations, and sumptuous meals...all from the beauty of your Kalorik Triple Burner Buffet Set. From quick stovetop preparations to oven-baked dishes, you can serve breakfast, brunch, lunch, dinner, and dessert from your new Triple Burner. And how nice it is to celebrate with a buffet where everyone can take their own plateful (and seconds!). I guarantee that these delicious dishes will put a smile on everyone's face!



BREAKFAST CHILAQUILES / Serves 4

Eggs, tortillas, and cheese...what a wonderful way to start the day! Pantry items that come together quickly make up this traditional Mexican dish. Use up leftover corn tortillas and salsas and garnish with crema, crumbled queso fresco, chopped red onion and avocado slices.

- 3 tablespoons corn oil
- 6 white corn tortillas, cut into 1/2-inch strips
- 4 large eggs, beaten
- One 4-ounce can diced fire-roasted green chilies
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1/2 teaspoon dried oregano
- 1/2 cup shredded Monterey Jack cheese
- 2 tablespoons freshly chopped cilantro
- 1 cup your favorite salsa
- Mexican Crema, crumbled Queso Fresco, chopped red onion, cilantro leaves
- Hot Sauce

Heat the oil in a saucepot until almost smoking. Add the tortilla strips and sauté until fragrant and beginning to crisp. Add the beaten eggs, chilies, cumin, and oregano and cook until the eggs are just set. Mix in the cheese and cook until melted. Finish with cilantro, salsa and crema and pass hot sauce at the table.

ITALIAN EGGS IN TOMATO SAUCE / Serves 4

This poached egg dish makes a terrific breakfast, brunch, or a quick dinner! Serve the eggs over toasted bread with a spoonful of the tomato sauce; you can add a dollop of ricotta or goat cheese when serving if you like.

- 1 tablespoon good-quality olive oil
- 2 garlic cloves, minced or grated
- 1 teaspoon granulated sugar
- Pinch of red pepper flakes
- 4 cups homemade or store-bought marinara sauce
- 6 large eggs
- Salt and freshly ground pepper
- 4 slices toasted country or French bread, for serving
- Grate Parmesan cheese, for serving

Heat the olive oil in a saucepot over medium-high heat. Add the garlic and red pepper flakes and cook for 30 seconds, stirring often, until the garlic is lightly golden. Add the marinara sauce, season with salt and pepper and bring to a boil. Reduce the heat and simmer for 15 minutes.

Gently crack the eggs into the tomato sauce, cover the pot with a lid and let cook for 5 minutes. Remove from the heat and let stand for 3 minutes, uncovered. Place each egg onto a piece of toast and spoon the sauce over the eggs. Finish with the Parmesan cheese.

EASY BAKED BRIOCHE FRENCH TOAST / Serves 6

Somewhere between traditional French toast and bread pudding and so easy to prepare the night before! Serve it with fresh berries and peaches or in the Fall with caramelized apples and cranberry sauce.

- One 24-ounce brioche loaf, cut into 1-inch cubes
- One 8-ounce package cream cheese, cut into small cubes
- 3/4 cup chopped pecans or walnuts
- 1/2 cup golden raisins, dried cranberries or dried blueberries
- 6 large eggs
- 2 cups whole milk
- 1/2 cup firmly packed dark brown sugar
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- 1 teaspoon ground cinnamon
- Pinch of nutmeg
- Powdered sugar
- Pure Grade B pure maple syrup, warmed

Generously butter a 3-quart saucepot. Place half of the bread cubes in a single layer in the pot, filling in all the gaps. Evenly scatter the cream cheese cubes, nuts and raisins on top. Cover completely with the remaining bread cubes. In a large mixing bowl, whisk together the eggs, milk, brown sugar, vanilla, cinnamon, and nutmeg. Pour the egg mixture over the bread cubes. Gently press down on the bread cubes to allow the top layer of bread to absorb the liquid. Cover with plastic wrap and refrigerate for four hours or overnight.

Preheat the oven to 350°F. Remove the pot from the refrigerator and let it sit at room temperature for 20 minutes. Bake the French Toast covered for 20 minutes, then uncover and bake 15 to 20 minutes longer, or until the cubes are nicely toasted and there's no liquid on the bottom of the pot. Let rest 10 minutes before serving. Spoon the French Toast into bowls and finish with powdered sugar and warm maple syrup.

SRIRACHA POPCORN / Serves 6

Great for popcorn lovers and Sriracha lovers! This snack is spicy, salty, tangy, buttery, and addictive.

- 1 tablespoon vegetable oil
- 1/4 cup popcorn kernels
- 4 tablespoons unsalted butter, melted
- 2 tablespoons Sriracha
- Zest of 1 Lime
- Generous pinch of salt

Pour the oil into a tall saucepot (with a lid) and add the popcorn kernels. Place over medium heat, cover with the lid and cook, shaking the pan often, until the popcorn pops completely. Whisk together the melted butter, Sriracha, lime zest and salt in a mixing bowl. Drizzle over the warm popcorn in the pot and toss to coat.

CHEDDAR BEER DIP with SOFT PRETZELS / Serves 8

Bring on game-day with this warm and hearty dip made with beer and lots of cheddar cheese. Add a few dashes of hot sauce or a squeeze of Sriracha and warm the soft pretzels with a brush of butter and everything bagel seasoning!

- 1 cup Pale Ale
- 4 cups shredded cheddar cheese
- 3 tablespoons unsalted butter
- 3 tablespoons all-purpose flour
- 4 cups whole milk
- 1 teaspoon freshly squeezed lemon juice
- Salt and freshly ground pepper
- 8 frozen soft pretzels, baked according to package directions

Pour the beer into a 3-quart saucepot and bring to a boil. Simmer until reduced by half. In a separate 3-quart saucepot, combine the butter and flour. Cook over medium-low heat, stirring constantly, for 3 minutes. Add the reduced Pale Ale and the milk and continue to cook, whisking often, until the mixture is thickened, about 5 minutes.

Slowly whisk in the cheddar cheese until smooth and fully incorporated, then add the lemon juice, salt and pepper. Serve the dip warm with soft pretzels for dipping.

VERY VEGGIE MINESTRONE with TORTELLINI / Serves 6

There is so much veggie goodness in this hearty soup. Add the rind from a wedge of Parmesan while it's simmering, to increase deliciousness! Top the soup with a dollop of pesto and serve with an arugula salad and Tiramisu for dessert.

- 3 tablespoons olive oil
- 1 small sweet yellow onion, diced
- 1 garlic clove, minced
- 1 leek - cut in half, cleaned, and sliced thinly
- 3 carrots, coarsely chopped
- 1 zucchini, thinly sliced
- 1 russet potato, peeled and diced
- 4 cups vegetable broth or low-sodium chicken broth
- One 28-ounce can diced tomatoes in juice
- One 15-ounce can cannellini beans, rinsed and drained
- 2 cups fresh baby spinach leaves or kale leaves
- One 9-ounce package fresh cheese tortellini
- 1/2 cup freshly grated Parmesan cheese
- Salt & freshly ground pepper

Heat 2 tablespoons of olive oil in a saucepot. Add the onions and sauté, stirring often, until the onion is translucent, about 5 minutes. Add the remaining olive oil along with the garlic, leek, carrots, zucchini, and potatoes. Season with salt and pepper and sauté, stirring often, for 5 minutes. Add the broth and bring to a boil. Reduce the heat to low, cover the pot with a lid and simmer for 15 minutes, stirring occasionally. Add the diced tomatoes with their juice, beans, spinach, and tortellini. Simmer for 10 minutes more. To serve, ladle the soup into soup bowls and finish with Parmesan cheese.

ONE-POT LEMON ORZO with SHRIMP / Serves 4

One-pot meals are truly amazing! This is a super easy meal that the whole family will love...when dinnertime survival is on the line, try this fast, delicious all-in-one meal.

- 2 tablespoons good-quality olive oil
- 1 small sweet yellow onion, diced
- 3 garlic cloves, minced or grated
- 1/2 teaspoon dried oregano
- 8 ounces orzo pasta
- 2 1/2 cups low-sodium chicken broth
- One (14.5-ounce) can diced tomatoes, drained
- 1 bunch fresh asparagus, trimmed and cut into 1-inch pieces
- Zest and juice of 1 lemon
- 1-pound medium shrimp, peeled and deveined
- Salt and freshly ground pepper
- 1/4 cup grated Parmesan cheese

Heat olive oil in a 3-quart pot over medium high heat. Add the onion and sauté, stirring often until the onion is tender and translucent, about 5 minutes. Add the garlic and oregano and cook, stirring often, for 1 minute more. Stir in the orzo and sauté until 2 minutes to toast the orzo.

Stir in the chicken broth. Bring the mixture to a boil, reduce the heat to a simmer and cover the pot. Cook for 10 minutes.

Season the shrimp with salt and pepper. Remove the lid and stir in the diced tomatoes, asparagus, lemon zest and juice and the shrimp. Replace the lid and cook on low heat for 10 minutes more, or until the shrimp are cooked through. Finish with Parmesan cheese.

SAUSAGE GRAVY and BISCUITS / Serves 4 to 6

This is the simplest, most scrumptious country gravy (and you can substitute turkey sausage, if you like). Perfect served with biscuits alongside and sautéed greens...this Southern specialty can't be beat!

- 1-pound ground Italian sausage, mild or hot
- 2 tablespoons unsalted butter
- 1/3 cup all-purpose flour
- 3 cups whole milk
- 1/4 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon salt
- 2 teaspoons black pepper

Warm Biscuits

Brown the sausage in a pot over medium-high heat until cooked through. Add the butter to the pot and stir until melted. Sprinkle the flour over the sausage and stir to combine well. Slowly pour in the milk, whisking constantly until smooth. Add the garlic powder, salt, and pepper. Simmer the gravy for 10 minutes, stirring frequently. Spoon the gravy over warm biscuits and eat immediately!

SOURDOUGH APPLE STUFFING / Serves 6

The American Holiday Table is all the better with a beautiful bird and a savory stuffing/dressing and stuffing is by far the favorite of the Thanksgiving leftovers. Add mushrooms, use Challah or cornbread, add dried fruit, even oysters; to modify as you like.

- 2 pounds sourdough bread, crust trimmed and cut into
 - 1/2-inch cubes
- 1/2 pound thick-cut bacon, cut into 1/2-inch pieces
- 1 sweet yellow onion, diced
- 2 celery stalks, diced
- 1 Gala or Fuji apple - peeled, cored and diced
- 3/4 cup pecan halves, toasted
- 1/4 cup freshly chopped parsley
- 1 tablespoon fresh sage, chopped
- 3 large eggs, beaten
- 1 stick (4 ounces) unsalted butter, melted
- 2 cups low-sodium chicken broth
- Salt and freshly ground pepper

Preheat the oven to 350°F. Spread the bread cubes in a single layer onto two baking sheets. Bake until lightly toasted, about 12 minutes, tossing once during baking. Remove from the oven and let cool. Transfer to a large mixing bowl.

Cook the diced bacon over medium heat in a saucepot until crisp. Add the onion and celery and sauté until tender, about 5 minutes. Add the diced apple and sauté 3 minutes more. Add the bacon mixture to the bread cubes along with the nuts, parsley and sage and mix well. Add the eggs and melted butter and mix to combine. Add enough stock to moisten the mixture. Season with salt and pepper. Spoon the mixture into a buttered 3-quart pot. Cover and bake at 350°F for 45 minutes. Uncover and bake 15 minutes more, or until the top is golden and crisp.

SWEET POTATO CASSEROLE with PRALINE TOPPING / Serves 8

This glorious mash gets packed into a buttered pot and praline topped. You can make the casserole ahead, cover and refrigerate for up to 2 days.

- 3 pounds sweet potatoes, peeled and cubed
- 1 cup all-purpose flour
- 3/4 cup packed dark brown sugar
- 1/2 cup pecans, chopped and toasted
- 2 tablespoons unsalted butter, melted
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 cup heavy whipping cream
- 2 teaspoons freshly grated orange zest
- 1/4 teaspoon ground ginger
- Salt and freshly ground pepper

Cook the sweet potatoes in a large pot of boiling salted water until tender, about 30 minutes. Drain well. Preheat the oven to 350°F. For the topping, combine the flour, 1/4 cup of the brown sugar, pecans, butter and cinnamon in a small mixing bowl. Set aside.

Place the cooked sweet potatoes in a large mixing bowl with the cream, orange peel, ground ginger and the remaining 1/4 cup brown sugar. Mash the mixture together until smooth. Season to taste with salt and pepper. Butter a 3-quart pot. Transfer the sweet potato mixture to the pot and cover the surface of the sweet potatoes with the topping mixture. Bake the casserole for 30 minutes, or until the topping is golden and the casserole is heated through.

CROISSANT BREAD PUDDING / Serves 6

Think bread pudding, only so much more! The buttery flakiness of the croissants creates a wonderful texture. This recipe is easy to make and out of this world delicious.

- 12 croissants
- 1 cup half & half
- 1 cup heavy whipping cream
- 1/2 cup granulated sugar
- 4 eggs
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 1/4 teaspoon almond extract
- 1/4 teaspoon salt

Preheat the oven to 350°F. Butter a 3-quart pot. Tear the croissants into 2-inch pieces and place them in the pot.

In a mixing bowl, whisk together the half and half, cream, sugar, eggs, vanilla, almond extract, and salt. Pour the egg mixture over the croissants and press down to allow the croissants to absorb the liquid. Let stand for 10 minutes.

Cover the pot with a lid or aluminum foil and bake for 30 minutes. Remove the lid and bake uncovered 15 minutes more, or until the croissants are puffy and golden brown.

APPLE ALMOND CRISP / Serves 6

When you are dreaming of apple pie but do not have the time, an easy apple crisp is the next best thing. This comforting dessert of bubbling apples with a crunchy, sweet topping is perfect for your next tailgate or your holiday table.

For the Topping

- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 1 1/8 cups old-fashioned oats
- 1 1/8 cups packed brown sugar
- 1 1/2 cups almonds, toasted and finely chopped
- 1 teaspoon ground cinnamon
- Pinch of salt
- 4 ounces (1 stick) cold unsalted butter, cut into 1/2-inch cubes

For the Filling

- 4 pounds sweet-tart apples (Gala, Fuji or Honeycrisp work well)
- 1/2 cup granulated sugar
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 2 tablespoons all-purpose flour

Preheat the oven to 375°F. Butter a 3-quart pot.

To make the topping, place the flour, oats, brown sugar, almonds, and cinnamon in a food processor and pulse until combined. Add the butter pieces and pulse a few times, just until the mixture resembles coarse crumbs.

Peel and core the apples and cut into 1/4-inch-thick wedges. Place the apple slices in a large mixing bowl and add the lemon juice, granulated sugar and flour and toss to combine. Transfer the apples to the prepared pan.

Crumble the oat topping evenly over the apple mixture and bake the crisp until the topping is golden and the apples are tender, about 45 minutes. Serve warm.

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, turn the power dial knobs back to the starting position, unplug the appliance, and wait for it to cool down completely.
- Wipe base with a damp cloth. Dry after cleaning.
- Pots and lids are dishwasher safe, but hand washing is recommended.
- Rinse food residue promptly before putting the cookware in the dishwasher as prolonged exposure to salts and food acids (e.g. mayonnaise, vinegar, mustard) may cause stains or damage.
- Do not allow the cord to touch any hot surfaces.
- **Do not immerse the cooking burner base in water or any other liquid.**
- Baked on food and dirty marks can be removed with a mild kitchen cleaner or a cloth moistened with soap detergent.
- All servicing, other than cleaning, should be performed by an authorized service representative.
- Store the appliance in a cool, dry location and out of reach of children.
- Do not place the pot or the lid in the microwave.

WARRANTY

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

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

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

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. 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, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
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.

MEDIDAS IMPORTANTES DE PRECAUCIÓN

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

- 1. ¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**
2. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
5. Siempre preste atención al aparato cuando sea utilizado por niños o cerca de ellos. Como norma, este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
6. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
7. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento
8. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar las partes.
9. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
10. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato no funcione correctamente, o haya sufrido algún daño de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
12. No utilizarlo en el exterior.
13. No coloque los alimentos directamente sobre las superficies calefactoras, asegúrese de que los alimentos sean cocidos en un sartén o en una olla de cocción.

14. No limpiar con piezas de lavado de metal. Las piezas pueden romper la almohadilla y las piezas eléctricas cortas, creando una posibilidad de descarga eléctrica.
15. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
16. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o de una mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
17. No coloque en o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o en un horno o horno microondas calentado.
18. Los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
19. Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina utilizados en la placa caliente no se proyecte más allá de la zona de la placa caliente o sobresalir los controles.
20. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
21. Nunca deje el aceite o la grasa que se está calentando desatendido. Esto es un riesgo de incendio.
22. No opere a máxima potencia durante más de una hora.
23. Puede producirse un incendio si la placa de cocción está cubierta o toca material inflamable, incluidas cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento.
24. No tire del cable de alimentación para desconectar, tire de la cabeza del enchufe. Apague siempre la perilla de control de alimentación y desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
25. Coloque siempre sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE ENCHUFE DE 3 PRONG

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

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

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

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

ANTES DEL PRIMER USO

Este producto ha sido diseñado para ofrecerle controles de cocción independientes para una flexibilidad de cocción óptima.

- Retire todos los materiales de embalaje.

- Lave las ollas y limpie la base del quemador triple. Asegúrese de que todos los artículos estén secos antes de usarlos.
- Colóquelo sobre una superficie seca, plana, nivelada y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
- Para una ventilación adecuada, proporcione al menos 4-6 pulgadas (10-15 cm) de espacio por encima y alrededor del aparato.
- Antes de usar por primera vez, encienda las placas calientes al ajuste de calor más alto y caliente durante 10 minutos. Esto quemará cualquier residuo que quede de la fabricación.
- Un poco de olor y humo podría desarrollarse durante este proceso, asegure una buena ventilación y este debe desaparecer después de unos minutos de uso.
- Vuelva a apagar los diales y deje que la unidad se enfríe por completo. Los platos de cocina ya están listos para su uso.
- Mantenga la superficie del elemento calefactor limpio y seco.
- **NOTA: Esta debe ser la única vez que las placas calientes se encienden sin utensilios de cocina en ellos.**

INSTRUCCIONES DE USO

- Seleccione una posición adecuada cerca de una toma de corriente, en una superficie seca, plana, nivelada y resistente al calor.
- Asegúrese de que las perillas de control estén apagadas antes de enchufar la toma de corriente.
- Coloque ollas de cocción llenas sobre la hornilla. NOTA: NO opere las hornillas sin alimentos dentro de las ollas.
- Gire las perillas de control de potencia a la derecha para las hornillas triples se enciendan.
- La luz indicadora de temperatura/potencia se iluminará y permanecerá iluminada hasta que se haya alcanzado el ajuste de temperatura. A continuación, se encenderá y apagará hasta que la unidad se apague o se desenchufe.
- Después de su uso, vuelva a girar los diales hasta el punto de partida y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Deje que la unidad se enfríe antes de moverla o limpiarla.
- Debido a la construcción de la placa de cocción, el calor residual permanecerá después de apagarse. Esto se puede utilizar para

mantener los alimentos calientes durante un corto período de tiempo. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores hasta que se hayan enfriado por completo, al menos durante 1 hora.

NOTAS:

- Para una máxima eficiencia térmica, utilice siempre ollas de cocina de fondo plano, ya que estas hacen contacto completo con las placas de cocción. Idealmente, la base de la sartén debe ser del mismo tamaño que la placa de cocción en la que se coloca.
- Las placas calientes se pueden utilizar al mismo tiempo; sin embargo, se debe tener cuidado para evitar que las manijas de las ollas de cocina sobresalga sobre las placas calientes adyacentes.
- **No opere a máxima potencia durante más de una hora.**

¡Importante! No coloque los alimentos directamente sobre las placas calefactoras.

¡Precaución! La superficie metálica se calentará! No toque mientras esté en uso.

CONSEJOS

- No utilizar con sartenes u ollas inestables que no tengan un fondo plano.
- Nunca encienda la unidad sin colocar un sartén sobre los elementos calefactores, ya que puede dañar el aparato.
- No se deben utilizar ollas de cocina con una base inferior al diámetro del anillo hirviendo.
- No se deben utilizar ollas y sartenes con fondos convexos, cóncavos o desiguales.
- Las ollas de cocina, independientemente de su tamaño, no deben sobresalir más allá de la aleta de ebullición ni penetrar en el área de proximidad de los controles.

RECETAS

Estas recetas son para el entretenimiento en casa, fiestas sobre la marcha, celebraciones de temporada y comidas suntuosas... todo desde su Kalorik Triple Burner Buffet Set. Desde platos rápidos de la estufa hasta platos horneados, puedes servir el desayuno, el brunch, el almuerzo, la cena y el postre en tu nuevo Triple Burner. Y qué bonito es celebrar con un buffet donde cada uno puede tomar su propio plato (y segundos!). ¡Te garantizo que estos deliciosos platos pondrán una sonrisa en la cara de todos!



CHILAQUILES / Sirve 4

Huevos, tortillas y queso. ¡Que una manera maravillosa de empezar el día! Los artículos de despensa que se unen rápidamente conforman este plato tradicional mexicano. Use las tortillas de maíz y salsas sobrantes y decore con crema, queso fresco desmenuzado, cebolla roja picada y rodajas de aguacate.

- 3 cucharadas de aceite de maíz
- 6 tortillas de maíz blanco, cortadas en tiras de 1/2 pulgada
- 4 huevos grandes, batidos
- Una lata de 4 onzas cortada en cubos con chiles verdes asados al fuego
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/2 taza de queso Monterey Jack rallado
- 2 cucharadas de cilantro recién picado
- 1 taza de tu salsa favorita
- Crema Mexicana, Queso Fresco desmenuzado, cebolla roja picada, hojas de cilantro
- Salsa Caliente

Calienta el aceite en una olla hasta que casi fume. Agregue las tiras de tortilla y saltee hasta que estén fragantes y comiencen a crujientes. Agregue los huevos batidos, los chiles, el comino y el orégano y cocine hasta que los huevos estén listos. Mezcle el queso y cocine hasta que se derrita. Termina con cilantro, salsa y crema y pasa salsa picante a la mesa.

HUEVOS ITALIANOS EN SALSA DE TOMATE / Sirve 4

Este plato de huevo escalfado hace un excelente desayuno, brunch, o una cena rápida! Sirva los huevos sobre pan tostado con una cucharada de la salsa de tomate; puedes añadir una cucharada de ricotta o queso de cabra cuando sirvas si quieres.

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados o rallados
- 1 cucharadita de azúcar granulada
- Pizca de hojuelas de pimienta roja
- 4 tazas de salsa marinara, casera o comprada en la tienda
- 6 huevos grandes
- Sal y pimienta recién molida
- 4 rebanadas de pan tostado o francés, para servir
- Rallar queso parmesano, para servir

Calienta el aceite de oliva en una olla a fuego medio-alto. Agregue las hojuelas de ajo y pimienta roja y cocine durante 30 segundos, revolviendo a menudo, hasta que el ajo esté ligeramente dorado. Agregue la salsa marinara, sazone con sal y pimienta y ponga a hervir. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 15 minutos.

Rompe suavemente los huevos en la salsa de tomate, cubre la olla con una tapa y deja cocinar durante 5 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar durante 3 minutos, sin tapar. Coloque cada huevo en un trozo de tostada y coloque la salsa sobre los huevos. Termina con el queso parmesano.

FÁCIL HORNEADO BRIOCHE TOASTADO FRANCÉS / Sirve 6

En algún lugar entre tostadas francesas tradicionales y budín de pan y tan fácil de preparar la noche anterior! Sirvelo con bayas y duraznos frescos o en otoño con manzanas caramelizadas y salsa de arándanos.

- Un pan de brioche de 24 onzas, cortado en cubos de 1 pulgada
- Un paquete de 8 onzas de queso crema, cortado en cubos pequeños
- 3/4 de taza de nueces o nueces picadas
- 1/2 taza de pasas doradas, arándanos secos o arándanos secos
- 6 huevos grandes
- 2 tazas de leche entera
- 1/2 taza de azúcar morena oscura firmemente empacada
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- 1 cucharadita de canela molida
- Pizca de nuez moscada
- Azúcar en polvo
- Jarabe de arce puro de grado B, calentado

Mantequilla generosamente una olla de 3 cuartos. Coloque la mitad de los cubos de pan en una sola capa en la olla, relleno de todos los huecos. Espere uniformemente los cubos de queso crema, las nueces y las pasas en la parte superior. Cubrir completamente con los cubos de pan restantes. En un tazón grande, mezcle los huevos, la leche, la azúcar morena, la vainilla, la canela y la nuez moscada. Vierta la mezcla de huevo sobre los cubos de pan. Presione suavemente hacia abajo sobre los cubos de pan para permitir que la capa superior de pan absorba el líquido. Cubrir con una envoltura de plástico y refrigerar durante cuatro horas o durante la noche. Precalentar el horno a 350°F. Retire la olla del refrigerador y déjela reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Hornea la tostada francesa cubierta durante 20 minutos, luego descubre y hornea de 15 a 20 minutos más, o hasta que los cubos estén bien tostados y no haya líquido en el fondo de la olla. Deje reposar 10 minutos antes de servir. Cuchara la tostada francesa en cuencos y termina con azúcar en polvo y jarabe de arce caliente.

SRIRACHA PALOMITAS DE MAÍZ / Sirve 6

¡Ideal para los amantes de las palomitas de maíz y los amantes de Sriracha! Este aperitivo es picante, salado, mantecoso y adictivo.

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/4 de taza de granos de palomitas de maíz
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 2 cucharadas Sriracha
- Ralladura de 1 lima
- Generosa pizca de sal

Vierte el aceite en una olla alta (con una tapa) y agregue los granos de palomitas de maíz. Colocar a fuego medio, cubrir con la tapa y cocinar, agitando la sartén a menudo, hasta que las palomitas de maíz estallen completamente. Batir la mantequilla derretida,

Sriracha, ralladura de lima y sal en un tazón de mezcla. Rocía las palomitas calientes en la olla y revóla para cubrir.

DIP DE CERVEZA Y CHEDDAR CON PRETSELS SUAVES / Sirve 8

Traiga el día del juego con este dip cálido hecho con cerveza y un montón de queso cheddar. Añadir unos toques de salsa picante o un poco de Sriracha. Calente los pretzels suaves con un cepillo de mantequilla y todo el condimento bagel!

- 1 taza de Pale Ale
- 4 tazas de queso cheddar rallado
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 3 cucharadas de harina multiusos
- 4 tazas de leche entera
- 1 cucharadita de jugo de limón recién exprimido
- Sal y pimienta recién molida
- 8 pretzels blandos congelados, horneados según las instrucciones del paquete

Vierta la cerveza en una olla de 3 cuartos y deje hervir. Cocine a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad. En una platina separada de 3 cuartos, combine la mantequilla y la harina. Cocine a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, durante 3 minutos. Añadir la cerveza pálida reducida y la leche y continuar cocinando, batiendo a menudo, hasta que la mezcla se espese, alrededor de 5 minutos.

Batir lentamente el queso cheddar hasta que quede suave y completamente incorporado, luego agregue el jugo de limón, la sal y la pimienta. Sirva el dip caliente con pretzels suaves para sumergirse.

SOPA MINISTRONE CON TORTELLINI Y VERDURAS EXTRA / Sirve 6

Hay una gran cantidad de verduras en esta sopa abundante. Añadir la corteza de una cuña de pamesano mientras está hirviendo, para aumentar la delicia! Cubra la sopa con un poco de pesto y sirva con una ensalada de rúcula y Tiramisu de postre.

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla dulce pequeña, cortada en cubos
- 1 diente de ajo picado
- 1 puerro - cortado por la mitad, limpio y cortado en rodajas finas
- 3 zanahorias picadas gruesas
- 1 calabacín, cortado en rodajas finas
- 1 patata, pelada y cortada en cubos
- 4 tazas de caldo de verduras o caldo de pollo con bajo contenido de sodio
- Una lata de 28 onzas de tomates cortados en cubos en jugo
- Una lata de 15 onzas de frijoles cannellini, enjuagados y escurridos
- 2 tazas de hojas frescas de espinaca bebé o hojas de col rizada
- Un paquete de tortellini de 9 onzas de queso fresco
- 1/2 taza de queso pamesano recién rallado
- Sal y pimienta recién molida

Calienta 2 cucharadas de aceite de oliva en una olla. Agregue las cebollas y saltee, revolviendo a menudo, hasta que la cebolla esté translúcida, por unos 5 minutos. Agregue el aceite de oliva restante junto con el ajo, el puerro, las zanahorias, el calabacín y las papas. Sazonar con sal y pimienta y saltear, revolviendo a menudo, durante 5 minutos. Agregue el caldo y ponga a hervir. Reduzca el fuego a bajo, cubra la olla con una tapa y cocine a fuego lento durante 15 minutos, revolviendo ocasionalmente. Agregue los tomates cortados en cubos con su jugo, frijoles, espinacas y tortellini. Cocine a fuego lento durante 10 minutos más. Para servir, coloca la sopa en cuencos de sopa y termina con queso parmesano.

UNA OLLA DE ORZO DE LIMON CON CAMARONES / Sirve 4

¡Las comidas de una olla son realmente increíbles! Esta es una comida muy fácil que a toda la familia le encantará... cuando la supervivencia de la cena está en juego, pruebe esta comida rápida y deliciosa todo en uno.

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla dulce pequeña, cortada en cubos
- 3 dientes de ajo, picados o rallados
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 8 onzas de pasta orzo
- 2 1/2 taza de caldo de pollo con bajo contenido de sodio
- Una lata (14,5 onzas) de tomates cortados en cubos, escurridos
- 1 manojo de espárragos frescos, recortados y cortados en trozos de 1 pulgada
- Ralladura y jugo de 1 limón
- Camarones medianos de 1 libra, pelados y desprendidos
- Sal y pimienta recién molida
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado

Caliente el aceite de oliva en una olla de 3 cuartos a fuego medio-alto. Agregue la cebolla y saltee, revolviendo a menudo hasta que la cebolla esté tierna y translúcida, por unos 5 minutos. Agregue el ajo y el orégano y cocine, revolviendo a menudo, durante 1 minuto más. Agregue el orzo y saltee hasta 2 minutos para tostar el orzo.

Agregue el caldo de pollo. Hierva la mezcla, reduzca el fuego a fuego lento y cubra la olla. Cocine durante 10 minutos.

Sazona los camarones con sal y pimienta. Retire la tapa y revuelva los tomates cortados en cubos, los espárragos, la ralladura de limón y el jugo y los camarones. Vuelva a colocar la tapa y cocine a fuego lento durante 10 minutos más, o hasta que los camarones estén cocidos. Terminar con queso parmesano.

SALCHICA CON GRAVY Y GALLETAS / Sirve de 4 a 6

Este es el gravy country más simple, más deliciosa (y puedes sustituir la salchicha de pavo, si quieres). Perfecto servido con galletas, junto con verduras salteadas... esta especialidad sureña no se puede vencer!

- Salchicha italiana molida de 1 libra, suave o caliente
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/3 de taza de harina para todo uso
- 3 tazas de leche entera
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de pimienta negra

Galletas calientes

Dora la salchicha en una olla a fuego medio-alto hasta que esté bien cocida. Agregue la mantequilla a la olla y revuelva hasta que se derrita. Espolvorea la harina sobre la salchicha y revuelve para combinar bien. Vierte lentamente la leche, batiendo constantemente hasta que quede suave. Agregue el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Cocine a fuego lento el gravy durante 10 minutos, revolviendo con frecuencia. ¡Verter el gravy sobre galletas calientes y comer inmediatamente!

RELLENO DE MANZANA SOURDOUGH / Sirve 6

El relleno es el favorito de acción de gracias para todos. Añadir setas, utilizar pan Challah o pan de maíz, añadir frutos secos, incluso ostras; modificar como quieras.

- 2 libras de pan de masa fermentada, corteza recortada y cortada en cubos de 1/2 pulgada
- 1/2 libra de tocino de corte grueso, cortado en trozos de 1/2 pulgada
- 1 cebolla amarilla dulce, cortada en cubos
- 2 tallos de apio cortados en cubos
- 1 manzana Gala o Fuji – pelada y cortada en cubos
- 3/4 de taza de mitades de nueces, tostadas
- 1/4 de taza de perejil recién picado
- 1 cucharada de salvia fresca picada
- 3 huevos grandes, batidos
- 1 palillo (4 onzas) de mantequilla sin sal, derretido
- 2 tazas de caldo de pollo con bajo contenido de sodio
- Sal y pimienta recién molida

Precalentar el horno a 350°F. Extienda los cubos de pan en una sola capa sobre dos bandejas para hornear. Hornee hasta que esté ligeramente tostado, por unos 12 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Transfiera a un tazón grande.

Cocine el tocino cortado en cubos a fuego medio en una olla hasta que quede crujiente. Agregue la cebolla y el apio y saltee hasta que estén tiernos, unos 5 minutos. Añade la manzana cortada en cubos y saltea 3 minutos más. Agregue la mezcla de tocino a los cubos de pan junto con las nueces, el perejil y la salvia y mezcle bien. Agregue los huevos y la mantequilla derretida y mezcle para combinar. Agregue suficiente caldo para humedecer la mezcla. Sazonar con sal y pimienta. Vierta la mezcla en una olla de 3 cuartos con mantequilla. Cubra y hornee a 350°F durante 45 minutos. Descubre y hornea 15 minutos más, o hasta que la parte superior esté dorada y crujiente.

CAZUELA DE BONIATO CON COBERTURA DE PRALINÉ / Sirve 8

Este glorioso puré se embala en una olla con mantequilla y un praliné cubierto. Puede hacer la cazuela por delante, cubrir y refrigerar durante un máximo de 2 días.

- 3 libras de batatas, peladas y en cubos
- 1 taza de harina
- 3/4 de taza de azúcar morena oscura envasada
- 1/2 taza de nueces, picadas y tostadas
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/2 taza de crema batida pesada
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja recién rallada
- 1/4 de cucharadita de jengibre molido
- Sal y pimienta

Cocine las batatas en una olla grande de agua salada hirviendo hasta que estén tiernas, por unos 30 minutos. Escorra bien. Precalentar el horno a 350°F. Para la cobertura, combine la harina, 1/4 de taza de azúcar morena, nueces, mantequilla y canela en un pequeño tazón de mezcla. Reservar.

Coloque las batatas cocidas en un tazón grande con la crema, la cáscara de naranja, el jengibre molido y el resto de 1/4 de taza de azúcar morena. Machacar la mezcla hasta que quede suave. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Mantequilla una olla de 3 cuartos. Transfiera la mezcla de batata a la olla y cubra la superficie de las batatas con la mezcla de cobertura. Hornee la cazuela durante 30 minutos, o hasta que la cubierta esté dorada y la cazuela se caliente a través.

PUDIN DE PAN DE CROISSANT / Sirve 6

¡Piensa en el pudín de pan, sólo mucho más! Lo mantecoso de los cruasanes crea una textura maravillosa. Esta receta es fácil de hacer y fuera de este mundo delicioso.

- 12 cruasanes
- 1 taza de media crema
- 1 taza de crema batida pesada
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 4 huevos
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 1/4 cucharadita de extracto de almendra
- 1/2 cucharadita de sal

Precalentar el horno a 350°F. Mantequilla una olla de 3 cuartos. Rasga los cruasanes en trozos de 2 pulgadas y colóquelos en la olla.

En un tazón, mezcle la media crema, la crema, el azúcar, los huevos, la vainilla, el extracto de almendras y la sal. Vierta la mezcla de huevo sobre los cruasanes y presione hacia abajo para permitir que los cruasanes absorban el líquido. Dejar reposar durante 10 minutos.

Cubra la olla con una tapa o papel de aluminio y hornee durante 30 minutos. Retire la tapa y hornee sin tapar 15 minutos más, o hasta que los cruasanes estén hinchados y dorados.

ALMENDRA DE MANZANA CRUJIENTE / Sirve 6

Cuando usted está soñando con pastel de manzana, pero no tiene el tiempo, una manzana crujiente fácil es la siguiente mejor cosa. Este reconfortante postre de manzanas burbujeantes con una cobertura crujiente y dulce es perfecto para tu próximo portón trasero o tu mesa de vacaciones.

Para el topping

- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/8 tazas de avena anticuada
- 1 1/8 tazas de azúcar morena envasada
- 1 1/2 taza de almendras, tostadas y finamente picadas
- 1 cucharadita de canela molida
- Una pizca de sal
- 4 onzas (1 palito) de mantequilla fría sin sal, cortada en cubos de 1/2 pulgada

Para el llenado

- 4 libras de manzanas dulces (Gala, Fuji o Honeycrisp funcionan bien)
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de harina multiusos

Precalentar el horno a 375°F. Mantequilla una olla de 3 cuartos.

Para hacer la cobertura, coloque la harina, la avena, el azúcar morena, las almendras, y la canela en un procesador de alimentos y pulse hasta que se combinen. Agregue los trozos de mantequilla y pulse un par de veces, sólo hasta que la mezcla se asemeje a las migas gruesas.

Pelar y vaciar las manzanas y cortar en cuñas de 1/4 de pulgada de espesor. Coloque las rodajas de manzana en un tazón grande y agregue el jugo de limón, el azúcar granulada y la harina y mezcle. Transfiera las manzanas a la sartén preparada.

Desmenuza la avena de manera uniforme sobre la mezcla de manzana y hornea la crujiente hasta que la cobertura esté dorada y las manzanas estén tiernas, unos 45 minutos. Servir caliente.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Explore recetas creadas por chefs específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web www.kalorik.com para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y empezar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, vuelva a colocar las perillas de control de encendido en la posición de comenzar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
- Limpie la base con un paño húmedo. Secar después de la limpieza.
- Las ollas y las tapas son seguras para lavavajillas, pero se recomienda lavarse las manos.
- Enjuague rápidamente los residuos de alimentos antes de colocar los utensilios de cocina en el lavavajillas, ya que la exposición prolongada a sales y ácidos alimentarios (por ejemplo, mayonesa, vinagre, mostaza) puede causar manchas o daños.
- No permita que el cable toque superficies calientes.
- No sumerja la base del quemador de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
- Al horno en los alimentos y marcas sucias se puede quitar con un limpiador de cocina suave o un paño humedecido con detergente de jabón.
- Todo servicio, que no sea la limpieza, debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco y fuera del alcance de los niños.
- No coloque la olla ni la tapa en el microondas.

GARANTÍA

Le sugerimos que complete y nos envíe la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la siguiente dirección:

www.KALORIK.com

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. 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 que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted.

Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano.

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

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (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 Cliente

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada.

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

CONSIGNES DE SECURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Vérifier que la tension chez vous corresponde bien à celle indiquée sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignée et les boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, pour éviter le risque de court-circuit.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
7. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
8. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil refroidisse avant de le déplacer et tout nettoyage.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
10. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.

13. Ne placez pas les aliments directement sur les surfaces chauffantes, assurez-vous que les aliments sont cuits dans une casserole ou une marmite.
14. Ne jamais nettoyer avec des tampons à récurer en métal. De petites parties métalliques peuvent se détacher et toucher des composants électriques entraînant un risque d'électrocution.
15. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
16. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
17. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud, ou dans un four ou un micro-ondes chauffé.
18. Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
19. Assurez-vous toujours que les ustensiles de cuisine utilisés sur la plaque chauffante ne dépassent pas les bords de la plaque chauffante ou ne surplombent pas les contrôles.
20. Une extrême prudence est requise lorsque l'on déplace un appareil qui contient des liquides chauds.
21. Ne laissez jamais l'huile ou les matières grasses à chauffer sans surveillance. C'est un risque d'incendie.
22. Ne pas utiliser à la puissance maximale pendant plus d'une heure.
23. Un incendie peut survenir si l'appareil entre en contact avec des matériaux inflammables (rideaux, tentures, murs, etc.), pendant son fonctionnement.
24. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise murale ; au lieu de cela, saisissez la fiche et tirez sur la fiche. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
25. Placer toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane et résistante à la chaleur.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE À LA TERRE

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour minimiser les risques d'électrocution, le cordon doit être branché sur une prise murale à 3 broches, de type mise à la terre, conforme, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI / NFPA 70 et à tous les codes et règlements locaux. Si une prise murale correspondante n'est pas disponible, c'est la responsabilité personnelle et l'obligation du client de faire installer une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre par un électricien qualifié.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers résultants de l'enchevêtrement, ou de trébucher sur un cordon plus long. Un cordon d'extension peut être utilisé avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, ou il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Ce produit a été conçu pour vous offrir des contrôles de cuisine indépendants pour une flexibilité de cuisson optimale.

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez les casseroles et essuyez la base du réchaud électrique. Assurez-vous que tous les articles sont secs avant de les utiliser.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, horizontale, plane et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
- Pour une ventilation adéquate, prévoyez au moins 4 à 6 pouces (10 à 15 cm) d'espace au-dessus et autour de l'appareil.
- Avant la première utilisation, allumez les plaques chauffantes à la température la plus élevée et faites chauffer pendant 10 minutes. Cela brûlera tout résidu laissé par la fabrication.
- Certaines odeurs et fumées pourraient se développer pendant ce processus, assurer une bonne ventilation et elles devraient disparaître après quelques minutes d'utilisation.
- Réglez les boutons d'alimentation sur OFF et laissez l'appareil refroidir complètement. Les plaques de cuisson sont maintenant prêtes à l'emploi.
- Gardez la surface de l'élément chauffant propre et sèche.
- **NOTE : Cela devrait être la seule fois que les plaques chauffantes sont allumées sans ustensiles de cuisine dessus.**

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- Choisissez une position appropriée à proximité d'une prise électrique, sur une surface sèche, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que les boutons d'alimentation sont en position OFF avant de brancher la prise de courant.
- Placez les casseroles remplies sur le brûleur. NOTE : NE PAS faire fonctionner le brûleur sans casseroles remplies sur le dessus.
- Tournez les boutons d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre pour que les brûleurs triples s'allument.

- Les témoins lumineux de température / alimentation s'allument et restent allumés jusqu'à ce que le réglage de température soit atteint. Ils continueront à s'allumer et à s'éteindre jusqu'à ce que l'appareil soit éteint ou débranché.
- Après utilisation, remettez les boutons d'alimentation sur OFF et débranchez l'appareil de la prise électrique. Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- En raison de la construction de la plaque de cuisson, la plaque restera chaude après la mise hors tension. Cela peut être utilisé pour garder les aliments au chaud pendant une courte période. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants avant qu'ils ne soient complètement refroidis, au moins pendant 1 heure.

NOTES :

- Pour une efficacité thermique maximale, utilisez toujours des ustensiles de cuisine à fond plat, qui sont en contact total avec les plaques de cuisson. Idéalement, la base de la casserole doit être de la même taille que la plaque de cuisson sur laquelle elle est placée.
- Les plaques chauffantes peuvent toutes être utilisées en même temps; cependant, il faut veiller à que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas au-dessus des plaques chauffantes adjacentes.
- **Ne pas utiliser à la puissance maximale pendant plus d'une heure.**

IMPORTANT! Ne placez pas d'aliments directement sur les plaques chauffantes.

MISE EN GARDE! La surface métallique deviendra chaude! Ne touchez pas pendant l'utilisation.

TRUCS ET ASTUCES

- Ne pas utiliser avec des casseroles instables ou des casseroles qui n'ont pas de fond plat.
- N'allumez jamais l'appareil sans qu'une casserole soit placée sur les éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Les ustensiles de cuisine dont la base est inférieure au diamètre de la plaque chauffante ne doivent pas être utilisés.

- Les casseroles et les marmites à fond convexe, concave ou irrégulier ne doivent pas être utilisées.
- Les ustensiles de cuisine, quelle que soit leur taille, ne doivent pas dépasser la plaque chauffante ni surplomber les contrôles.

RECETTES

Ces recettes sont pour des réceptions à la maison, des fêtes entre amis, des célébrations saisonnières et des repas somptueux ... le tout avec élégance grâce à votre ensemble de Réchaud Électrique Triple Style Buffet de Kalorik. Des préparations rapides sur la cuisinière aux plats cuits au four, vous pouvez servir le petit-déjeuner, le brunch, le déjeuner, le dîner et le dessert sur votre nouveau réchaud électrique. Et comme il est agréable de célébrer avec un buffet où chacun peut se servir à volonté encore et encore. Je vous garantis que ces plats délicieux vous donneront le sourire ainsi que vos invités !



CHILAQUILES DE PETIT DÉJEUNER / 4 portions

Œufs, tortillas et fromage ... quelle belle façon de commencer la journée! Les articles de garde-manger qui se rassemblent rapidement composent ce plat traditionnel mexicain. Utilisez les restes de tortillas de maïs et de salsas et garnissez de crème, de queso fresco émietté, d'oignon rouge haché et de tranches d'avocat.

- 3 cuillères à soupe d'huile de maïs
- 6 tortillas de maïs blanc, coupées en lanières de 1/2 pouce
- 4 gros œufs battus
- Une boîte de 4 onces de piments verts rôtis en dés
- 1/2 cuillère à thé de cumin moulu
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/2 tasse de fromage Monterey Jack râpé
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée
- 1 tasse de votre salsa préférée
- Crème mexicaine, Queso Fresco émietté, oignon rouge haché, feuilles de coriandre
- Sauce piquante

Chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Ajouter les lanières de tortilla et faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et qu'elles commencent à croustiller. Ajouter les œufs battus, les piments, le cumin et l'origan et cuire jusqu'à ce que les œufs soient juste cuits. Incorporer le fromage et cuire jusqu'à ce qu'il soit fondu. Finir avec la coriandre, la salsa et la crème et servir avec de la sauce piquante à table.

OEufs ITALIENS EN SAUCE TOMATE / 4 portions

Ce plat aux œufs pochés constitue un excellent petit-déjeuner, un brunch ou un dîner rapide! Servir les œufs sur du pain grillé avec une cuillerée de sauce tomate ; vous pouvez ajouter une cuillerée de ricotta ou de fromage de chèvre au moment de servir si vous le souhaitez.

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de bonne qualité
- 2 gousses d'ail, émincées ou râpées
- 1 cuillère à thé de sucre granulé
- Une pincée de flocons de piment rouge
- 4 tasses de sauce marinara maison ou du commerce
- 6 gros œufs
- Sel et poivre fraîchement moulu
- 4 tranches de pain de campagne ou de pain français grillées, pour servir
- Parmesan râpé, pour servir

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'ail et les flocons de piment rouge et cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré. Ajouter la sauce marinara, assaisonner de sel et de poivre et porter à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 15 minutes.

Cassez doucement les œufs dans la sauce tomate, couvrez la casserole avec un couvercle et laissez cuire 5 minutes. Retirez du feu et laissez reposer 3 minutes à découvert. Placez chaque œuf sur un morceau de pain grillé et répartissez la sauce sur les œufs. Finir avec le parmesan.

BRIOCHE PERDUE FACILE AU FOUR / 6 portions

Quelque part entre pain doré traditionnel et pouding au pain et si facile à préparer la veille! Servez-le avec des baies fraîches et des pêches ou à l'automne avec des pommes caramélisées et une sauce aux canneberges.

- Un pain brioché de 24 onces, coupé en cubes de 1 pouce
- Un paquet de 8 onces de fromage frais à tartiner, coupé en petits cubes
- 3/4 tasse de noix de pacanes ou de noix hachées
- 1/2 tasse de raisins dorés, de canneberges séchées ou de bleuets séchés
- 6 gros œufs
- 2 tasses de lait entier
- 1/2 tasse de sucre brun bien tassé
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille pure
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- Une pincée de noix de muscade
- Sucre granulé
- Sirop d'érable pur de Catégorie B, réchauffé

Beurrez généreusement une casserole de 3 litres. Placez la moitié des cubes de pain en une seule couche dans la casserole, en remplissant tous les espaces. Répartir uniformément les cubes de fromage frais à tartiner, les noix et les raisins secs sur le dessus. Couvrir complètement avec les cubes de pain restants. Dans un grand bol à mélanger, fouetter ensemble les œufs, le lait, la cassonade, la vanille, la cannelle et la muscade. Versez le mélange d'œufs sur les cubes de pain. Appuyez doucement sur les cubes de pain pour permettre à la couche supérieure de pain d'absorber le liquide. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer pendant quatre heures ou toute la nuit.

Préchauffer le four à 350 ° F. Retirez le pot du réfrigérateur et laissez reposer à température ambiante pendant 20 minutes. Cuire la brioche perdue à couvert pendant 20 minutes, puis découvrir et cuire 15 à 20 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les cubes soient bien grillés et qu'il n'y ait plus de liquide au fond de la casserole. Laissez reposer 10 minutes avant de servir. Répartissez la brioche perdue dans des bols et terminez avec du sucre granulé et du sirop d'érable chaud.

POPCORN À LA SAUCE SRIRACHA / 6 portions

Idéal pour les amateurs de pop-corn et les amateurs de Sriracha! Cette collation est épicée, salée, acidulée, beurrée et addictive.

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1/4 tasse de grains de maïs non soufflés
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 2 cuillères à soupe de Sriracha
- Zeste de 1 citron vert
- Une généreuse pincée de sel

Versez l'huile dans une grande casserole (avec un couvercle) et ajoutez les grains de maïs non soufflés. Mettre à feu moyen, couvrir avec le couvercle et cuire en secouant souvent la poêle jusqu'à ce que les grains de maïs éclatent complètement. Fouetter ensemble le beurre fondu, la Sriracha, le zeste de lime et le sel dans un bol à mélanger. Versez sur le maïs soufflé chaud dans la casserole et mélanger pour enrober.

TREMPETTE au CHEDDAR et BIÈRE avec BRETZELS / 8 portions

Apportez ce qu'il y a de mieux à la table le jour du match avec cette trempette chaude et copieuse faite avec de la bière et beaucoup de fromage cheddar. Ajoutez quelques filets de sauce piquante ou un filet de Sriracha et réchauffez les bretzels moelleux avec un peu de beurre et tout l'assaisonnement complet pour bagel!

- | | |
|--|--|
| • 1 tasse de bière Pale Ale | • 1 cuillère à thé de jus de citron fraîchement pressé |
| • 4 tasses de fromage cheddar râpé | • Sel et poivre fraîchement moulu |
| • 3 cuillères à soupe de beurre non salé | • 8 bretzels moelleux surgelés, cuits au four selon les instructions sur l'emballage |
| • 3 cuillères à soupe de farine tout usage | |
| • 4 tasses de lait entier | |

Versez la bière dans une casserole de 3 litres et portez à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié. Dans une autre casserole de 3 pintes, mélanger le beurre et la farine. Cuire à feu moyen-doux, en remuant constamment, pendant 3 minutes. Ajouter la bière Pale Ale réduite et le lait et continuer la cuisson en fouettant souvent jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 5 minutes.

Incorporer lentement le fromage cheddar jusqu'à une consistance lisse et bien incorporée, puis ajouter le jus de citron, le sel et le poivre. Servir la trempette chaude avec des bretzels moelleux pour tremper.

MINESTRONE avec TORTELLINI / 6 portions

Il y a tellement de bonté végétarienne dans cette soupe copieuse. Ajoutez la croûte d'un quartier de parmesan pendant qu'elle mijote, pour augmenter le goût! Garnir la soupe d'une cuillerée de pesto et servir avec une salade de roquette et du tiramisu pour le dessert.

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon jaune doux, coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 poireau - coupé en deux, nettoyé et tranché finement
- 3 carottes, hachées grossièrement
- 1 courgette, tranchée finement
- 1 pomme de terre rousse, pelée et coupée en dés
- 4 tasses de bouillon de légumes ou de bouillon de poulet faible en sodium
- Une boîte de 28 onces de tomates en dés en jus
- Une boîte de 15 onces de haricots cannellini, rincés et égouttés
- 2 tasses de jeunes pousses d'épinards ou de chou frisé frais
- Un paquet de 9 onces de tortellini au fromage frais
- 1/2 tasse de parmesan fraîchement râpé
- Sel et poivre fraîchement moulu

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Ajouter les oignons et faire revenir, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, environ 5 minutes. Ajouter le reste de l'huile d'olive avec l'ail, le poireau, les carottes, les courgettes et les pommes de terre. Assaisonner de sel et de poivre et faire sauter, en remuant souvent, pendant 5 minutes. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu à doux, couvrir la casserole avec un couvercle et laisser mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter les tomates en dés avec leur jus, les haricots, les épinards et les tortellinis. Laisser mijoter encore 10 minutes. Pour servir, verser la soupe dans des bols à soupe et finir avec du parmesan.

ORZO au CITRON et CREVETTES en UN POT / 4 portions

Les repas en une seule casserole sont vraiment incroyables! C'est un repas super facile que toute la famille adorera ... lorsque la survie à l'heure du dîner est en jeu, essayez ce délicieux repas tout-en-un rapide et délicieux.

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de bonne qualité
- 1 petit oignon jaune doux, coupé en dés
- 3 gousses d'ail, émincées ou râpées
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 8 onces de pâtes orzo
- 2 1/2 tasses de bouillon de poulet faible en sodium
- Une boîte (14,5 onces) de tomates en dés, égouttées
- 1 bouquet d'asperges fraîches, parées et coupées en morceaux de 1 pouce
- Le zeste et le jus d'un citron
- Crevettes moyennes de 1 livre, pelées et déveinées
- Sel et poivre fraîchement moulu

- 1/4 tasse de parmesan râpé

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole de 3 litres à feu moyen-élevé. Ajouter l'oignon et faire revenir, en remuant souvent jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et translucide, environ 5 minutes. Ajouter l'ail et l'origan et cuire 1 minute de plus, en remuant souvent. Incorporer l'orzo et faire sauter jusqu'à 2 minutes pour faire griller l'orzo.

Incorporer le bouillon de poulet. Porter le mélange à ébullition, réduire le feu à faire mijoter et couvrir la casserole. Faites cuire 10 minutes.

Assaisonnez les crevettes avec du sel et du poivre. Retirer le couvercle et incorporer les tomates en dés, les asperges, le zeste et le jus de citron et les crevettes. Remplacez le couvercle et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites. Finir avec du parmesan.

SAUCE BRUNE SAUCISSE et BISCUITS/ 4 à 6 portions

C'est la sauce country la plus simple et la plus délicieuse (et vous pouvez remplacer avec de la saucisse de dinde, si vous le souhaitez). Parfait servi avec des biscuits et des légumes sautés... cette spécialité du Sud des États Unis est imbattable!

- 1 livre de saucisse italienne moulue, douce ou piquante
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1/3 tasse de farine tout usage
- Biscuits chauds
- 3 tasses de lait entier
- 1/4 cuillère à thé d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à thé de poivre noir

Faire dorer la saucisse dans une casserole à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Ajouter le beurre dans la casserole et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Saupoudrez la farine sur la saucisse et mélangez bien. Versez lentement le lait en fouettant constamment jusqu'à une consistance lisse. Ajoutez la poudre d'ail, le sel et le poivre. Laisser mijoter la sauce pendant 10 minutes en remuant fréquemment. Versez la sauce sur des biscuits chauds et mangez immédiatement!

FARCE AUX POMMES et PAIN AU LEVAIN / 6 portions

La table des fêtes de fin d'année est d'autant mieux avec un bel oiseau et une farce / vinaigrette et la farce est de loin le favori des restes de Thanksgiving. Ajouter les champignons, utiliser du Challah ou du pain de maïs, ajouter des fruits secs, voire des huîtres ; à modifier à votre guise.

- 2 livres de pain au levain, croûte parée et coupée en
 - cubes de 1/2 pouce
- 1/2 livre de bacon épais, coupé en morceaux de 1/2 po
- 1 oignon jaune doux, coupé en dés

- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 1 pomme Gala ou Fuji - pelée, trognon enlevé, et coupée en dés
- 3/4 tasse de moitiés de noix de pacanes grillées
- 1/4 tasse de persil fraîchement haché
- 1 cuillère à soupe de sauge fraîche, hachée
- 3 gros œufs battus
- 1 bâton (4 onces) de beurre non salé, fondu
- 2 tasses de bouillon de poulet faible en sodium
- Sel et poivre fraîchement moulu

Préchauffer le four à 350 ° F. Répartissez les cubes de pain en une seule couche sur deux plaques à pâtisserie. Cuire au four jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé, environ 12 minutes, en remuant une fois pendant la cuisson. Retirer du four et laisser refroidir. Transférer dans un grand bol à mélanger.

Cuire les lardons coupés en dés à feu moyen dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajouter l'oignon et le céleri et faire sauter jusqu'à tendreté, environ 5 minutes. Ajouter la pomme coupée en dés et faire revenir 3 minutes de plus. Ajouter le mélange de bacon aux cubes de pain avec les noix, le persil et la sauge et bien mélanger. Ajouter les œufs et le beurre fondu et mélanger pour combiner. Ajouter suffisamment de bouillon pour humidifier le mélange. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Versez le mélange dans une casserole beurrée de 3 litres. Couvrir et cuire à 350 ° F pendant 45 minutes. Découvrir et cuire 15 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

PURÉE DE PATATES DOUCES avec GARNITURE PRALINÉE/ 8 portions

Cette purée glorieuse est tassée dans une casserole beurrée et garnie de praliné. Vous pouvez préparer la casserole à l'avance, couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.

- 3 livres de patates douces, pelées et coupées en cubes
- 1 tasse de farine tout usage
- 3/4 tasse de sucre brun foncé tassé
- 1/2 tasse de noix de pacanes hachées et grillées
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1/2 tasse de crème à fouetter épaisse
- 2 cuillères à thé de zeste d'orange fraîchement râpé
- 1/4 cuillère à thé de gingembre moulu
- Sel et poivre fraîchement moulu

Cuire les patates douces dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à tendreté, environ 30 minutes. Bien égoutter. Préchauffer le four à 350 ° F. Pour la garniture, mélanger la farine, 1/4 tasse de sucre brun, les noix de pacanes, le beurre et la cannelle dans un petit bol à mélanger. Mettre de côté.

Placez les patates douces cuites dans un grand bol à mélanger avec la crème, le zeste d'orange, le gingembre moulu et le 1/4 tasse de sucre brun restant. Écrasez le mélange ensemble jusqu'à une consistance lisse. Assaisonner au goût avec du sel et du poivre. Beurrez une casserole de 3 litres. Transférer le mélange de patates douces dans la

casserole et recouvrir la surface des patates douces avec le mélange de garniture. Cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée et que la purée soit bien chaude.

POUDING AU CROISSANT / 6 portions

Pensez au pudding au pain, mais bien plus encore! La friabilité et le gout riche et beurré des croissants crée une texture merveilleuse. Cette recette est facile à réaliser et délicieuse.

- 12 croissants
- 1 tasse de crème moitié-moitié
- 1 tasse de crème à fouetter 35%
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 4 œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille pure
- 1/4 cuillère à thé d'extrait d'amande
- 1/4 cuillère à thé de sel

Préchauffer le four à 350 ° F. Beurrez une casserole de 3 litres. Déchirez les croissants en morceaux de 2 pouces et placez-les dans la casserole.

Dans un bol à mélanger, fouetter ensemble la crème moitié-moitié, la crème à fouetter 35%, le sucre, les œufs, la vanille, l'extrait d'amande et le sel. Versez le mélange d'œufs sur les croissants et les appuyez dessus pour permettre aux croissants d'absorber le liquide. Laisser reposer 10 minutes.

Couvrir la casserole avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuire au four pendant 30 minutes. Retirer le couvercle et cuire à découvert 15 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les croissants soient gonflés et dorés.

CROUSTADE AUX POMMES ET AMANDES / 6 portions

Lorsque vous rêvez de tarte aux pommes mais que vous n'avez pas le temps, une croustade aux pommes facile est la meilleure chose à faire. Ce dessert réconfortant de pommes chaudes avec une garniture croustillante et sucrée est parfait pour votre prochaine fête d'avant match ou votre table des fêtes.

Pour la garniture

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 1/8 tasse d'avoine à l'ancienne
- 1 1/8 tasse de sucre brun tassé
- 1 1/2 tasse d'amandes grillées et hachées finement
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- Pincée de sel
- 4 onces (1 bâton) de beurre non salé froid, coupé en cubes de 1/2 po

Pour le remplissage

- 4 livres de pommes acidulées (Gala, Fuji ou Honeycrisp fonctionnent bien)
 - 1/2 tasse de sucre granulé
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron frais
 - 2 cuillères à soupe de farine tout usage
- Préchauffer le four à 375 ° F. Beurrez une casserole de 3 litres.

Pour faire la garniture, placez la farine, l'avoine, le sucre brun, les amandes et la cannelle dans un robot culinaire et mélangez. Ajouter les morceaux de beurre et battre plusieurs fois, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de grosses miettes.

Peler et épépiner les pommes et les couper en quartiers de 1/4 po d'épaisseur. Placer les tranches de pomme dans un grand bol à mélanger et ajouter le jus de citron, le sucre granulé et la farine et mélanger pour combiner. Transférer les pommes dans la poêle préparée.

Émietter la garniture d'avoine uniformément sur le mélange de pommes et cuire la croustade jusqu'à ce que la garniture soit dorée et que les pommes soient tendres, environ 45 minutes. Servir chaud.

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, remettez les boutons d'alimentation en position OFF, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement.
- Essuyez la base avec un chiffon humide. Sécher après le nettoyage.
- Les casseroles et les couvercles vont au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé.
- Rincer rapidement les résidus alimentaires avant de mettre les ustensiles de cuisine dans le lave-vaisselle car une exposition prolongée aux sels et acides alimentaires (par ex. mayonnaise, vinaigre, moutarde) peut provoquer des taches ou des dommages.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- **N'immergez pas la base du réchaud électrique dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Les aliments collés et les taches tenaces peuvent être éliminés avec un nettoyant doux pour la cuisine ou un chiffon imbibé de savon.
- Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être effectué par un représentant de service autorisé.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec et hors de la portée des enfants.
- Ne placez pas de pots ou de couvercles dans le four à micro-ondes.

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**.

À compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis et au 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 et lames. 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, envoyez le produit en colis 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 Ave.

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



Ref EKP 47828

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.

KALORIK®
Since 1930