

Beautiful™

Kitchenware



12" x 22" Extra Large Electric Griddle

Instruction Manual

12" x 22" Extra Grande Plancha

Manual de instrucciones



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

— Drew ♥

www.cookwithbeautiful.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards.....	6-8
Additional Important Safeguards.....	8
Notes on the Plug	9
Notes on the Cord	9
Plasticizer Warning.....	10
Electric Power.....	10

Section 2: Instructions

Getting to Know Your XL Griddle	12
Temperature Control Probe	13
Before Using for the First Time.....	13-14
Operation	14-16
XL Griddle Cooking Chart	17
USDA Cooking Guidelines.....	18
User Maintenance Instructions	18
Care & Cleaning Instructions	18-19
Storing Instructions	20
Warranty.....	21-22

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	24-26
Otras medidas de seguridad importantes	26-27
Notas sobre el enchufe	27
Notas sobre el cable	27
Advertencia sobre plastificados	28
Potencia eléctrica	28

Sección 2: Instrucciones

Conozca mejor su plancha XG	30
Sonda de control de temperatura	31
Antes del primer uso	32-33
Funcionamiento	33-35
Tabla de cocción para la plancha XG	36-37
Pautas de cocina del USDA	37
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	37
Instrucciones de limpieza	38-39
Instrucciones de almacenamiento	39
Garantía	40-41

Section 1

Safety



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs or temperature control probe in water or other liquid.
4. 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.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
CAUTION: Use the temperature control probe supplied with this XL Griddle only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.
13. Turn the temperature control dial to the OFF position before inserting the probe into the socket on the side of the XL Griddle. (Figure 3) Then plug cord into a 120V AC electrical outlet. To disconnect, turn the temperature control dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use XL Griddle for other than intended use. Use with wall receptacle only.

**FOR HOUSEHOLD USE
ONLY**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the XL Griddle while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Then remove the temperature control probe. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

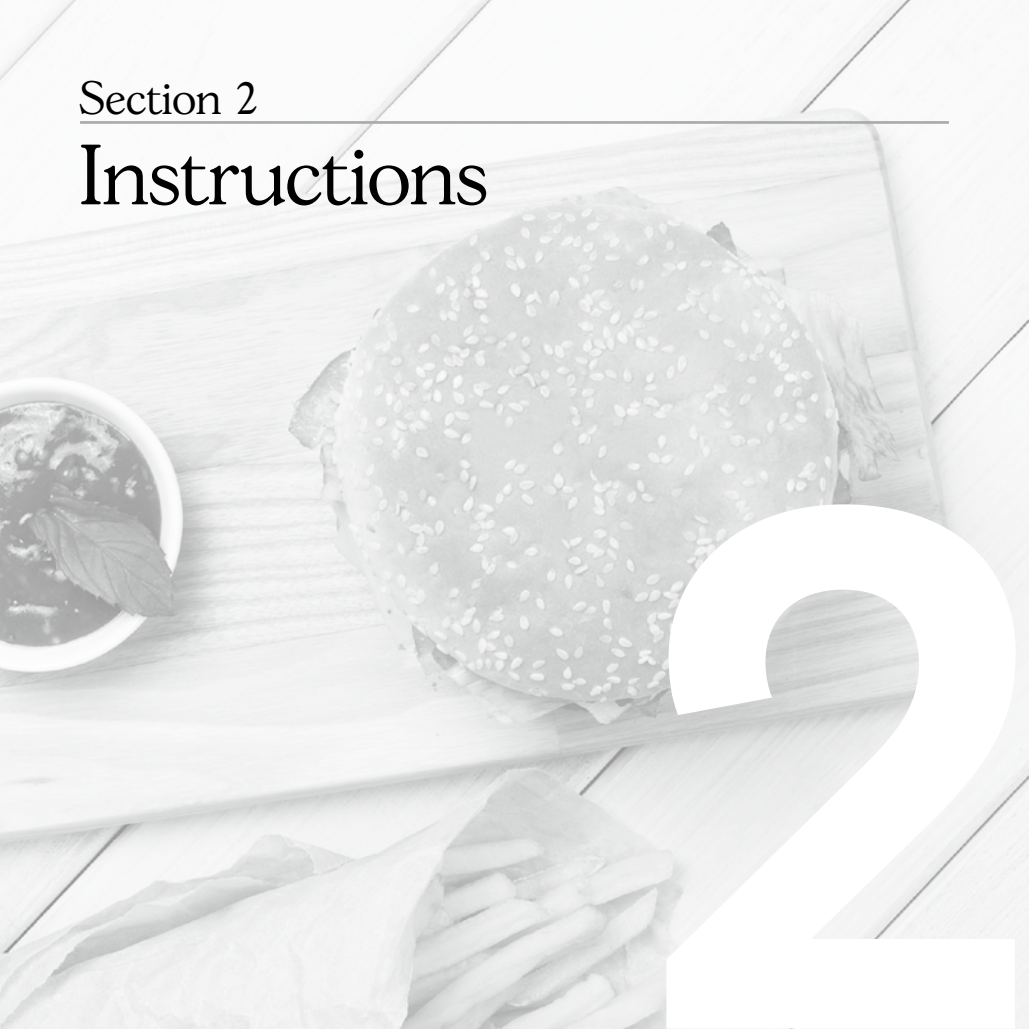
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Section 2

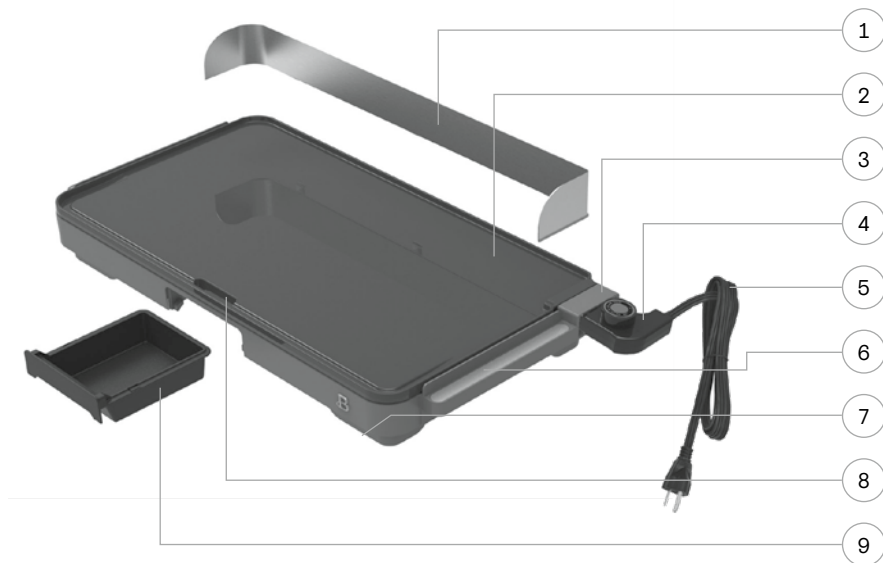
Instructions



Getting to Know Your XL Griddle

Product may vary slightly from illustrations

1. Detachable Stainless Steel Backsplash
2. Non-Stick XL Cooking Surface
3. Probe Socket
4. Removable Temperature Control Probe
5. Polarized Plug
6. Cool Touch Handles
7. Non-Skid Feet
8. Grease Drain
9. Drip Tray



Temperature Control Probe

CAUTION: Use the temperature control probe supplied with this XL Griddle only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.

1. The temperature control probe is the nerve center and brain of the XL Griddle. Treat it carefully. Dropping or banging the probe could change its calibration and render temperature settings inaccurate.
2. Rotate the control dial to select any temperature from 200°F to 400°F as called for in the recipe. Use the WARM setting for serving.
3. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The indicator light will turn OFF once the selected temperature has been reached.



- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Probe | 3. Control Dial |
| 2. Power Indicator Light | 4. Polarized Plug |

Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the XL Griddle and remove all packaging materials.
2. Place the non-stick XL Griddle on a clean, stable, flat working surface.
NOTE: Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by this XL Griddle. We recommend placing a hot pad or trivet under the XL

- Griddle to avoid possible damage to the surface. Make sure the sides and back of the XL Griddle are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Before cooking on the XL Griddle for the first time, wash backsplash in mild dishwashing soap, wipe away any residue, and allow to dry.
 4. Use a dampened soapy sponge or paper towel to lightly clean the XL Griddle surface. Rinse with clean sponge and wipe non-stick surface dry.
 5. Attach backsplash. There are 3 tabs on the bottom of the backsplash and 3 corresponding slots located on the back of the XL Griddle. (Figure 1) Insert the 3 bottom tabs into the 3 slots located on the back of the XL Griddle. (Figure 1)
 6. Slide the drip tray into the front of the XL Griddle. (Figure 2)
 7. **Condition the XL Griddle's non-stick surface.** Turn the temperature control dial to the OFF position. Insert probe into the socket on the side of the XL Griddle. (Figure 3) Check to make sure probe is securely in place.
 8. Coat the non-stick XL Griddle surface with vegetable shortening.
 9. Plug cord into a 120 V AC wall outlet. Turn the temperature control dial to 400°F. The control probe's power indicator light will illuminate.
 10. Allow the XL Griddle non-stick surface to heat. When 400 °F is reached, the indicator light will turn OFF.
 11. Turn the temperature control dial to the OFF position and unplug from electrical outlet. Allow the XL Griddle to cool completely. Use a clean paper towel to remove any excess oil. Your XL Griddle surface is now conditioned and ready for use.
 12. Remove the temperature control probe from XL Griddle and store in a clean, safe place for next use.

Operation

1. Attach backsplash. Insert the 3 tabs on the bottom of the backsplash into the 3 corresponding slots located on the back of the XL Griddle. (Figure 1)
2. Make sure drip tray is in position under the grease drain in the front of the XL Griddle. (Figure 2)

3. Turn the temperature control dial to the OFF position and insert probe into the socket on the side of the XL Griddle. (Figure 3) Check to make sure probe is securely in place.
4. Plug cord into a 120 V AC electrical outlet.
IMPORTANT: ALWAYS INSERT PROBE INTO GRIDDLE'S SOCKET FIRST, then plug cord into a 120V AC electrical outlet.
5. To preheat, turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The indicator light will turn OFF once the selected temperature has been reached. Allow 10 minutes for the XL Griddle to preheat before cooking.
6. Add food to the non-stick griddle surface and cook according to the recipe. Adjust temperature control dial from 200°F to 400°F as necessary. After foods are cooked, use the WARM setting for serving.
IMPORTANT: Always use heat-proof spatulas or wooden utensils to prevent damage to the XL Griddle's non-stick surface.
NOTE: During cooking, the indicator light will turn on and off as the proper temperature is maintained.
CAUTION: XL Griddle surfaces are hot during use.
CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. SPRAYS CAN CAUSE BUILD-UP THAT MAY AFFECT THE NON-STICK PERFORMANCE OF THE GRIDDLE SURFACE.
7. When cooking bacon or foods containing large quantities of grease, push grease towards the front grease drain.
8. Be sure to check the drip tray periodically. When full, use caution to carefully slide drip tray out from the front of the XL Griddle and dispose of the grease. Clean drip tray and replace. (Figure 4)
9. When cooking is completed, turn the temperature control dial to the OFF position. The indicator light will turn OFF. Unplug from electrical outlet.
10. Allow the XL Griddle to cool before removing the temperature control probe.
11. To clean the temperature control probe, simply wipe down with a soft, damp cloth.
IMPORTANT: Dry the temperature control probe thoroughly before next use.
NOTE: The temperature control probe is not submersible.

Figure 1

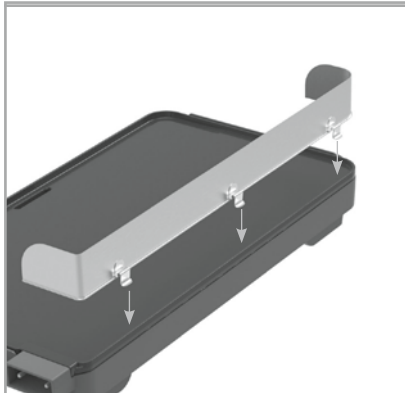


Figure 2

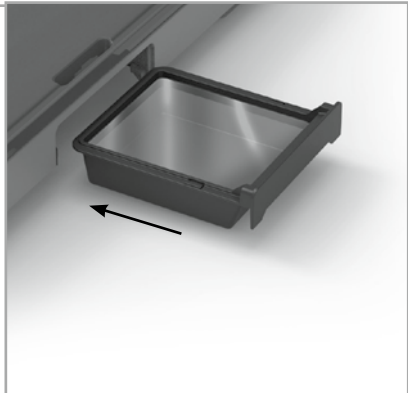


Figure 3

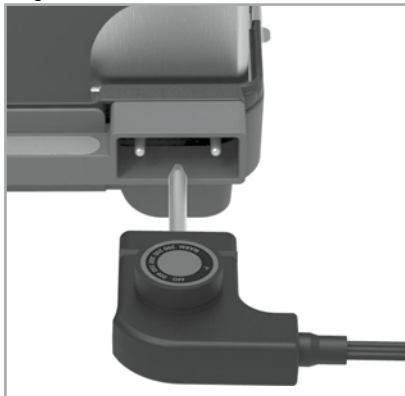
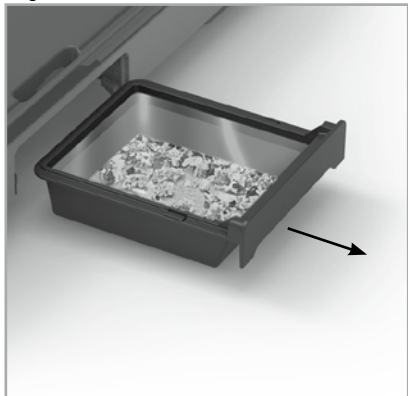


Figure 4



XL Griddle cooking chart

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow United States Department of Agriculture food safety guidelines listed below.

FOOD	TEMPERATURE	TIME	DIRECTIONS
Bacon	325 °F - 350 °F	8 - 14 minutes	Set to appropriate temperature and adjust as needed. Flip as needed.
Sausage	325 °F - 350 °F	20 - 30 minutes	Set to appropriate temperature and adjust as needed. Turn sausages to achieve browned color.
French Toast	350 °F	6 - 10 minutes	Flip French Toast when browned, halfway into cooking time.
Hamburger	350 °F	3 - 14 minutes	Flip burgers halfway into cooking time.
Ham Slices	350 °F	14 - 18 minutes	Flip ham halfway into cooking time.
Sandwiches	350 °F	6 - 10 minutes	Butter outside and brown both sides of the bread.
Pancakes	375 °F - 400 °F	4 - 7 minutes	Pour batter onto the XL Griddle surface. When bubbles form on the top side, flip pancakes.
Pork Chops	350 °F	20 - 30 minutes	Brown both sides of the pork chops, then reduce temperature to 325°F Flip chops halfway into cooking time.
Steaks	400 °F Rare 400 °F Medium 400 °F Well	4 - 6 minutes 7 - 12 minutes 13 - 18 minutes	Flip steaks halfway into cooking time.

USDA cooking guidelines

The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. SPRAYS CAN CAUSE BUILD-UP THAT MAY AFFECT THE NON-STICK PERFORMANCE OF THE GRIDDLE SURFACE.

WARNING: To avoid electric shock, turn the temperature control dial to the OFF position. Then unplug temperature control from electrical outlet before removing probe from the XL Griddle.

1. Always remove the temperature control probe when not in use and before cleaning.

Care & Cleaning Instructions

1. Never cut food on the XL Griddle surface.
2. Always use heat-proof spatulas or wooden utensils to prevent damage to the XL Griddle's non-stick surface.

CAUTION: Do not immerse the cord, plug or temperature control probe in water or any other liquid.

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your XL Griddle to cool thoroughly before cleaning.

3. When cooking is completed, turn the temperature control dial to the OFF position, then unplug cord from wall outlet. Allow XL Griddle to cool completely.

CAUTION: The probe may become hot after use. Allow to cool before handling.

4. Remove temperature control probe from the XL Griddle.
5. If necessary, wipe temperature control dial and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. Set aside for later use.

CAUTION: The temperature control probe is not submersible.

CAUTION: Probe and probe socket must be completely dry before use.

6. Remove drip tray; dispose of contents. Lift to remove the stainless steel backsplash from the back of the XL Griddle.
7. Both the drip tray and the backsplash are top rack dishwasher safe. Or wash by hand in soapy water; rinse and dry thoroughly.
8. Use a dampened soapy sponge or paper towel to clean the backsplash and XL Griddle surface. Rinse sponge and wipe non-stick XL Griddle surface dry.
9. For stubborn food particles, sprinkle baking soda directly on stained areas. Moisten the baking soda by adding a few drops of water to form a paste. Allow the paste to stand for up to an hour. Rub with a soft damp cloth or use a plastic, non-scratch scouring pad until the stain is lifted. To avoid damage to the non-stick surface, do not rub vigorously when using a scrubbing pad.
10. Loosen cooked-on food with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the non-stick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the XL Griddle.
11. Repeat procedure as needed.

NOTE: The performance of the non-stick coating will not be affected due to stains.

Storing Instructions

1. Make sure the XL Griddle's temperature control probe is unplugged and all parts are clean and dry before storing. Slide the drip tray into the front of the XL Griddle for storage. Remove the backsplash and store for later use.
2. Never store the XL Griddle while it is hot or wet.
3. Store the XL Griddle, temperature control probe and backsplash in its box or in a clean, dry place for next use.

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. DBA Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful[™]  Kitchenware

Sección 1

Seguridad

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas o las perillas. Usar guantes de cocina o agarraderas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la sonda de control de temperatura en agua u otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufar el electrodoméstico del tomacorriente antes de limpiarlo y cuando no se lo utilice. Dejar que el electrodoméstico se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilizar ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento

defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera.
Contactar servicio al cliente.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.
10. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No colocarlo sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente la sonda de control de temperatura suministrada con esta plancha XG. El uso de cualquier otra sonda de control de temperatura puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

13. Gire la perilla de control de temperatura a la posición APAGADO antes de insertar la sonda en el enchufe en el costado de la plancha XG. (Figura 3) Luego, enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA. Para desconectar, coloque la perilla de control de temperatura en APAGADO y luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
14. No utilice la plancha XG para otro uso que no sea el indicado. Use solo un tomacorriente de pared.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños materiales.

ATENCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de ser apagado. Siempre se deben usar manoplas al manipular materiales calientes y dejar enfriar las piezas de metal antes de lavarlas. No colocar ningún elemento sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
3. Si este aparato comienza a fallar durante el uso, desenchufe de inmediato el cable. Luego retire la sonda de control de temperatura. No use ni intente reparar un aparato averiado.
4. No dejar el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si aun así no encaja, comunicarse con un electricista calificado.

No realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- a) Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con uno más largo.
- b) Existen cables de alimentación desconectables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.

- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable más largo o un prolongador, tenga en cuenta lo siguiente:
- 1) La capacidad eléctrica nominal del cable de alimentación desconectable o prolongador debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
 - 2) Si el electrodoméstico cuenta con conexión a tierra, el prolongador debe ser del tipo con conexión a tierra de 3 alambres.
 - 3) El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, ya que puede ser jalado por niños, o cualquier persona podría tropezarse.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICADOS

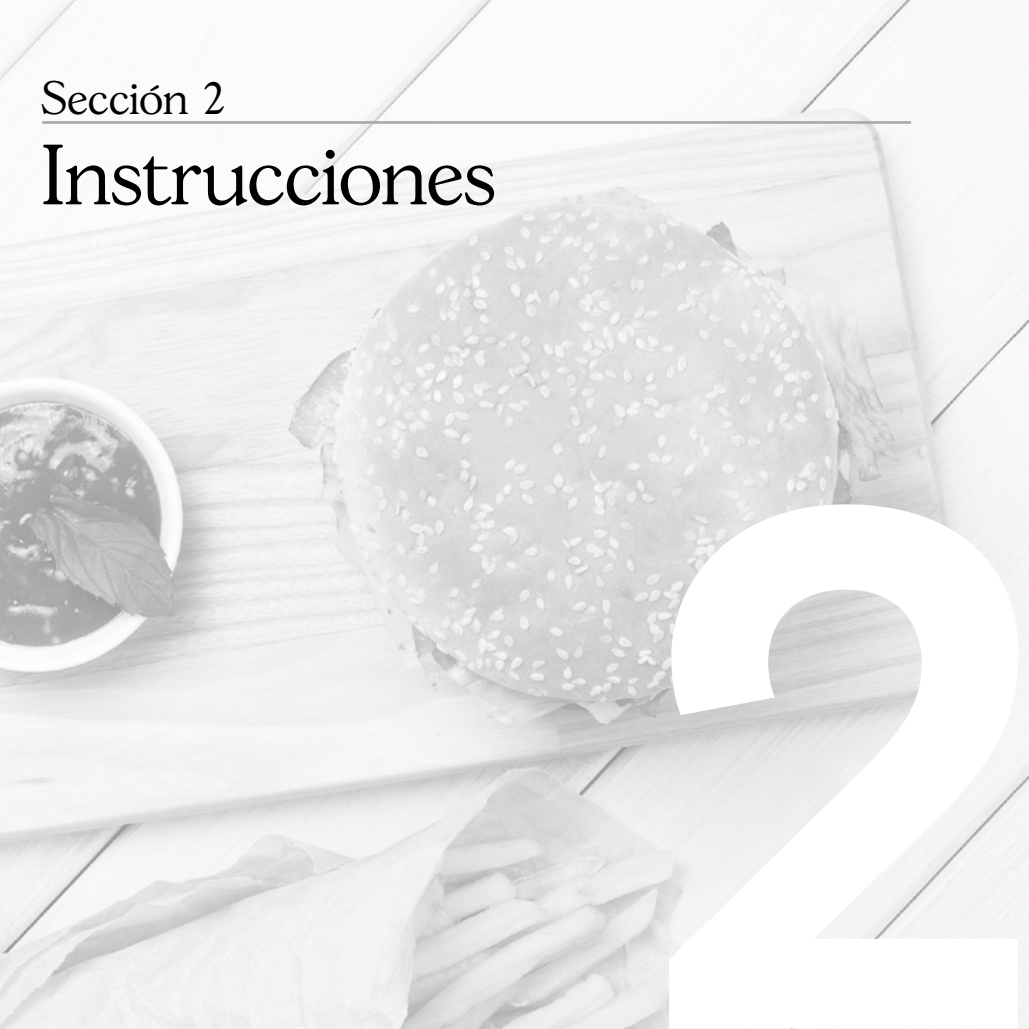
ATENCIÓN: A fin de evitar que los plastificados se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, colocar un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que no funcione correctamente. Esta unidad debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

Sección 2

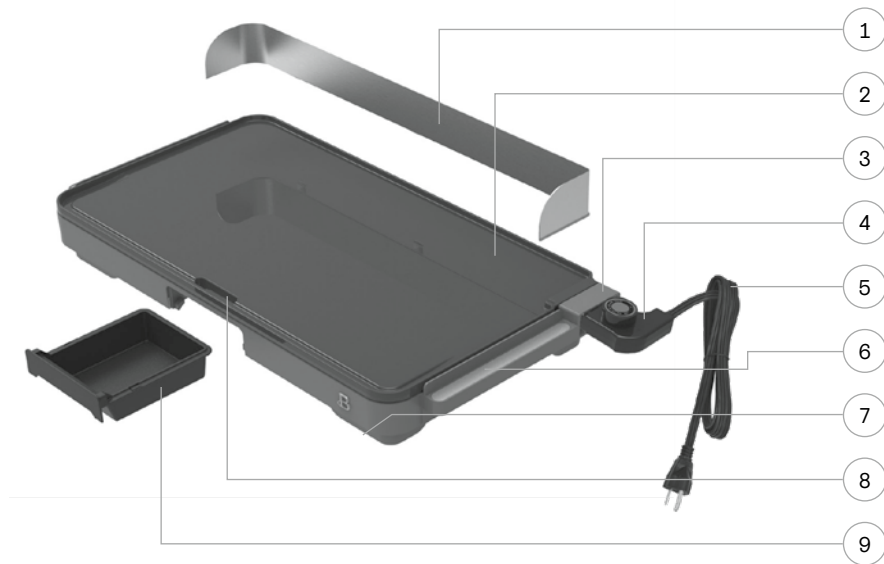
Instrucciones



Conozca mejor su Plancha XG

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Placa desmontable de acero inoxidable para salpicaduras
2. Superficie de cocción XG antiadherente
3. Enchufe de la sonda
4. Sonda de control de temperatura extraíble
5. Enchufe polarizado
6. Asas frías al tacto
7. Patas antideslizantes
8. Salida de grasa
9. Bandeja de goteo



Sonda de control de temperatura

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente la sonda de control de temperatura suministrada con esta plancha XG. El uso de cualquier otra sonda de control de temperatura puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

1. La sonda de control de temperatura es el centro nervioso y el cerebro de la plancha XG. Trátela con cuidado. Dejar caer o golpear la sonda podría cambiar su calibración y hacer que los ajustes de temperatura sean incorrectos.
2. Gire el selector de control para seleccionar cualquier temperatura de 200 °F a 400 °F como se indica en la receta. Use la configuración WARM (CALIENTE) para servir.
3. La luz indicadora de la sonda de control de temperatura se iluminará tan pronto como se gire el selector. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura seleccionada.



- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Sonda | 3. Selector de control |
| 2. Luz indicadora de alimentación | 4. Enchufe polarizado |

Antes del primer uso

1. Saque con cuidado la plancha XG del empaque y retire todo el material de embalaje.
2. Coloque la plancha XG antiadherente sobre una superficie de trabajo limpia, estable y plana.
NOTA: Algunas superficies de mostradores y mesas, como Corian® y otras superficies, no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por esta plancha XG. Recomendamos colocar una almohadilla aislante o una base debajo de la plancha XG para evitar posibles daños a la superficie. Asegúrese de que los lados y la parte posterior de la plancha XG estén al menos a 4 pulgadas de distancia de las paredes, gabinetes u objetos en el mostrador o la mesa.
3. Antes de cocinar en la plancha XG por primera vez, lave el protector contra salpicaduras con jabón suave para lavar platos, limpie cualquier residuo y déjelo secar.
4. Utilice una esponja humedecida con jabón o una toalla de papel para limpiar ligeramente la superficie de la plancha XG. Enjuague con una esponja limpia y seque la superficie antiadherente.
5. Coloque el protector contra salpicaduras. Hay 3 pestañas en la parte inferior del protector contra salpicaduras y 3 ranuras correspondientes ubicadas en la parte posterior de la plancha XG. (Figura 1) Inserte las 3 pestañas inferiores en las 3 ranuras ubicadas en la parte posterior de la plancha XG. (Figura 1)
6. Introduzca la bandeja de goteo en la parte delantera de la plancha XG. (Figura 2)
7. Acondicione la superficie antiadherente de la plancha XG. Gire el selector de control de temperatura a la posición APAGADO. Inserte la sonda en el enchufe del costado de la plancha XG. (Figura 6) Verifique que la sonda esté bien colocada.
8. Cubra la superficie antiadherente de la plancha XG con manteca vegetal.
9. Enchufe el cable en un tomacorriente de pared de 120 V CA. Gire el selector de control de temperatura a 400 °F. La luz indicadora de energía de la sonda de control se iluminará.
10. Deje que se caliente la superficie antiadherente de la plancha XG. Al llegar a 400 °F, la luz indicadora se apagará.

11. Gire la perilla de control de temperatura a la posición de APAGADO y desconéctelo del tomacorriente. Deje que la plancha XG se enfríe por completo. Use una toalla de papel limpia para eliminar el exceso de aceite. La superficie de su plancha XG ahora está acondicionada y lista para usar.
12. Retire la sonda de control de temperatura de la plancha XG y guárdela en un lugar limpio y seguro para el próximo uso.

Funcionamiento

1. Coloque el protector contra salpicaduras. Inserte las 3 pestañas en la parte inferior del protector contra salpicaduras en las 3 ranuras correspondientes ubicadas en la parte posterior de la plancha XG. (Figura 14)
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada debajo de la salida de grasa en la parte delantera de la plancha XG. (Figura 2)
3. Gire la perilla de control de temperatura a la posición APAGADO e inserte la sonda en el enchufe en el costado de la plancha XG. (Figura 3) Verifique que la sonda esté bien colocada.

4. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA.

IMPORTANTE: SIEMPRE INSERTE LA SONDA EN EL ENCHUFE DE PLANCHA PRIMERO, luego enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA.

5. Para precalentar, gire el selector de control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora de la sonda de control de temperatura se iluminará tan pronto como se gire el selector. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Espere 10 minutos para que la plancha XG se precaliente antes de cocinar.
6. Agregue los alimentos a la superficie de la plancha antiadherente y cocine de acuerdo con la receta. Ajuste el selector de control de temperatura de 200 °F a 400 °F según sea necesario. Después de que los alimentos estén cocidos, use el ajuste CALIENTE para servir.

IMPORTANTE: Utilice siempre espátulas resistentes al calor o utensilios de madera para evitar daños en la superficie antiadherente de la plancha XG.

NOTA: Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará a medida que se mantenga la temperatura adecuada.

PRECAUCIÓN: Las superficies de la plancha XG están calientes durante el uso.

PRECAUCIÓN: NO USE AEROSOL PARA COCINAR. LOS AEROSOL PUEDEN CAUSAR ACUMULACIONES QUE PUEDEN AFECTAR EL RENDIMIENTO ANTIADHERENTE DE LA SUPERFICIE DE LA PLANCHA.

7. Cuando cocine tocino o alimentos que contengan grandes cantidades de grasa, empuje la grasa hacia la salida de grasa frontal.
8. Asegúrese de revisar la bandeja de goteo periódicamente. Cuando esté llena, tenga cuidado al sacar la bandeja de goteo desde el frente de la plancha XG y deseche la grasa. Limpie la bandeja de goteo y reemplácela. (Figura 4)
9. Cuando termine de cocinar, gire el selector de control de temperatura a la posición de APAGADO. La luz indicadora se apagará. Desenchufe del tomacorriente.
10. Deje que la plancha XG se enfríe antes de retirar la sonda de control de temperatura.
11. Para limpiar la sonda de control de temperatura, simplemente límpiela con un paño suave y húmedo.

IMPORTANTE: Seque bien la sonda de control de temperatura antes del próximo uso.

NOTA: La sonda de control de temperatura no es sumergible.

Figura 1

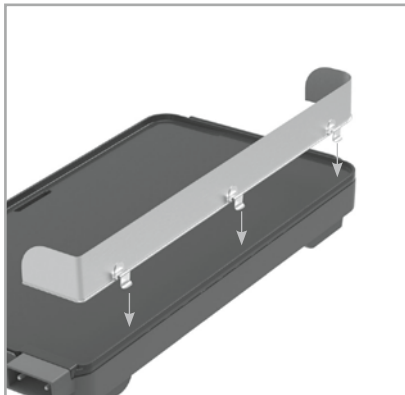


Figura 2

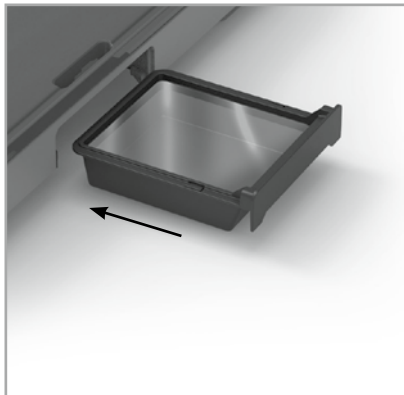


Figura 3

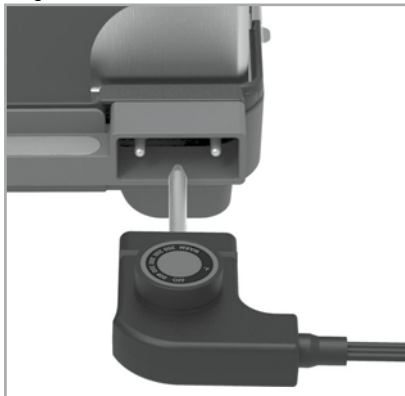


Figura 4

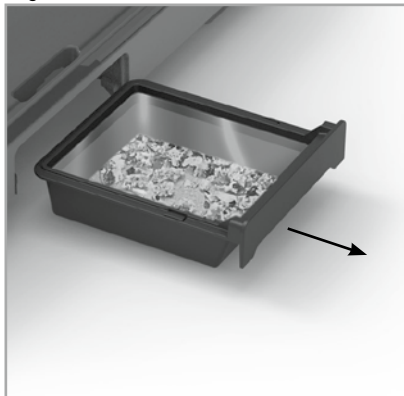


Tabla de cocción para la plancha XG

NOTA: Esta tabla está destinada a ser una guía general. Verifique las temperaturas con un termómetro para carne y siga las pautas de seguridad alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos que se enumeran a continuación.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
Tocino	325 °F - 350 °F	8 - 14 minutos	Establezca la temperatura adecuada y ajústela según sea necesario. Voltee según sea necesario.
Salchicha	325 °F - 350 °F	20 - 30 minutos	Establezca la temperatura adecuada y ajústela según sea necesario. Gire las salchichas para lograr un color dorado.
Pan francés	350 °F	6 - 10 minutos	Voltee los panes cuando estén doradas, a la mitad del tiempo de cocción.
Hamburguesa	350 °F	3 - 14 minutos	Voltee las hamburguesas a la mitad del
Rebanadas de jamón	350 °F	14 - 18 minutos	Voltee el jamón a la mitad del tiempo de cocción.
Sándwiches	350 °F	6 - 10 minutos	Unte mantequilla por fuera y dore ambos lados del pan.
Hot cakes	375 °F - 400 °F	4 - 7 minutos	Vierta la masa sobre la superficie de la plancha XG. Cuando se formen burbujas en la parte superior, voltee los hot cakes.
Chuletas de cerdo	350 °F	20 - 30 minutos	Dore ambos lados de las chuletas de cerdo, luego reduzca la temperatura a 325 °F Voltee las chuletas a la mitad del tiempo de cocción.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
Bistec	400 °F Término rojo 400 °F Término medio 400 °F Bien cocida	4 - 6 minutos 7 - 12 minutos 13 - 18 minutos	Voltee los bisteces a la mitad del tiempo de cocción.

Pautas de cocina del USDA

El USDA recomienda que las carnes como res y cordero, etc. se cocinen a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. El cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y las aves se deben cocinar a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para garantizar que se mueran las bacterias perjudiciales. Cuando recaliente productos de carne/ave, también se deben cocinar a temperaturas internas de 165 °F/74 °C.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

PRECAUCIÓN: NO USE AEROSOLES PARA COCINAR. LOS AEROSOLES PUEDEN CAUSAR ACUMULACIONES QUE PUEDEN AFECTAR EL RENDIMIENTO ANTIADHERENTE DE LA SUPERFICIE DE LA PLANCHA.

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, gire el selector de control de temperatura a la posición de APAGADO. Luego, desenchufe el control de temperatura del tomacorriente antes de retirar la sonda de la plancha XG.

1. Siempre retire la sonda de control de temperatura cuando no esté en uso y antes de limpiarla.

Instrucciones de cuidado y limpieza

1. Nunca corte alimentos en la superficie de la plancha XG.
2. Utilice siempre espátulas resistentes al calor o utensilios de madera para evitar daños en la superficie antiadherente de la plancha XG.
PRECAUCIÓN: No sumerja el cable, el enchufe o la sonda de control de temperatura en agua o cualquier otro líquido.
PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras accidentales, deje que su plancha XG se enfríe completamente antes de limpiarla.
3. Cuando termine de cocinar, gire el selector de control de temperatura a la posición de APAGADO. Deje que la plancha XG se enfríe por completo.
PRECAUCIÓN: La sonda puede calentarse después de su uso. Deje enfriar antes de manipular.
4. Retire la sonda de control de temperatura de la plancha XG.
5. Si es necesario, limpie el selector de control de temperatura y la sonda con un paño suave y húmedo. Seque completamente la sonda de control de temperatura. Apártela para usarla más tarde.
PRECAUCIÓN: La sonda de control de temperatura no es sumergible.
PRECAUCIÓN: La sonda y el enchufe de la sonda deben estar completamente secos antes de su uso.
6. Retire la bandeja de goteo; deseche el contenido. Levante para quitar el protector contra salpicaduras de acero inoxidable de la parte posterior de la plancha XG.
7. Tanto la bandeja de goteo como el protector contra salpicaduras son aptos para lavavajillas en la rejilla superior. O lave a mano con agua jabonosa; enjuague y seque bien.
8. Utilice una esponja humedecida con jabón o una toalla de papel para limpiar ligeramente el protector contra salpicaduras y la superficie de la plancha XG. Enjuague la esponja y seque con ella la superficie de la plancha XG antiadherente.
9. Para partículas de comida resistentes, espolvoree bicarbonato de sodio directamente sobre las áreas manchadas. Humedezca el bicarbonato de sodio agregando unas gotas de agua para formar una pasta. Deje que la pasta repose hasta por una hora. Frote con un paño suave húmedo o use un estropajo de plástico que no raye hasta que la mancha desaparezca.

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no frote vigorosamente cuando utilice un estropajo.

10. Afloje los alimentos cocidos con un paño de limpieza de plástico. Evite fregar con fuerza el acabado antiadherente, ya que esto puede causar rayones en la superficie. No utilice lana de acero, estropajos ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la plancha XG.
11. Repita el procedimiento según sea necesario.

NOTA: El rendimiento del revestimiento antiadherente no se verá afectado por las manchas.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la sonda de control de temperatura de la plancha XG esté desenchufada y de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla. Introduzca la bandeja de goteo en la parte delantera de la plancha XG para guardarla. Retire el protector contra salpicaduras y guárdelo para su uso posterior.
2. Nunca guarde la plancha XG mientras esté caliente o mojada.
3. Guarde la plancha XG, la sonda de control de temperatura y el protector contra salpicaduras en su caja o en un lugar limpio y seco para el próximo uso.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™, garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Exclusiones:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

Cómo obtener el servicio de garantía

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el

día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™.

Beautiful[™] Kitchenware

Make
Something
Beautiful™
♥ Drew

Beautiful™

Kitchenware



12" x 22" Extra Large Electric Griddle

Instruction Manual

12" x 22" Extra Grande Plancha

Manual de instrucciones