

Beautiful®

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♡ Drew*



3qt Electric Fondue Set
Juego de olla de cocción eléctrica 3qt



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.beautifulbydrew.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards	4-6
Additional Important Safeguards	7-8
Notes on the Cord	9
Plasticizer Warning	9
Electric Power	9
Notes on the Plug	9

Section 2: Instructions

Your Electric Fondue Set	11
Before Using for the First Time	12
How To Use Your Electric Fondue Set	12-15
Cheese and chocolate Fondue	16-17
Cleaning and Care	18
Warranty	19-20

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	22-24
Medidas importantes de seguridad adicionales.....	25-27
Notas sobre el cable	27
Advertencia sobre el acabado	27
Alimentación eléctrica	28
Notas sobre el enchufe	28

Sección 2 Instrucciones

Conozca mejor su juego de olla de cocción eléctrica	30
Antes de usar por primera vez	31
Cómo usar su juego de olla de cocción eléctrica	31-34
Fondue de queso y de chocolate	35-36
Cuidado y limpieza.....	37
Garantía.....	38-39



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, plugs, or the base 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 appliances.
7. 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 authorize service facility for examination, repair, or adjustment.

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 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.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to minimum temperature level position, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. This appliance is not intended for deep frying foods.
16. This appliance containing hot oil should not be left unattended.
17. Caution : For oil fondue, do not fill stainless steel Fondue pot with more than 800ml oil.
18. Do not use more than 6 FONDUE FORKS when cooking in hot oil.
19. **Caution:** For fondues other than oil, do not fill Stainless Steel Pot with more than 2200ML for broth or other liquids.

- 
- 
- 
20. Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
21. Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
22. Ceramic pot should only be used as a double boiler. Do not place ceramic pot directly on the heater plate.
- WARNING :** SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A COOKER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.
- WARNING :** DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD
23. Do not place the fondue pot directly on a stovetop for preheating.

**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 appliance while it is operating or while it is hot.


Set up the electric fondue on a suitable heat-resistant surface

A fire may occur if electric fondue is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.

Take care that the power cord does not touch the hot surfaces of appliance and place it such that the appliance cannot be pulled down.


Before the appliance is used, the main body as well as any attachments should be checked thoroughly for any defects.

If this appliance has been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.



No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's 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.




In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord.

This appliance is not intended for use by children

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified service person to avoid a hazard.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.





NOTES ON THE CORD

A short detachable power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.


PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. 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.



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.



Section 2

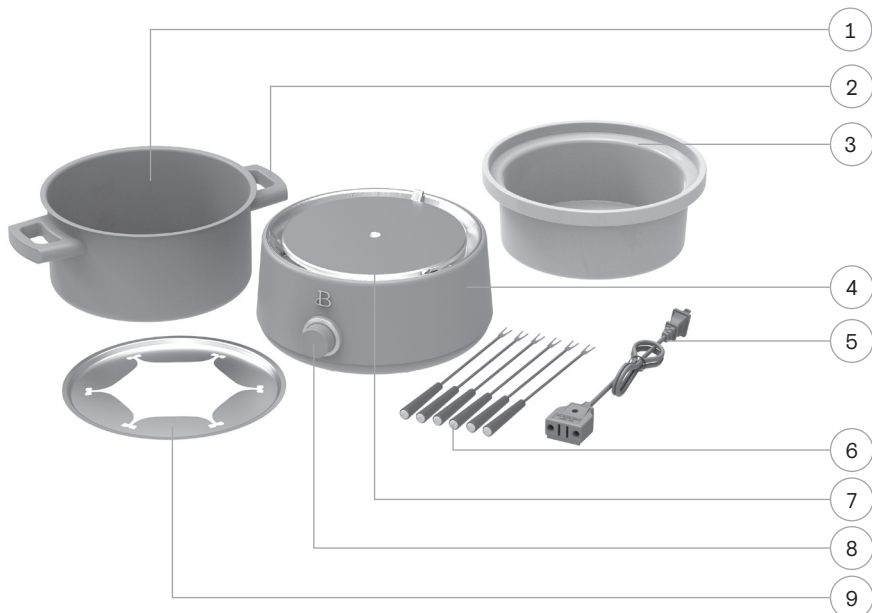
Instructions

2

Getting To Know Your Electric Fondue Set

Product may vary slightly from illustration

1. Stainless steel pot
2. Cool touch handles
3. Ceramic insert
4. Base Unit
5. Detachable magnetic power cord
6. Colored Stainless steel fondue forks
7. Heating element
8. Temperature control dial
9. Fork rack



Before Using for the First Time



- Remove all packaging from the electric fondue set. Remove any labels from the outer surfaces.
- Wash the fondue pot, the fork guide, the fondue forks, and the stoneware insert in warm soapy water. Rinse and dry. Wipe heating element with damp cloth and dry.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **WARNING:** DO NOT mix fats and oils as the fondue pot could boil over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
- If the fat/oil should catch fire DO NOT try to extinguish the flames with water. Extinguish the flames with a damp cloth. Do not immerse element in water. Never place appliance on hot stove or in oven.

How To Use Your Electric Fondue Set

NOTE: Never use metal utensils such as forks, knives, mashers, beaters with this product, as they will scratch the non-stick surface. Only use the forks provided or plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils.

Before each use, ensure the handles are securely attached

1. Place appliance on a flat, level, dry and heat resistant surface, keep away from walls and ensure that area where appliance is being used is well ventilated.
2. Rotate the temperature control knob to minimum temperature level.
Caution: Please take all cautions when transporting the fondue pot filled with hot oil and use oven mitts.
3. Fill the pot with the required amount of water, broth, or oil according to your recipe. (Figure 1)
Caution: Always take care that the quantity of liquids do not exceed 800ML for OIL, and 2200ML for broth or other liquids to avoid any spillage or damage.

- 
- 
4. Position stainless steel fondue pot so that it lays flat on the heating element. (Figure 2)
 5. Add the fork rack on the stainless pot and make sure it is correctly attached. It is recommended to use the appliance with the fork rack.
 6. Connect the magnetic end of the detachable power cord into the socket on the base then plug the other end to a wall outlet. (Figure 3)

CAUTION: Do not plug the power cable to the wall outlet when the pot on the base is empty.

7. Turn temperature control clockwise to your desired temperature level to heat ingredients to desired temperature. (Figure 4)

This may take approximately 30 to 40 minutes.

8. When preparation is warm enough, spear the ingredient with fork and gently dip in the fondue of your choice. If needed, rest the fork in the slot of the fork holder. (Figure 5)

The temperature control may be adjusted during cooking for optimal cooking results.

Note: Cooking time may vary depending on the size of meat and desired cooking doneness. Estimated cooking time can range between 45 seconds for smaller pieces of meat, cooked to medium rare and up to 2 minutes for larger pieces cooked well done.


CAUTION: Do not use more than 6 Fondue Forks at one time when cooking in hot oil. The Fork Holder may also prevent some of the spattering during cooking.

NOTE: Do not place a cover over the Fondue Pot when heating oil or cooking in oil.

NOTE: Remove ice crystals or excess water on food before cooking in oil by blotting with a paper towel.

9. After serving, rotate the temperature control counterclockwise to minimum temperature level.
10. Unplug the power cord from the wall outlet, then from the appliance.
11. Allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it.

WARNING: Always unplug the product when not in use or when it will be left unattended.



CAUTION: Use extreme caution when moving/handling the product when it is hot.

CAUTION: The pot is hot! Use oven mitts.

DO NOT displace appliance until it is completely cooled. Remove fondue pot first, before removing heating element.

CAUTION: Do not allow water to completely evaporate.



Figure 1



Figure 2



Figure 3

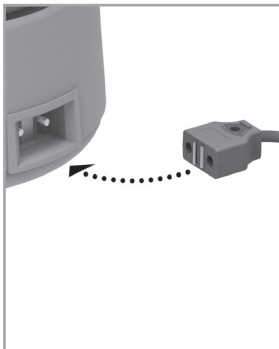
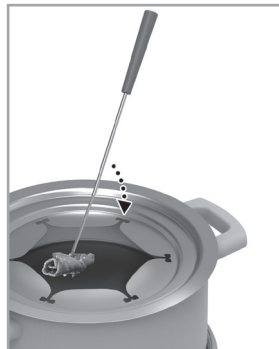


Figure 4



Figure 5



Cheese and chocolate Fondue

For cheese and chocolate fondue, it is recommended to use the ceramic insert for better results.

1. Place the stand in the middle of your dining table.
2. Fill the stainless-steel fondue pot with boiling water and place on heating element. (Figure 6)

You can also boil the water in the fondue pot, this will add time.

Note : Always take care that the quantity of water do not exceed 800ML to avoid spillage or damage when adding the ceramic pot.

3. When ready pour your preparation into the ceramic insert, then place it in the stainless-steel fondue pot over the boiling water. No need to use the stainless-steel fork guide. (Figure 7)
4. Set the desired temperature level on the control knob to ensure that water continues to simmer. (Figure 8)
5. When preparation is warm enough, gently dip in the fondue of your choice. (Figure 9)
6. When cooking is complete, set temperature control to the minimum temperature level.
7. Unplug the power cord from the wall outlet, then from the appliance.

WARNING: Always unplug the product when not in use or when it will be left unattended.

CAUTION: Use extreme caution when moving/handling the product when it is hot.

CAUTION: The pot is hot! Use oven mitts.

DO NOT displace appliance until it is completely cooled. Remove fondue pot first, before removing heating element.



Figure 6



Figure 7



Figure 8



Figure 9



Cleaning and Care

Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.

For reasons of electrical safety, the electric cooker and power cord should not be treated with liquids and should never be immersed.

Allow remaining food preparation to cool before discarding.

The stainless-steel pot and the ceramic insert are dishwasher safe as well as the forks and fork rack.

Store the product in a cool, dry place.

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

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.

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.

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

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 usar electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas, como las siguientes:

- 1. Lea todas las instrucciones.**
2. No toque superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use guantes de cocina o agarraderas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otros líquidos.
4. Este aparato no se diseñó para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería, de una caída o si se dañó de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

8. El uso de accesorios que no cuenten con la recomendación del fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
9. No utilizar en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o un mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un hornillo eléctrico o a gas caliente o cerca de uno, ni en un horno caliente.
12. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier electrodoméstico que contenga aceite caliente o líquidos calientes.
13. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y, luego, enchufe el cable al tomacorriente de pared. Para desconectar el aparato, gire el control a la posición de nivel mínimo de temperatura y, luego, retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
15. Este aparato no se diseñó para freír alimentos.
16. Este electrodoméstico que contiene aceite caliente no debe dejarse desatendido.
17. Precaución: para la fondue de aceite, no llene la olla para fondue de acero inoxidable con más de 800 ml de aceite.
18. No use más de 6 TENEDORES PARA FONDUE cuando cocine en aceite caliente.

19. Precaución: no para fondue de aceite, no llene la olla de acero inoxidable con más de 2200 ML para caldo u otros líquidos
20. No cocine sobre una superficie de cocción rota: si la superficie de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
21. Limpie la superficie de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor, algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
22. La olla de cerámica solo debe usarse como una caldera doble. No coloque la olla de cerámica directamente sobre la placa del calentador.
23. No coloque la olla de fondue directamente sobre una estufa para precalenta

ADVERTENCIA: SE PUEDEN OCASIONAR SERIAS QUEMADURAS POR ACEITE CALIENTE SI LA COCINA SE SALE DE LA ENCIMERA. NO DEJE QUE EL CABLE CUELGUE SOBRE EL BORDE DEL MOSTRADOR DONDE PUEDAN AGARRARLO LOS NIÑOS O ENREDARSE CON EL USUARIO.

ADVERTENCIA: NO UTILIZAR CON UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.

**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**

**MEDIDAS IMPORTANTES
DE SEGURIDAD
ADICIONALES**

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene calor por un tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras esté funcionando o se encuentre caliente.

Coloque la fondue eléctrica en una superficie adecuada y resistente al calor.

Puede producirse un incendio si, mientras la fondue eléctrica está funcionando, esta se cubre o entra en contacto con material inflamable, lo que incluye cortinas, paños, paredes y materiales similares.

Procure que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato y colóquelo de forma que no se pueda jalar hacia abajo.

Antes de utilizar el aparato, compruebe que la estructura principal y los accesorios no presenten ningún defecto.

Si este aparato se cae sobre una superficie dura, no debe seguir utilizándose: incluso los daños invisibles pueden acarrear efectos negativos con respecto a la seguridad de funcionamiento del aparato.

No se asumirá ninguna responsabilidad si se producen daños como consecuencia de un uso inadecuado o si no se respetan estas instrucciones.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender este manual del propietario antes de utilizar o limpiar dicho aparato.
2. El cable de este aparato debe conectarse solo a un tomacorriente de 120 V de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar de forma incorrecta, desenchufe de inmediato el cable. Luego retire la sonda de control de temperatura. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente.

4. No deje este aparato sin supervisión mientras esté en uso.

Para cumplir con las normas de seguridad y evitar riesgos, a las reparaciones de los electrodomésticos las debe realizar personal cualificado, lo que incluye la sustitución del cable de alimentación.

Este aparato no es apto para que lo utilicen los niños.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o un técnico calificado deberá reemplazarlo para evitar situaciones de peligro.

Los aparatos no se diseñaron para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe utilizar un cable de alimentación corto desconectable para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado del mostrador o de la mesa u otros muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie del mostrador o de la mesa. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, generar desperfectos permanentes u ocasionar la aparición de manchas.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.



Sección 2

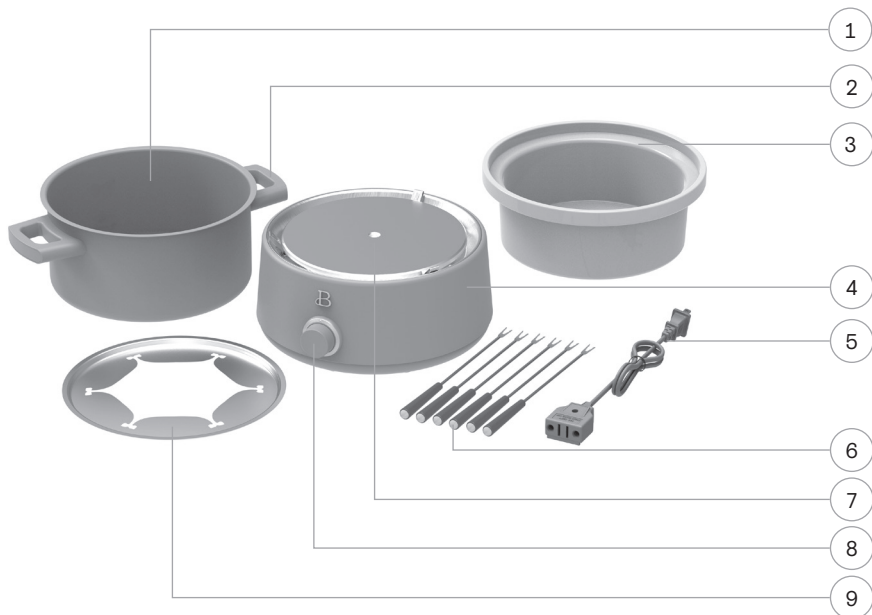
Instrucciones

2

Conozca mejor su juego de olla de cocción eléctrica

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones.

1. Olla de acero inoxidable
2. Asas con aislamiento térmico
3. Accesorio de cerámica
4. Base de la unidad
5. Cable de alimentación magnético desconectable
6. Tenedores de acero inoxidable de colores para fondue
7. Pieza para calentamiento
8. Perilla de control de temperatura
9. Tenedores de acero inoxidable de colores para fondue



Antes de usar por primera vez

- Retire todo el embalaje del juego de fondue eléctrica. Retire cualquier etiqueta de las superficies exteriores.
- Lave la olla de fondue, el soporte para tenedores, los tenedores y el accesorio de cerámica con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos. Limpie la pieza para calentamiento con un paño húmedo y séquela.
- NO coloque el aparato sobre un hornillo eléctrico o a gas caliente o cerca de uno, ni en un horno caliente.
- **ADVERTENCIA:** NO mezcle grasas y aceites, ya que el contenido de la olla de fondue podría salir de ella. La mezcla de varios tipos de aceite y grasa entre sí también es peligrosa.
- Si la grasa o el aceite genera fuego, NO intente apagar las llamas con agua. Apague las llamas con un paño húmedo. No lo sumerja en agua. Nunca coloque el aparato sobre la estufa caliente o en el horno.

Cómo usar su juego de olla de cocción eléctrica

NOTA: No utilice nunca utensilios metálicos como tenedores, cuchillos, trituradores o batidores con este producto, ya que rayarán la superficie antiadherente. Utilice únicamente los tenedores suministrados o utensilios de cocina de plástico, goma, madera o silicona.


Antes de cada uso, asegúrese de que las asas estén bien colocadas.

1. Coloque el aparato en una superficie plana, nivelada, seca y resistente al calor, aléjelo de las paredes y asegúrese de que el área donde se utilice dicho aparato cuente con una buena ventilación.
2. Gire la perilla de control de temperatura al nivel mínimo de temperatura.

Precaución: Tome todas las precauciones al transportar la olla de fondue llena de aceite caliente y use guantes para horno.

3. Llene la olla con la cantidad necesaria de agua, caldo o aceite según su receta. (Figura 1)

Precaución: Siempre tenga cuidado de que la cantidad de líquidos no exceda los 800 ML para el ACEITE y los 2200 ML para el caldo u otros líquidos para evitar derrames o daños.

- 
4. Coloque la olla de fondue de acero inoxidable de manera que quede nivelada sobre la pieza para calentamiento. (Figura 2)
 5. Añada el soporte para tenedores en la olla de acero inoxidable y asegúrese de que quede bien colocado. Se recomienda utilizar el aparato con el soporte para tenedores.
 6. Conecte el extremo magnético del cable de alimentación desconectable a la toma de corriente de la base y, luego, conecte el otro extremo a una toma de corriente de pared. (Figura 3)

PRECAUCIÓN: No conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de pared cuando la olla que se coloca en la base esté vacía.

7. Gire el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para calentar los ingredientes a la temperatura deseada.(Figura 4)
El proceso puede durar aproximadamente 30 a 40 minutos.
8. Cuando la preparación esté lo suficientemente caliente, pinche el alimento que desee con un tenedor y sumérjalo poco a poco en la fondue de su elección. Si es necesario, apoye el tenedor en la ranura del soporte para tenedores. (Figura 5)

El control de la temperatura puede ajustarse durante la cocción para obtener los mejores resultados.


Nota: El tiempo de cocción dependerá del tamaño de la carne y el punto de cocción deseado. El tiempo de cocción estimado debe ser de aproximadamente 45 segundos para una cocción más pequeña, medianamente cocida, 2 minutos para piezas de carne más grandes y bien cocidas

PRECAUCIÓN: No use más de 6 tenedores para fondue a la vez cuando cocine en aceite caliente. El soporte para tenedores también puede evitar algunas salpicaduras durante la cocción.

NOTA: No coloque una tapa sobre la olla para fondue cuando caliente aceite o cocine en aceite.

NOTA: Quite los cristales de hielo o el exceso de agua de los alimentos antes de cocinarlos en aceite secando con una toalla de papel.

9. Después de haber terminado de servir, gire el control de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel mínimo de temperatura.

- 
10. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente de pared y, luego, el del aparato.
11. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el producto cuando no lo utilice o cuando nadie lo supervise.

PRECAUCIÓN: Tenga mucho cuidado al mover y manipular el producto cuando esté caliente.

PRECAUCIÓN: ¡La olla está caliente! Utilice guantes de cocina.

NO mueva el aparato hasta que se haya enfriado por completo. Antes de retirar la pieza para calentamiento, retire la olla de fondue.

PRECAUCIÓN: No deje que el agua se evapore por completo.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

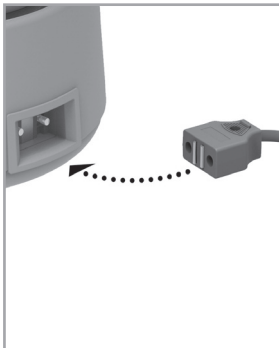
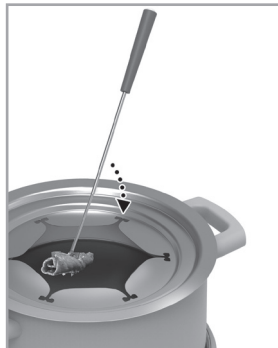


Figura 4



Figura 5



Fondue de queso y de chocolate

Para la fondue de queso y de chocolate, se recomienda utilizar el accesorio de cerámica a fin de obtener mejores resultados.

1. Coloque el soporte en el centro de su mesa de comedor.
2. Llene la olla de fondue de acero inoxidable por encima de la línea mínima con agua hirviendo y colóquela sobre la pieza para calentamiento. (Figura 6)

También puede hervir el agua en la olla de fondue, pero llevará más tiempo.

Nota: Siempre tenga cuidado de que la cantidad de agua no exceda los 800 ML para evitar derrames o daños al agregar la olla de cerámica.

3. Cuando esté listo, vierta su preparación en el accesorio de cerámica y colóquelo en la olla de fondue de acero inoxidable sobre el agua hirviendo. No es necesario utilizar el soporte para tenedores de acero inoxidable. (Figura 7)
4. Ajuste el nivel de temperatura deseado con la perilla de control para asegurarse de que el agua siga hirviendo a fuego lento. (Figura 8)
5. Cuando la preparación esté lo suficientemente caliente, sumerja los alimentos con cuidado en la fondue de su elección. (Figura 9)
6. Una vez que haya terminado de cocinar, coloque el control de temperatura en el nivel mínimo de temperatura.
7. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente de pared y, luego, el del aparato.

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el producto cuando no lo utilice o cuando nadie lo supervise. **PRECAUCIÓN:** Tenga mucho cuidado al mover y manipular el producto cuando esté caliente.

PRECAUCIÓN: ¡La olla está caliente! Utilice guantes de cocina.

NO mueva el aparato hasta que se haya enfriado por completo. Antes de retirar la pieza para calentamiento, retire la olla de fondue.



Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9



Cuidado y limpieza

Desconecte el enchufe de la toma de corriente de pared y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

Por razones de seguridad eléctrica, la olla de cocción eléctrica y el cable de alimentación no se deben tratar con líquidos ni se deben sumergir nunca.

Deje que la preparación que sobró se enfríe antes de desecharla.

La olla de acero inoxidable, el accesorio de cerámica, los tenedores y el soporte para tenedores son aptos para el lavavajillas.

Guarde el producto en un lugar fresco y seco.

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

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.

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

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

Exclusiones:

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



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.beautifulbydrew.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564

Made in China / Hecho en China

19277_19278 R8