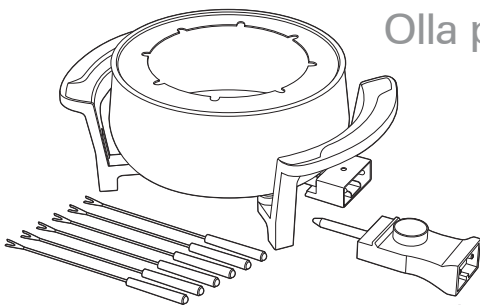


Hamilton Beach®

Fondue Pot
Caquelon à fondue
Olla para fondue



**READ BEFORE USE
À LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

English 2

USA: 1-800-851-8900

www.hamiltonbeach.com

Français..... 12

Canada: 1-800-267-2826

www.hamiltonbeach.ca

Español 22

EE. UU.: 1.800.851.8900

México: 01 800 71 16 100

www.hamiltonbeach.com.mx


**Le invitamos a leer cuidadosamente
este instructivo antes de usar su
aparato.**

840296700

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:


1. Read all instructions.
2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord, or plug in water or other liquid.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.

- 
11. Extreme caution must be used when moving fondue containing hot oil or other hot liquids.
 12. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
 13. A fondue containing hot oil should not be left unattended.
 14. Do not use appliance for other than intended use.


SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.



⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.



A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

To order parts:

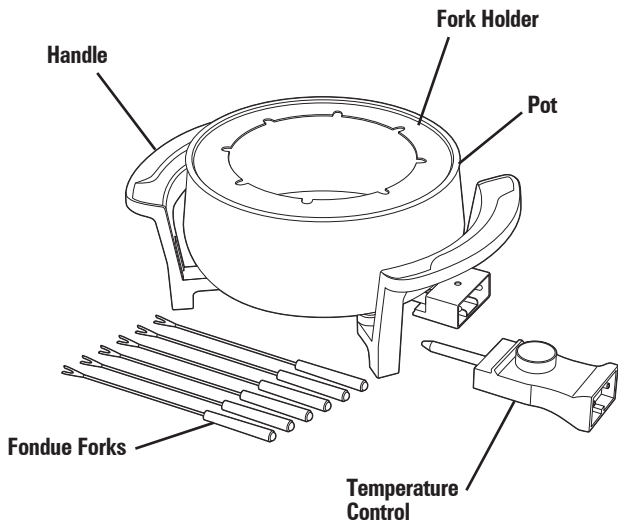
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

Before First Use: Wash pot, fork holder, and forks in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not wash or immerse temperature control or power cord.



How to Use

Before First Use: Lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat uncovered at 300°F (150°C). Turn off and cool completely. Wipe away excess oil.

1. Set fondue pot on a flat, dry surface.
2. Plug temperature control into fondue pot. Set temperature control dial to OFF (O); then plug into outlet.
3. Add ingredients to pot and follow the recipe. If using oil, do not fill above MAX FILL line.
4. Turn dial to desired temperature. The indicator light will go off once desired temperature is reached.
5. Use fondue forks to hold foods for cooking or dipping. Do not eat directly off fondue forks. Place food on a plate and use a separate fork to consume.

NOTE: Use plastic, silicone, or wooden utensils while preparing recipes to prevent damage to nonstick surface.

6. After cooking or serving, turn temperature control dial to OFF (O). Unplug. Cool completely before removing temperature control.

How to Use With Oil or Broth

⚠ WARNING Burn Hazard. Use extreme caution when moving fondue pot containing hot oil or liquids. It is not recommended to cook with hot oil when children are present. Some spattering will occur during cooking.

Before First Use: Make sure fondue pot is completely dry before filling with oil.

1. Set fondue pot on a flat, dry surface.
2. Plug temperature control into fondue pot. Set temperature control dial to OFF (○); then plug into outlet.
3. Fill fondue pot with 2 3/4 cups (651 ml) of vegetable oil or broth.

NOTE: Do not fill above MAX FILL line in pot.

4. Place fork holder on top edge of fondue pot and use notches to hold fondue forks in place while cooking.
5. Turn dial to desired temperature.
6. After cooking or serving, turn temperature control dial to OFF (○).
7. Unplug. Cool completely before removing temperature control.



Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquid.

1. Turn dial to OFF (O). Unplug from outlet and cool completely.
2. Remove temperature control before cleaning.
3. All parts are not dishwasher-safe. Hand-wash fondue pot, forks, and fork holder in hot, soapy water. To remove stains, use a nonabrasive cleaner or nonmetal cleaning pad. Rinse and dry.
4. Wipe temperature control with soft, damp cloth.

Recipes

Salted Caramel Chocolate Fondue

Ingredients:

1 package (567 g) dark chocolate chips

1 jar (326 g) salted caramel topping

1 cup (237 ml) heavy cream

1/2 teaspoon kosher salt

Salted pretzels

Cubed pound cake

Whole strawberries

Directions:

1. Add chocolate chips, salted caramel topping, heavy cream and salt to fondue pot.
2. Turn temperature dial to 325°F (165°C), stirring occasionally until chocolate is melted and mixture is smooth.
3. Reduce temperature to keep warm. Serve immediately with pretzels, pound cake and whole strawberries.

Serves: 14–16

Test Kitchen Tip: If fondue starts to thicken, stir in 1 tablespoon (15 ml) heavy cream at a time until desired consistency is reached.

Recipes (cont.)

Cheese Fondue

Ingredients:

3/4 pound (341 g) Gruyere cheese, shredded

1 package (216 g) shredded Swiss cheese

3 tablespoons cornstarch

1 1/4 cups (296 ml) dry white wine

1 clove garlic, halved

Dash ground nutmeg

Cubed crusty bread

Directions:

1. In a large resealable plastic bag, add shredded cheeses and cornstarch. Seal and shake until cheeses are coated with cornstarch.
2. Heat wine and garlic in fondue pot to 350°F (180°C).
3. Remove garlic halves and discard. Gradually stir in shredded cheese until melted and creamy. Stir in nutmeg. Reduce heat to keep warm.
4. Serve immediately with cubed crusty bread.

Serves: 8

Recipes (cont.)

Beef Fondue With Creamy Dipping Sauce

Ingredients:

- 3/4 cup (177 ml) vegetable oil
- 3/4 cup (177 ml) soy sauce
- 3/4 cup (177 ml) honey
- 1 clove garlic, halved
- 1 pound (454 g) boneless beef sirloin, cut into 1 inch cubes
- 1 cup (237 ml) mayonnaise
- 2 tablespoons (30 ml) chili sauce
- 2 tablespoons (30 ml) rice vinegar
- 1 teaspoon (5 ml) fish sauce
- 1 clove garlic, minced
- 1/4 teaspoon (0.3 g) dried crushed red pepper
- 1 quart (946 ml) vegetable oil

Directions:

1. Stir together oil, soy sauce, honey and garlic in a medium bowl. Place beef cubes in a large plastic resealable bag; then pour mixture into the bag. Seal and refrigerate several hours or overnight.
2. In a medium bowl, stir together mayonnaise, chili sauce, rice vinegar, fish sauce, garlic and red pepper flakes. Cover and refrigerate until ready to serve.
3. Fill oil to MAX fill line in fondue pot. Set temperature to 350°F (180°C).
4. Meanwhile, drain meat and pat dry with paper towels.
5. Thread meat cube on fondue fork. Carefully add to hot oil. Cook until desired doneness and serve with dipping sauce.

Serves: 6

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).


We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :


1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.

- 
10. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
 11. Prendre d'extrêmes précautions lors du déplacement du caquelon à fondue contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 12. Toujours brancher la prise sur l'appareil avant de brancher le cordon à la prise murale. Pour la mise hors tension, tourner le bouton de réglage vers la position d'ARRÊT (O), puis débrancher la fiche de la prise murale.
 13. Un caquelon à fondue contenant de l'huile chaude ne doit pas être laissé sans surveillance.
 14. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.


CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.



⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.



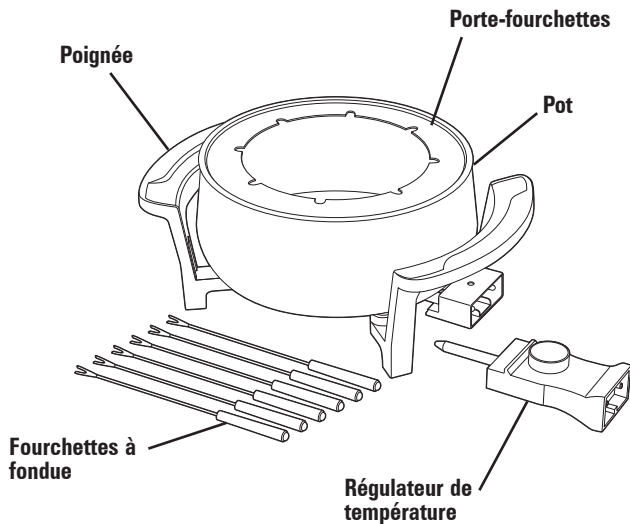
Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

Pour éviter la surcharge de circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

Avant la première utilisation :
Laver le caquelon, le porte-fourchettes et les fourchettes dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas laver ou immerger le régulateur de température ni le cordon d'alimentation.



Utilisation

Avant la première utilisation : Brossez légèrement la surface de cuisson avec de l'huile végétale. Chauffer, à découvert, à 300 °F (150 °C). Éteindre et refroidir complètement. Essuyer l'excès d'huile.

1. Mettre le caquelon à fondue sur une surface plate et sèche.
2. Brancher le régulateur de température au caquelon à fondue. Tourner le bouton de réglage de température vers la position d'arrêt (O); puis brancher dans une prise de courant.
3. Ajouter les ingrédients à la casserole et suivre la recette. Si de l'huile est utilisée, ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX.
4. Tourner le bouton de réglage de la température à la température souhaitée. Le voyant s'allume lorsque la température souhaitée est atteinte.
5. Utiliser des fourchettes à fondue pour tenir les aliments pour la cuisson ou le trempage. Ne pas manger directement des fourchettes à fondue. Placer les aliments sur une assiette et utiliser une fourchette séparée pour consommer.
REMARQUE : Utiliser des ustensiles en plastique, silicone ou en bois pour préparer les recettes pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
6. Après la cuisson ou après avoir servi les aliments, tourner le bouton de réglage de la température à la position d'arrêt (O). Débrancher. Refroidir complètement avant de retirer le régulateur de température.

Utilisation de l'huile ou du bouillon

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlures.** La plus grande prudence s'impose lors du déplacement du caquelon à fondue contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds. Il n'est pas recommandé de faire cuire avec de l'huile chaude lorsque des enfants sont présents. Des éclaboussures se produiront pendant la cuisson.

Avant la première utilisation : S'assurer que le caquelon à fondue est complètement sec avant de le remplir avec de l'huile.

1. Mettre le caquelon à fondue sur une surface plate et sèche.
2. Brancher le régulateur de température au caquelon à fondue. Tourner le bouton de réglage de température vers la position d'arrêt (O); puis brancher dans une prise de courant.
3. Remplir le caquelon à fondue avec 2 3/4 tasses (651 ml) d'huile végétale ou du bouillon.

REMARQUE : Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX FILL dans le caquelon.

4. Placer le porte-fourchettes sur le bord supérieur du caquelon à fondue et utiliser les encoches pour maintenir les fourchettes à fondue en place pendant la cuisson.
5. Tourner le bouton de réglage de la température à la température souhaitée.
6. Après la cuisson ou après avoir servi les aliments, tourner le bouton de réglage de la température à la position d'arrêt (O).
7. Débrancher. Refroidir complètement avant de retirer le régulateur de température.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le régulateur de température dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Tourner le bouton de réglage à la position d'arrêt (O).
Débrancher la fiche de la prise murale et laisser le caquelon se refroidir complètement.
2. Retirer le régulateur de température avant de nettoyer.
3. Tous les assesoires ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Laver à la main le caquelon, les fourchettes et le porte-fourchettes dans de l'eau chaude et savonneuse. Pour enlever les taches, utiliser un nettoyant non abrasif ou un tampon de nettoyage non métallique. Rincer et sécher.
4. Essuyer le régulateur de température avec un linge doux et humide.

Recettes

Fondue salée au chocolat et au caramel

Ingrédients :

1 paquet (567 g) de grains de chocolat noir

1 pot (326 g) de garniture au caramel salé

1 tasse (237 ml) de crème épaisse

1/2 de cuillère à thé de sel casher

Bretzels salés

Gâteau pound cake en cubes

Fraises entières

Instructions :

1. Ajouter les grains de chocolat, la garniture au caramel salé, la crème épaisse et le sel au caquelon à fondue.
2. Tourner le bouton de réglage de la température à 325 °F (165 °C), puis remuer le mélange de temps en temps jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse.
3. Réduire la température pour maintenir le mélange au chaud. Servir la fondue immédiatement avec des bretzels, du gâteau pound cake et des fraises entières.

Portions : 14 à 16

Conseil : Si la fondue commence à s'épaissir, mélanger 1 cuillère à soupe (15 ml) de crème épaisse à la fois jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.

Recettes (suite)

Fondue au fromage

Ingrédients :

3/4 livre (341 g) de fromage gruyère râpé

1 paquet (216 g) de fromage suisse râpé

3 cuillères à soupe de fécule de maïs

1 1/4 tasses (296 ml) de vin blanc sec

1 gousse d'ail, coupée en deux

Pincée de muscade moulue

Pain croustillant en cubes

Instructions :

1. Dans un grand sac en plastique refermable, ajouter les fromages râpés et la fécule de maïs. Sceller et agiter jusqu'à ce que les fromages soient recouverts de fécule de maïs.
2. Faire chauffer le vin et l'ail dans le caquelon à fondue à 350 °F (180 °C).
3. Retirer les moitiés d'ail et les jeter. Incorporer graduellement le fromage râpé et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu et crémeux. Incorporer la muscade. Réduire la chaleur pour maintenir le mélange au chaud.
4. Servir immédiatement avec du pain croustillant en cubes.

Portions : 8

Recettes (suite)

Fondue au bœuf avec trempette crémeuse

Ingrédients :

3/4 tasse (177 ml) d'huile végétale

3/4 tasse (177 ml) de sauce soja

3/4 tasse (177 ml) de miel

1 gousse d'ail, coupée en deux

1 livre (454 g) de surlonge de bœuf désossé, coupé en cubes de
1 pouce (3,8 cm)

1 tasse (237 ml) de mayonnaise

2 cuillères à soupe (30 ml) de sauce chili

2 cuillères à soupe (30 ml) de vinaigre de riz

1 cuillère à thé (5 ml) de sauce de poisson

1 gousse d'ail émincée

1/4 cuillère à thé (0,3 g) de piment de Cayenne broyé séché

1 pinte (946 ml) d'huile végétale

Instructions :

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger l'huile, la sauce soja, le miel et l'ail. Placer les cubes de boeuf dans un grand sac en plastique refermable; puis verser le mélange dans le sac. Sceller et réfrigérer pendant plusieurs heures ou toute la nuit.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la mayonnaise, la sauce au chili, le vinaigre de riz, la sauce de poisson, l'ail et le piment de Cayenne broyé. Couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
3. Verser l'huile dans le caquelon à fondue jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Régler la température à 350 °F (180 °C).
4. Pendant ce temps, égoutter la viande et la sécher avec des essuie-tout.
5. Enfiler les lanières de viande sur de fourchette à fondue. Ajouter soigneusement la viande à l'huile chaude. Cuire la viande jusqu'au degré de cuisson désiré et la servir avec une trempette.

Portions : 6

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Le produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).


Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:


1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el electrodoméstico, su cable o enchufe en agua u otros líquidos.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no se use el electrodoméstico y antes de lavarlo limpiarlo. Permita que el electrodoméstico se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No usar al aire libre.
10. No colocar sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o a gas, o dentro de un horno caliente.
11. No deje el cable colgando de un borde de mesa o mostrador. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluida la cocina.

- 
12. Se debe tener un cuidado extremo cuando se transporte la olla para fondue llena de aceite caliente u otros líquidos.
 13. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero antes de conectarlo al tomacorriente. Para desconectar, coloque el interruptor en APAGADO (O) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
 14. No use un control de temperatura y cable distinto al que está incluido con el aparato
 15. El aparato no se destina para funcionar por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control remoto separado.
 16. No deje una olla para fondue llena de aceite sin supervisión.
 17. No use el electrodoméstico para aplicaciones distintas de su uso normal.


GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.



⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.



Se usa un cable corto en este aparato para reducir el riesgo de ser agarrado por niños, de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y Características

Para ordenar partes:

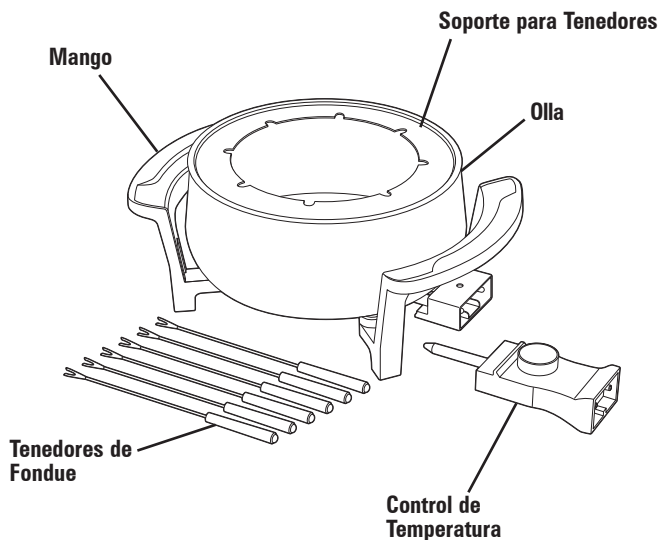
EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

Antes de usar por primera vez:

Lave la olla, los tenedores y su recipiente en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. No lave o sumerja el control de temperatura o el cable de alimentación.



Cómo Usar

Antes de Usar por Primera Vez: Limpie suavemente la superficie de cocina con aceite vegetal. Caliente sin tapa a 300°F (150°C). Apague y enfríe completamente. Retire todo el exceso de aceite con un paño.

1. Coloque la olla para fondue sobre una superficie plana y seca.
2. Conecte el control de temperatura en la olla para fondue. Coloque el control de temperatura en APAGADO (O); y luego enchufe en el tomacorriente.
3. Agregue los ingredientes a la olla y siga la receta. Si usa aceite, no la llene más allá de la línea MAX.
4. Coloque el control en la temperatura adecuada. La luz del indicador se apagará una vez que se ha llegado a la temperatura deseada.
5. Use los tenedores de fondue para tomar los alimentos a cocinar o sumergir. No coma directamente de los tenedores. Coloque los alimentos en un plato y use otro tenedor para comer.
NOTA: Use plástico, silicona o utensilios de madera mientras prepara la receta para evitar el daño en la superficie para la olla.
6. Después de cocinar o servir, coloque el control de temperatura en APAGADO (O). Desconecte. Enfríe completamente antes de retirar el control de temperatura.

Uso con Aceite o Caldo Caliente

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Quemaduras.** Tenga extremo cuidado cuando transporte la olla con contenido de aceite o líquidos calientes. No se recomienda cocinar con aceite caliente cuando hay niños presentes. Durante el proceso puede haber derrames.

Antes de Usar por Primera Vez: Asegúrese de que la olla esté completamente seca antes de llenar con aceite.

1. Coloque la olla para fondue sobre una superficie plana y seca.
2. Conecte el control de temperatura en la olla para fondue. Coloque el control de temperatura en APAGADO (O); y luego enchufe en el tomacorriente.
3. Llene la olla para fondue con 2 tazas y 3/4 (650 ml) de aceite vegetal o caldo caliente.

NOTA: No llene la olla sobre la línea MAX FILL.

4. Coloque el soporte para tenedores en el borde superior de la olla para fondue y use las muescas para mantenerlos en posición mientras cocina.
5. Coloque el control en la temperatura adecuada.
6. Después de cocinar o servir, coloque el control de temperatura en APAGADO (O).
7. Desconecte. Enfríe completamente antes de retirar el control de temperatura.



Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte el electrodoméstico antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o control de temperatura en agua u otro líquido.

1. Coloque el control en APAGADO (O). Desconecte del tomacorriente y enfríe completamente.
2. Retire el control de temperatura antes de lavar.
3. Ninguna parte se puede lavar en el lavavajillas. Lave la olla, los tenedores y su soporte a mano en agua caliente con jabón. Para sacar manchas, use un limpiador no abrasivo o una esponja que no sea metálica. Enjuague y seque.
4. Limpie el control de temperatura con un paño suave húmedo.

Recetas

Fondue de chocolate y caramelo salado

Ingredientes:

- 1 paquete (565 g) de chips de chocolate negro
- 1 pote (325 g) de cobertura de caramelo salado
- 1 taza (235 ml) de crema espesa
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- Pretzels salados
- Biscocho en cubos
- Fresas enteras

Procedimiento:

1. Agregue los chips de chocolate, la cobertura de caramelo salado, la crema espesa y la sal en la olla para fondue.
2. Coloque el control de temperatura en 325°F (165°C), revolviendo ocasionalmente hasta que se derrita el chocolate y la mezcla sea suave.
3. Reduzca la temperatura para que se mantenga caliente.
Sirva de inmediato con pretzels, biscochos en cubos y fresas enteras.

Preparación: 14–16

Consejo de cocina: Si el fondue se comienza a espesar, coloque una cucharada de crema espesa a la vez y revuelva hasta llegar a la consistencia adecuada.

Recetas (continuación)

Fondue de queso

Ingredientes:

340 g de queso Gruyere rallado

1 paquete (215 g) de queso suizo rallado

3 cucharadas de maicena

1 taza y 1/4 (295 ml) de vino blanco seco

1 diente de ajo, partido en mitades

Una pizca de nuez moscada molida

Pan tostado en cubos

Preparación:

1. En una bolsa de plástico grande que se pueda volver a cerrar, agregue los quesos rallados y la maicena. Cierre la bolsa y sacúdala hasta que los quesos se cubran con la maicena.
2. Caliente el vino y el ajo en la olla para fondue a 350°F (180°C).
3. Retire las mitades de ajo y elimínelas. Gradualmente agregue el queso y revuelva hasta obtener una mezcla derretida y cremosa. Agregue la nuez moscada y revuelva. Reduzca el calor para que se mantenga caliente.
4. Sirva de inmediato con pan tostado en cubos.

Porciones: 8

Recetas (continuación)

Fondue de res con salsa cremosa de acompañamiento

Ingredientes:

- 3/4 de taza (175 ml) de aceite vegetal
- 3/4 de taza (175 ml) de salsa de soya
- 3/4 de taza (175 ml) de miel
- 1 diente de ajo, partido en mitades
- 1/2 kg de lomo de res sin hueso, cortado en cubos de 2.5 cm.
- 1 taza (235 ml) de mayonesa
- 2 cucharadas de salsa de ají
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 cucharadas de salsa de pescado
- 1 diente de ajo picado fino
- 1/4 de cucharadita de pimienta roja seca y molido
- 1 liter de aceite vegetal

Preparación:

1. Mezcle el aceite, la salsa de soya, la miel y el ajo en un bol de tamaño medio y revuelva. Coloque los cubos de res en una bolsa grande que se pueda cerrar, luego vierta la mezcla en la bolsa. Selle y refrigere por varias horas o durante la noche.
2. En un tazón de tamaño medio, mezcle la mayonesa, la salsa de ají, el vinagre de arroz, la salsa de pescado, el ajo picado y el pimienta roja. Cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.
3. Llene la olla para fondue con aceite hasta la línea MAX. Coloque la temperatura en 350°F (180°C).
4. Mientras tanto, escurra el agua de la carne y séquela con toallas de papel.
5. Pinche los cubos de carne con los tenedores de fondue. Colóquelos con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta el nivel deseado y sirva con la salsa cremosa.

Porciones: 6

| PÓLIZA DE GARANTÍA | | |
|--|---------------|----------------|
| PRODUCTO: | MARCA: | MODELO: |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p> | | |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p> | | |
| COBERTURA | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | |
| LIMITACIONES | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. | | |
| EXCEPCIONES | | |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p> | | |
| PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía. | | |



| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------------------|--------------------|--|
| DÍA____ MES____ AÑO____ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

CENTROS DE SERVICIO AUTHORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo León

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

| | | |
|----------------|--------------|------------------------------------|
| Modelo: | Tipo: | Características Eléctricas: |
| 86201 | FD01 | 120 V~ 60 Hz 600 W |

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser:
"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**

