



3 QUART ELECTRIC FONDUE POT

User Guide:



Safety



How to use



Cleaning



Recipes



For product questions contact: support@sunvivi.com

Printed in China

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. Be sure handles are properly assembled to bowl and locked in place before using.
17. Never leave unattended when containing hot liquids.
18. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.
19. Models with detachable power cords: do not remove the power cord during operation. If plug becomes disconnected from appliance, unplug from wall outlet before re-connecting.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the fondue pot. The extension cord should not be allowed to hang over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Use only model MDTCP-1 or DCT-006 Temperature Control Probe.

POLARIZED PLUG



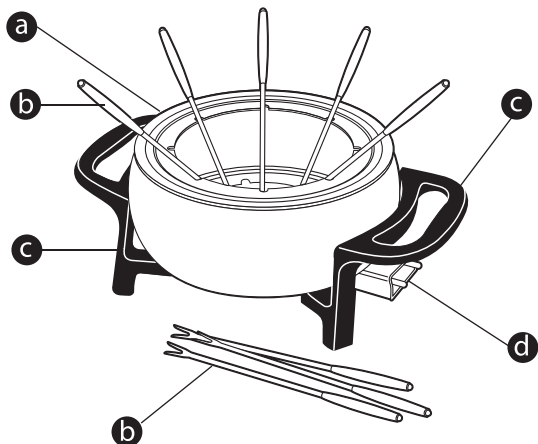
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing your Fondue Pot. This Fondue Pot is equipped with the unique Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg. 4–5 for instructions on the proper usage of the detachable magnetic cord.)

Note: This cord meets revised Underwriter's Laboratories (UL) Standard 1083 requirements effective May 30, 2001.

PARTS IDENTIFICATION KNOW YOUR ELECTRIC FONDUE POT



a Fork Holder

b Fork

c Side Handle/Leg

d Temperature Probe Guard



HOW TO:

INTRODUCTION

Before using your new appliance Wash FONDUE POT, FORK HOLDER and FORKS in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

CAUTION: Do not wash or immerse the TEMPERATURE CONTROL PROBE or power cord. Please refer to the "Care & Cleaning" section of this manual for further details.

USING YOUR ELECTRIC FONDUE POT

- 1 Set the FONDUE POT on a flat, dry, heat-resistant surface.
- 2 Set the TEMPERATURE CONTROL PROBE to OFF and plug probe into TEMPERATURE PROBE GUARD (see figure A).
- 3 Attach magnetic end of cord assembly to the temperature probe socket (see figure B). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up. Plug cord into 120 Volt AC outlet.

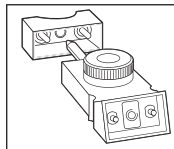


Figure A

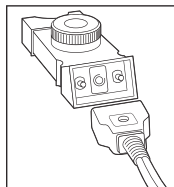


Figure B

- 4 Preheat if necessary (follow directions in recipe being used). Turn the TEMPERATURE PROBE DIAL to desired temperature. INDICATOR LIGHT will go off when selected temperature is reached. During cooking, the light will cycle ON and OFF to indicate that the temperature is being regulated.
 - 5 Use the FONDUE FORKS to spear foods for cooking or dipping. Be careful not to scratch the non-stick surface when placing FORKS in FONDUE POT.
- NOTE:** When ingredients are stirred in the FONDUE POT, use plastic, nylon or wooden utensils to prevent damage to non-stick surface.
- 6 After cooking or serving, turn the TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. Unplug cord from wall outlet. After FONDUE POT has cooled, remove TEMPERATURE CONTROL PROBE.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



USING YOUR FONDUE POT LIQUIDS

CAUTION: Extreme caution must be used when moving fondue pot containing hot liquids. It is not recommended to cook with hot liquids when children are present.

- 1 Be sure the FONDUE POT is completely dry before filling with liquids.
 - 2 Place the FONDUE POT on a flat, dry, heat-resistant surface. **CAUTION:** Some spattering of liquids will occur during cooking. liquids will occur probe/controller to the Temperature Probe Guard (see figure A).
- 
- Figure A**

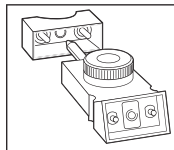


Figure A

Attach magnetic end of cord assembly to the temperature probe socket (see figure B). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.

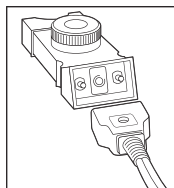


Figure B

- 3** Fill the FONDUE POT with 2 $\frac{3}{4}$ cups of liquids.
NOTE: Do not use more than 2 $\frac{3}{4}$ cups of liquids.

- 4** Place **FORK HOLDER** on top edge of **FONDUE POT**. Use to hold **FONDUE FORKS** while cooking liquids. **CAUTION:** DO not use more than 8 **FONDUE FORKS** at one time when cooking in hot liquids. The fork holder may also prevent some of the spattering during cooking. **NOTE:** Do not place a cover over the **FONDUE POT** when heating liquids or cooking in liquids.
- 5** Remove ice crystals or excess water on food before cooking in liquids by blotting with a paper towel.
- 6** After cooking, turn the **TEMPERATURE PROBE DIAL** to OFF. Allow the **FONDUE POT** and **FORK HOLDER** to cool completely before moving or cleaning.

WARNING: DO NOT USE THE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FONDUE POT. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FONDUE POT.

CAUTION: The power cord is not to be removed during normal operation. If the plug becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic plug to the socket.

Important Points

- Do not fill FONDUE POT with more than 2 ¾ cups of liquids.
- Do not move FONDUE POT when it contains hot liquids or food.
- Always use hot pads when handling a hot FONDUE POT.
- To prevent permanent scratches to the ceramic coating, do not use metal utensils. Use plastic, nylon or wooden utensils.
- When using FONDUE FORKS in the FONDUE POT, be careful not to scratch the ceramic coating.
- Do not immerse TEMPERATURE CONTROL PROBE or cordset in water or other liquids.
- Use only on heat-resistant surfaces.
- Do not use more than eight FONDUE FORKS when cooking in hot liquids.
- Discoloration may occur when cooking with liquids or high temperatures.

Ideas for Use

- Prepare cheese sauce for Macaroni and Cheese.
- Melt chocolate or almond bark in FONDUE POT for making covered peanuts and pretzels.
- Use FONDUE POT (on WARM setting) to keep cooked food warm for serving.
- Prepare cooked pudding and pie filling. Set TEMPERATURE PROBE DIAL to WARM.
- Heat canned convenience foods such as chili, stew, soup or spaghetti.
- Prepare cooked breakfast cereals, such as oatmeal or cream of wheat.



Care & Cleaning

HOW TO CLEAN YOUR FONDUE POT

WARNING: ALWAYS TURN PROBE CONTROL TO OFF THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING THE CORD.

Your Fondue Pot should be cleaned after every use.

1. Unplug the fondue and allow it to cool before cleaning.

NOTE: To protect the ceramic coating, do not run cold water over cooking surface immediately after use.

2. Remove the temperature control probe. DO NOT IMMERSE TEMPERATURE CONTROL PROBE or FONDUE IN LIQUIDS.
3. Wipe down the cooking surface with a damp cloth and dry thoroughly. DO NOT use steel wool or other metal pads as this may scratch the surface.
4. The fondue is NOT dishwasher safe. You may wash it with hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

CAUTION: TEMPERATURE CONTROL PROBE must always be completely dry before use.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



STORAGE AND MAINTENANCE

- Unplug cord and remove temperature controller. Allow appliance to cool before storing. Store your Electric Fondue Pot in a dry location, such as on a tabletop or countertop, or on a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener. For convenience, the temperature controller and cord can then be stored inside the fondue pot.

Other than recommended cleaning, no further user maintenance is necessary.

ADDITIONAL MAGNETIC CORD WARNINGS

- Do not attempt to defeat the detachable magnetic cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.



Recipes

Oriental Beef Broth Fondue

- | | |
|---|----------------------------|
| 1/3 to 1/2 pound beef sirloin or flank steak per person | 3 green onions, sliced |
| 1 14 1/2-ounce can beef broth | 1/2 teaspoon chili powder |
| 1/4 cup soy sauce | 1 clove garlic, minced |
| 1/4 cup sherry | 1/2 teaspoon ground ginger |

Slice beef thinly into bite-size pieces. Let stand at room temperature 30 minutes. Blot dry with paper towel before serving.

Combine remaining ingredients and pour into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 350°F and bring to a boil.

For serving, spear a slice of beef and place in boiling liquid. Cook 2 to 3 minutes or to desired doneness. Note: Do not use more than 8 fondue forks in broth at one time.

Swiss Cheese Fondue

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 clove garlic, halved | 1/8 teaspoon pepper (optional) |
| 3/4 cup milk | 1/8 teaspoon ground nutmeg (optional) |
| 1 pound Swiss cheese, grated | 1/8 teaspoon paprika (optional) |
| 3 tablespoons flour | 1 loaf Italian or French bread cut into 1-inch cubes |
| 3/4 cup dry white wine, warmed | |

Rub inside of Fondue Pot with garlic. Add milk to pot. Turn temperature dial to 200°F. Bring milk to a simmer. Combine cheese and flour; stir into milk using a figure-8 motion. Stir constantly until cheese is melted. Slowly stir in wine. Turn temperature dial to Warm. Sprinkle with pepper, nutmeg and paprika.

To serve, spear bread cubes and dip into cheese. Yield: 3 cups

Hearty Fondue

- | | |
|---|---|
| 2 8-ounce packages
cream cheese, cubed | 8 ounces sour cream |
| ½ cup milk | 2 2 ½-ounce packages
dried beef, cut in pieces |
| ⅓ finely chopped onion | 1 teaspoon dry mustard powder |
| 1 clove garlic, minced | |

Place cream cheese and milk in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stir until cheese is melted. Add remaining ingredients and stir to blend. Serve with cubes of French bread or crackers. If fondue thickens, add 1 to 2 tablespoons milk to thin. Yield: 1 quart

Mexican Cheese Dip

- | | |
|--|---------------------|
| 2 pounds cheddar cheese | 1 pound sausage, |
| pasteurized process cheese spread | medium spice, |
| 1 10-ounce can diced tomatoes and
green chilies | browned and drained |

Combine cheese and tomatoes in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stir occasionally until cheese is melted. Add browned sausage. Serve with tortilla or corn chips. Yield: 1 quart

Choco-Scotch Fondue

- | | |
|--|--|
| ¼ cup milk | 1 14-ounce can sweetened
condensed milk |
| 6 ounces butterscotch chips | |
| 6 ounces semi-sweet
chocolate chips | 1 teaspoon vanilla |

Combine milk and chips in Fondue Pot. Set temperature dial to Warm. Stir until chips are melted. Add sweetened condensed milk and vanilla. Stir to combine.

Serve with pieces of angel food, sponge or pound cake, marshmallows or fresh fruit tidbits. Yield: 2 ½ cups

Chocolate Dessert Fondue

- | | |
|---|-----------------------|
| 12 1-ounce milk chocolate
candy bars, broken | 10 large marshmallows |
| ¼ cup milk | ¼ cup whipping cream |

Place chocolate bars and milk in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stirring constantly, add marshmallows until melted. Gradually add whipping cream.

Serve with fruit pieces, pound or angel food cake. Yield: 3 cups

Fruit Dippers

- | | | |
|------------|-----------|-------------|
| • Berries | • Grapes | • Pineapple |
| • Bananas | • Oranges | • Kiwi |
| • Cherries | • Peaches | • Apples |

Honey-Almond Cream

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 4 ounces soft cream cheese | 1 tablespoon honey |
| 1 tablespoon sugar | ⅓ teaspoon almond extract |

In a small bowl, combine all ingredients and stir until well blended. Serve as a dip with Fried Strawberries. Yield: 1 cup

Strawberry Sauce

- | | |
|---|--|
| 2 10-ounce packages frozen,
sliced strawberries, thawed,
juice reserved | 1 tablespoon cornstarch
2 tablespoons sugar |
|---|--|

Reserve ¾ cup juice from strawberries. Set strawberries aside. Pour juice into Fondue Pot. Combine cornstarch and sugar. Add to juice in Fondue Pot.

Turn temperature dial to 200°F. Cook, stirring constantly until thickened. Stir in strawberries. Reduce heat to Warm.

Serve with fruit pieces, pound or angel food cake. Yield 1 ¾ cups



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Peach Sauce

1 16-ounce can peach
halves in heavy syrup
1 teaspoon cornstarch

¼ teaspoon cinnamon
½ teaspoon vanilla

In blender container, combine undrained peaches, cornstarch and cinnamon. Cover and blend until smooth. Pour into Fondue Pot. Turn temperature dial to 200°F. Cook, stirring constantly until bubbly. Reduce heat to Warm. Serve over ice cream or angel food cake. Yield 1 ½ cups

Vanilla-Orange Cream

2 10-ounce packages
vanilla chips

½ cup whipping cream
1 tablespoon orange liqueur

Place vanilla chips and whipping cream in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stir constantly until chips are melted. Add liqueur.

Serve with pieces of fruit or cake. Yield 2 ½ cups

Pot Roast Gravy

¼ cup cold water
2 tablespoons all-purpose flour
1 cup broth from pot roast

¼ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

Combine water and flour; stir until smooth. Pour broth into Fondue Pot. Slowly stir flour mixture into broth. Turn temperature dial to 200°F. Cook, stirring constantly until thickened. Yield 1 ¼ cups

Basic White Sauce

	Thin	Medium	Thick
Tablespoon(s) butter or margarine	1	2	3
Tablespoon(s) all-purpose flour	1	2	3
Cup(s) Milk	1	1	1
Teaspoon(s) salt	¼	¼	¼
Teaspoon(s) pepper	⅛	⅛	⅛

Place butter in Fondue Pot. Turn temperature dial to 200°F and allow butter to melt. Add flour and stir until smooth. Cook 1 minute, stirring constantly. Gradually add milk. Cook, stirring constantly, until thickened and bubbly. Stir in salt and pepper.

Yield: 1 cup

Basic White Sauce Variations

Cheese Sauce

Stir in 1 cup (4 ounces) grated cheese (Cheddar, Swiss, American). Reduce heat to Warm and stir until cheese is melted.

Curry Sauce

Stir in 1 teaspoon curry powder.

Dill Sauce

Stir in 1 teaspoon dried dillweed.

Garlic Sauce

Mince one clove garlic. Cook in butter for 1 minute. Continue as directed.

Parmesan Sauce

Stir in ¼ cup grated Parmesan cheese.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



OLLA DE FONDUE
ELÉCTRICA DE 3 LITROS

Guía de usuario:



Seguridad



Cómo usar



Limpieza



Recetas



Para preguntas sobre el producto, contacta a: support@sunvivi.com.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTESSOLA TAZA

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento. Se requiere supervisión cercana cuando se use cerca de niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar. Para desconectar, gire cualquier control a APAGADO y luego desenchufe el cable de alimentación. No desconecte tirando del cable.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato falle o haya sido dañado de cualquier manera. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (vea la garantía) para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No use al aire libre ni para fines comerciales.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como una estufa de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.

12. La base de calentamiento está sujeta a calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de usarla. Deje enfriar antes de manejar.

13. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que escapa puede causar quemaduras.

14. No use el aparato para un uso distinto al previsto. El uso indebido puede causar lesiones.

15. Destinado solo para uso en encimeras domésticas. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) libres de la pared y en todos los lados. Siempre use el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.

16. Asegúrese de que las asas estén correctamente ensambladas al tazón y bloqueadas.

17. Nunca deje desatendido cuando contenga aceite líquidos.

18. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves.

Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca deje caer el cable sobre el borde del mostrador y nunca use un enchufe debajo del mostrador.

19. Modelos con cables de alimentación desmontables: no retire el cable de alimentación durante la operación. Si el enchufe se desconecta del aparato, desenchufe de la toma de pared antes de volver a conectar.

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

No contiene piezas que el usuario pueda reparar. La unidad de alimentación nunca necesita lubricación. No intente reparar este producto. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con precaución. Sin embargo, la clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica de la olla de fondue. El cable de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa donde pueda ser tirado por niños o causar tropezones involuntarios.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Utilice únicamente el modelo MDTCP-1 o DCT-006 de la sonda de control de temperatura.



ENCHUFE POLARIZADO

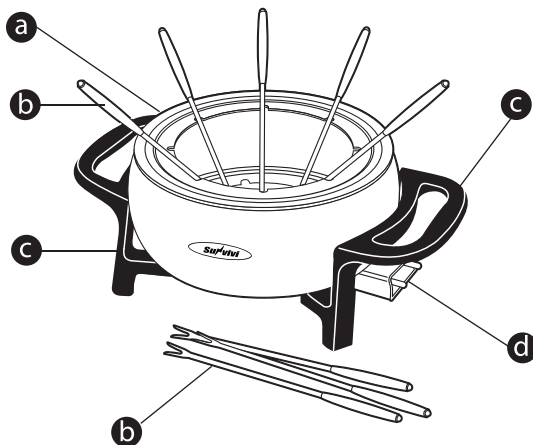
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las patillas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja flojamente en la toma de CA o si la toma de CA se siente caliente, no use esa toma.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por comprar su olla de fondue. Esta olla de fondue está equipada con el exclusivo Sistema de Cable de Alimentación, que incluye un cable magnético desmontable diseñado para separarse de la unidad cuando se aplica cierta cantidad de fuerza. (Consulte los detalles en las páginas 4-5 para instrucciones sobre el uso adecuado del cable magnético desmontable.)

Nota: Este cable cumple con los requisitos revisados de la norma 1083 de Underwriter's Laboratories (UL) vigentes desde el 30 de mayo de 2001.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES CONOZCA SU OLLA DE FONDUE ELÉCTRICA



a Soporte para tenedores

b Tenedor

c Asa lateral/Pata

d Protector de sonda de temperatura



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



INTRODUCCIÓN

Antes de usar su nuevo aparato, lave la OLLA DE FONDUE, el SOPORTE PARA TENEDORES y los TENEDORES en agua caliente con jabón. Enjuague bien y seque.

PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja la Sonda de Control de Temperatura ni el cable de alimentación. Consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" de este manual para más detalles.

USO DE SU OLLA DE FONDUE ELÉCTRICA

1 Coloque la OLLA DE FONDUE sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.

2 Ajuste la Sonda de Control de Temperatura a OFF y conéctela en el PROTECTOR DE LA Sonda de Temperatura (vea la figura A).

3 Adjunte el extremo magnético del cable a la toma de la sonda de temperatura (vea la figura B). **Esto debe hacerse antes de enchufar el cable en la toma de corriente.** El extremo magnético del cable solo debe colocarse de una manera; asegúrese de que el lado que dice "ESTE LADO HACIA ARRIBA" esté hacia arriba. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 Voltios CA.

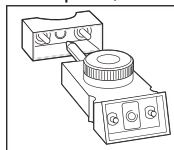


Figura A

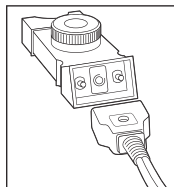


Figura B

4 Precalienta si es necesario (sigue las instrucciones de la receta que estás usando). Gira el DIAL DEL TERMÓMETRO a la temperatura deseada. La LUZ INDICADORA se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada. Durante la cocción, la luz se encenderá y apagará para indicar que se está regulando la temperatura.

5 Usa los TENEDORES DE FONDUE para pinchar los alimentos para cocinar o mojar. Ten cuidado de no rasguñar la superficie antiadherente al colocar los TENEDORES en la OLLA DE FONDUE.

NOTA: Cuando se revuelvan los ingredientes en la OLLA DE FONDUE, usa utensilios de plástico, nylon o madera para evitar dañar la superficie antiadherente.

6 Después de cocinar o servir, gira el DIAL DEL TERMÓMETRO a la posición OFF. Desenchufa el cable de la toma de corriente. Después de que la OLLA DE FONDUE se haya enfriado, retira el PROBE DE CONTROL DE TEMPERATURA.

USANDO SU OLLA DE FONDUE ELÉCTRICA CON LÍQUIDOS

PRECAUCIÓN: Se debe tener mucha precaución al mover la olla de fondue que contiene líquidos calientes. No se recomienda cocinar con líquidos caliente cuando hay niños presentes.

1 Asegúrese de que la OLLA DE FONDUE esté completamente seca antes de llenarla con líquidos.

2 Coloque la OLLA DE FONDUE en una superficie plana, seca y resistente al calor.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se producirá salpicadura de líquidos. Conecte el controlador del termómetro a la Protección del Termómetro (vea la figura A). Conecte el extremo magnético del ensamblaje del cable al socket del termómetro (vea la figura B). Esto debe hacerse antes de enchufar el cable en la toma de corriente. El extremo magnético del cable está diseñado para conectarse de una sola manera. Asegúrese de que el lado que dice "ESTE LADO HACIA ARRIBA" esté hacia arriba.

3 Llena la OLLA DE FONDUE con 2 3/4 tazas de líquidos.

NOTA: No utilice más de 2 3/4 tazas de líquidos.

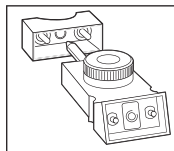


Figura A

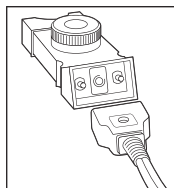


Figura B

4 Coloque el SOPORTE PARA TENEDORES en el borde superior de la OLLA DE FONDUE. Úselo para sostener los TENEDORES DE FONDUE mientras cocina con líquidos.

PRECAUCIÓN: No use más de 8 TENEDORES DE FONDUE a la vez al cocinar en líquidos caliente. El soporte para tenedores también puede ayudar a reducir las salpicaduras durante la cocción.

NOTA: No coloque una tapa sobre la OLLA DE FONDUE al calentar líquidos o cocinar en líquidos.

5 Retire los cristales de hielo o el exceso de agua en los alimentos antes de cocinarlos en líquidos, secando con una toalla de papel.

6 Después de cocinar, gire el DIAL DEL TERMÓMETRO a APAGADO. Permita que la OLLA DE FONDUE y el SOPORTE PARA TENEDORES se enfríen completamente antes de moverlos o limpiarlos.

ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA DE CABLE DE ALIMENTACIÓN PARA DESCONECTAR LA OLLA DE FONDUE. SIEMPRE DESCONECTE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR LA OLLA DE FONDUE.

PRECAUCIÓN: El cable de alimentación no debe ser retirado durante el funcionamiento normal. Si el enchufe se desconecta, el usuario debe desconectar inmediatamente el conjunto del cable de la toma de corriente, luego volver a conectar el enchufe magnético al socket.

Puntos Importantes

- No llenes la OLLA DE FONDUE con más de 2 3/4 tazas de líquidos.
- No muevas la OLLA DE FONDUE cuando contenga líquidos calientes o comida.
- Siempre usa manoplas al manejar una OLLA DE FONDUE caliente.
- Para evitar rayones permanentes en el revestimiento cerámico, no uses utensilios de metal. Usa utensilios de plástico, nylon o madera.
- Al usar los TENEDORES DE FONDUE en la OLLA DE FONDUE, ten cuidado de no rasguñar la revestimiento cerámico.
- No sumerjas el PROBE DE CONTROL DE TEMPERATURA ni el cable en agua u otros líquidos.
- Úsalo solo en superficies resistentes al calor.
- No uses más de ocho TENEDORES DE FONDUE al cocinar en líquidos calientes.
- Puede ocurrir decoloración al cocinar con líquidos o a altas temperaturas.

Ideas para Usar

- Prepara salsa de queso para macarrones con queso.
- Derrite chocolate o cobertura de almendra en la OLLA DE FONDUE para hacer cacahuets y pretzels cubiertos.
- Usa la OLLA DE FONDUE (en la configuración CALIENTE) para mantener la comida cocida caliente para servir.
- Prepara pudín cocido y relleno de tarta. Ajusta el DIAL DEL TERMÓMETRO A CALIENTE.
- Calienta alimentos enlatados como chili, guiso, sopa o espagueti.
- Prepara cereales de desayuno cocidos, como avena o crema de trigo.



Cuidado y Limpieza

CÓMO LIMPIAR TU OLLA DE FONDUE

ADVERTENCIA: SIEMPRE GIRA EL CONTROL DEL PROBE A OFF Y DESPUÉS DESENCHUFA EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR EL CABLE.

Tu OLLA DE FONDUE debe limpiarse después de cada uso.

1. Desenchufa la olla de fondue y déjala enfriar antes de limpiarla. NOTA: Para proteger el revestimiento cerámico, no eches agua fría sobre la superficie de cocción inmediatamente después de usarla.
2. Retira el PROBE DE CONTROL DE TEMPERATURA. NO SUMERJAS EL PROBE DE CONTROL DE TEMPERATURA ni la OLLA DE FONDUE en líquidos.
3. Limpia la superficie de cocción con un paño húmedo y sécala completamente. NO uses lana de acero ni otros estropajos metálicos, ya que pueden rayar la superficie.
4. La olla de fondue NO es apta para lavavajillas. Puedes lavarla con agua caliente y jabonosa, enjuagar y secar completamente.

CAUCIÓN: El PROBE DE CONTROL DE TEMPERATURA siempre debe estar completamente seco antes de usar.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufa el cable y retira el controlador de temperatura. Deja que el aparato se enfríe antes de guardarlo. Almacena tu OLLA DE FONDUE eléctrica en un lugar seco, como en una mesa, encimera o estante de un armario. Enrolla el cable eléctrico en una espiral y asegúralo con un sujetador de torsión. Para mayor comodidad, el controlador de temperatura y el cable se pueden guardar dentro de la olla de fondue.

Además de la limpieza recomendada, no se requiere ningún otro mantenimiento por parte del usuario.

ADVERTENCIAS ADICIONALES DEL CABLE MAGNÉTICO

- No intentes anular el sistema de cable magnético desmontable tratando de fijar permanentemente el cable al producto.
- No introduzcas alfileres ni otros objetos afilados en los orificios del cable magnético.
- No uses ningún tipo de lana de acero para limpiar los contactos magnéticos.



Recetas

Fondue de Caldo de Res Oriental

1/3 a 1/2 libra de lomo de res o falda por persona	3 cebollas verdes, en rodajas
1 lata de 14 1/2 onzas de caldo de res	1/2 cucharadita de chile en polvo
1/4 de taza de salsa de soja	1 diente de ajo, picado
1/4 de taza de taza de jerez	1/2 cucharadita de jengibre molido

Corta la carne de res en rodajas finas en trozos del tamaño de un bocado. Deja reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Seca con una toalla de papel antes de servir. Combina los ingredientes restantes y viértelos en la OLLA DE FONDUE. Coloca el soporte para tenedores sobre la olla. Gira el dial de temperatura a 350°F y lleva a ebullición. Para servir, pincha una rodaja de carne y colócala en el líquido hirviendo. Cocina de 2 a 3 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Fondue de Queso Suizo

1 diente de ajo, partido por la mitad	1/8 cucharadita de pimienta (opcional)
3/4 taza de leche	1/8 cucharadita de nuez moscada (opcional)
1 libra de queso suizo, rallado	1/8 cucharadita de pimentón (opcional)
3/4 taza de vino blanco seco, calentado	1/8 cucharadita de nuez moscada (opcional)
3/4 taza de leche	1 barra de pan italiano o francés, cortada en cubos de 1 pulgada

Frota el interior de la olla de fondue con ajo. Agrega leche a la olla. Gira el dial de temperatura a 200°F. Lleva la leche a un ligero hervor. Combina el queso y la harina; mézclalos en la leche haciendo un movimiento de figura 8. Revuelve constantemente hasta que el queso se derrita. Agrega lentamente el vino. Gira el dial de temperatura a Caliente. Espolvorea con pimienta, nuez moscada y pimentón. Para servir, pincha los cubos de pan y sumérgelos en el queso. Rinde: 3 tazas.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Fondue Sustanciosa

2 paquetes de 8 onzas de queso crema, cortado en cubos
1/2 taza de leche

1/3 de cebolla finamente picada
1 diente de ajo, picado

Coloca el queso crema y la leche en la olla de fondue. Gira el dial de temperatura a "Caliente". Revuelve hasta que el queso se derrita. Agrega los ingredientes restantes y mezcla bien. Sirve con cubos de pan francés o galletas. Si la fondue se espesa, añade de 1 a 2 cucharadas de leche para aligerar. Rendimiento: 1 cuarto.

Dip de Queso Mexicano

2 libras de queso cheddar procesado en pasta

1 lata de 10 onzas de tomates en cubos con chiles verdes

Combina el queso y los tomates en la olla de fondue. Gira el dial de temperatura a "Caliente". Revuelve ocasionalmente hasta que el queso se derrita. Agrega la salchicha dorada. Sirve con tortillas o chips de maíz. Rendimiento: 1 cuarto.

Fondue de Chocolate y Scotch

1/4 taza de leche
6 onzas de chispas de butterscotch

6 onzas de chispas de chocolate semi-amargo

Combina la leche y las chispas en la olla de fondue. Ajusta el dial de temperatura a "Caliente". Revuelve hasta que las chispas se derritan. Agrega la leche condensada azucarada y la vainilla. Mezcla para combinar. Sirve con trozos de pastel de ángel, pastel de esponja o bizcocho, malvaviscos o trozos de fruta fresca. Rinde: 2 1/2 tazas.

8 onzas de crema agria
2 paquetes de 2.5 onzas de carne seca, cortada en trozos
1 cucharadita de mostaza en polvo

Fondue de Postre de Chocolate

12 barras de chocolate con leche de 1 onza, partidas
1/4 de taza de leche

10 malvaviscos grandes
1/4 de taza de crema batida

Coloca las barras de chocolate y la leche en la olla de fondue. Gira el dial de temperatura a Caliente. Revolviendo constantemente, añade los malvaviscos hasta que se derritan. Agrega gradualmente la crema batida. Sirve con trozos de fruta, pastel de libra o pastel ángel. Rinde: 3 tazas.

Dippers de Fruta

- Bayas
- Plátanos
- Cerezas

- Uvas
- Naranjas
- Melocotones

- Piña
- Kiwi
- Manzanas

Crema de Miel y Almendras

4 onzas de queso crema suave

1 cucharada de azúcar

1 cucharada de miel

1/8 cucharadita de extracto de almendra

En un tazón pequeño, mezcla todos los ingredientes y revuelve hasta que estén bien combinados. Sirve como un dip con fresas fritas. Rendimiento: 1 taza.

Salsa de Fresa

2 paquetes de 10 onzas de fresas congeladas, en rodajas, descongeladas, jugo reservado

1 cucharada de maicena
2 cucharadas de azúcar

Reserva 3/4 de taza de jugo de las fresas. Aparta las fresas. Vierte el jugo en la olla de fondue. Mezcla la maicena y el azúcar. Agrega a el jugo en la olla de fondue.

Gira el dial de temperatura a 200°F. Cocina, revolviendo constantemente, hasta que espese. Incorpora las fresas. Reduce el fuego a caliente. Sirve con trozos de fruta, pastel de libra o pastel ángel. Rendimiento: 1 3/4 tazas.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Salsa de Melocotón

1 lata de 16 onzas de mitades de durazno en almibar espeso
1/4 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de maicena

En el recipiente de la licuadora, combine los duraznos sin escurrir, el almidón de maíz y la canela. Cubra y mezcle hasta obtener una mezcla suave. Vierta en la olla de fondue. Gire el dial de temperatura a 200°F. Cocine, revolviendo constantemente, hasta que esté burbujeante. Reduzca el calor a "Caliente". Sirva sobre helado o pastel de ángel. Rinde 1 1/2 tazas.

Crema de Vainilla y Naranja

2 paquetes de 10 onzas de chispas de vainilla
1 taza de crema para batir
1 cucharada de licor de naranja

Coloque las chispas de vainilla y la crema para batir en la olla de fondue. Gire el dial de temperatura a "Caliente". Revuelva constantemente hasta que las chispas estén derretidas. Agregue el licor. Sirva con trozos de fruta o pastel. Rinde 2 1/2 tazas.

Salsa para Asado de Carne

1/4 taza de agua fría
2 cucharadas de harina de trigo
1/4 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta
1 taza de caldo de asado de carne

Combine agua y harina; mezcle hasta que esté suave. Vierta el caldo en la olla de fondue. Agregue lentamente la mezcla de harina al caldo, revolviendo. Ajuste la temperatura a 200°F. Cocine, revolviendo constantemente, hasta que espese. Rinde 1 1/4 tazas.

Salsa Blanca Básica

	Delgada	Media	Espesa
Cucharada(s) de mantequilla o margarina	1	2	3
Cucharada(s) de harina de trigo	1	2	3
Taza(s) de leche	1	1	1
Cucharadita(s) de sal	1/4	1/4	1/4
Cucharadita(s) de pimienta	1/8	1/8	1/8

Coloca la mantequilla en la olla de fondue. Gira el dial de temperatura a 200°F y deja que la mantequilla se derrita. Agregue la harina y mezcla hasta que esté suave. Cocina durante 1 minuto, removiendo constantemente. Añade gradualmente la leche. Cocina, removiendo constantemente, hasta que espese y burbujee. Incorpora la sal y la pimienta. Rinde: 1 taza.

Variaciones de Salsa Blanca Básica

Salsa de Queso

Agrega 1 taza (4 onzas) de queso rallado (Cheddar, Suizo, Americano). Reduce el fuego a Caliente y mezcla hasta que el queso se derrita.

Salsa de Curry

Agrega 1 cucharadita de polvo de curry.

Salsa de Eneldo

Agrega 1 cucharadita de eneldo seco.

Salsa de Ajo

Pica un diente de ajo. Cocina en mantequilla durante 1 minuto. Continúa según lo indicado.

Salsa de Parmesano

Agrega 1/4 de taza de queso Parmesano rallado.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

