

User Guide **Manual** del usuario

KITCHEN *Living*

ELECTRIC GRAVY BOAT WARMER **CALENTADOR ELÉCTRICO PARA SALSERA**



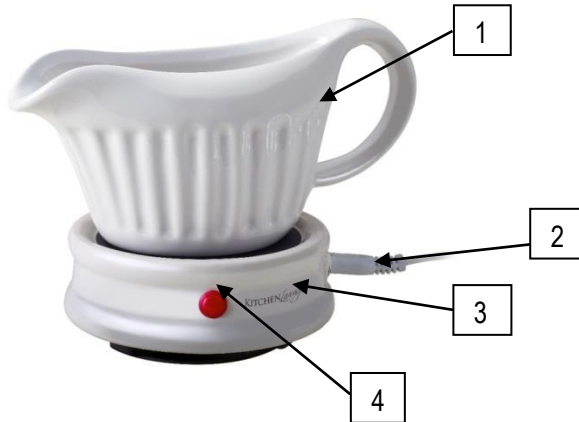
English.....Page 3
Español.....Página 9

Contents

Parts List.....	3
Contents	3
Assembly	3
General Information.....	4
Safety Instructions	5
User Instructions	6
Cleaning and Maintenance.....	6
Other Useful Information.....	7
Technical Specifications	7
Storing	7

MAIN PARTS

1. Gravy boat
2. Detachable power cord
3. Warming base
4. ON indicator light

**CONTENTS OF PACKAGING**

- Ceramic gravy boat
- Warming base
- Detachable power cord
- Instruction manual

ASSEMBLY**BEFORE THE FIRST USE**

Please note that there may be a faint smell when using the gravy boat warmer for the first time. This is dust burning off that has been collected in storage at the manufacturer. This faint smell will eventually go away after the few first uses.

1. Unpack the warmer base and gravy boat from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastic or styrofoam.
3. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE WARMER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE WARMER BASE INTO WATER AT ANY TIME

GENERAL INFORMATION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

Please read and save all instructions before using the Electric Gravy Boat Warmer.

1. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or warmer base in water or any other liquid.
2. Never leave the warmer connected to the power outlet when not in use.
3. Do not use the warmer for other than intended use. Do not use outdoors or on a wet surface. For household use only.
4. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
5. Do not touch the hot surfaces of the gravy boat or warmer.
6. Unplug this unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow the warmer to cool completely before immersing the gravy boat in water. DO NOT immerse the warmer base in water or any other liquid.
7. Do not operate the warmer with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the warmer to the warranty center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. See warranty page.
8. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
9. Place the warmer and gravy boat in the center of the counter or work space.
10. Do not place gravy boat or warmer on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Turn the warming base off before plugging or unplugging the power supply cord into the wall outlet.
12. Always unplug the warmer before moving it. Extreme caution should be used when moving the gravy boat with hot liquids in it.
13. CAUTION: the warmer will remain warm for up to 20 minutes after unplugging or turning the warmer off.
14. DO NOT use an extension cord with the warmer.
15. This warmer is designed to keep warmed liquids warm and is not designed for cooking foods.
16. Do not switch on the gravy boat warmer if the ceramic pot is empty. NEVER cook directly on the gravy boat base without the ceramic pot.
17. Do not use the gravy boat if it is cracked or chipped.

WARNING!

Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

SAVE ALL INSTRUCTIONS!

SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION:

A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not recommended for use with this gravy boat warmer.

POLARIZED PLUG

NOTE:

- This gravy boat warmer has a polarized plug (one blade is wider than the other).
- As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your gravy boat warmer may not operate properly. The gravy boat warmer should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



SAFETY WARNING

Although your gravy boat warmer is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the warmer near a heat source.
2. Never leave the warmer unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the warmer on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug revised from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The warmer must be unplugged:
 - A. Before either filling or emptying.
 - B. After each use.
 - C. If it appears to be faulty.
 - D. Before cleaning or maintenance.
6. Extreme caution must be used when moving gravy boat and warmer containing hot liquids.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

USER INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE CAN GET HOT DURING USE. PLEASE USE CAUTION!

HOW TO USE THE ELECTRIC GRAVY BOAT WARMER

1. Always set your warmer on a level and stable heat resistant surface.
2. Plug the detachable power cord into the back of the warmer and then into a power outlet.
3. The ON indicator light will light up and the warmer will begin to warm.
4. Pour the heated gravy, syrup, or sauce in the gravy boat and place it on the warmer surface.
5. The warmer surface will help to keep the gravy or sauce maintain a warm serving temperature.
6. Allow the gravy boat to sit on the warmer at least 5 minutes to let it attain a warm serving temperature.
7. You may unplug the power cord from the outlet, then remove the detachable plug from the back of the warming base when you are ready to serve. The warming base will retain heat for approximately 20 minutes after being unplugged.
8. Use oven mitts to transfer the warming base and gravy boat to the serving area if necessary.

USE THE WARMING BASE ONLY WITH THE GRAVY BOAT PROVIDED.

DO'S AND DON'TS FOR THE GRAVY BOAT WARMER

- Gravy, syrup, or sauces should be hot or warm when poured into the gravy boat. It is not designed to heat cold gravy, syrup, or sauces.
- DO NOT use any other container with the warming base. Use the ceramic gravy boat provided only.
- The detachable power cord can be removed when serving at the table. The warming base will stay warm for up to 20 minutes after it is unplugged.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. When performing any cleaning **be sure to unplug from power outlet first, and allow the gravy boat and warmer to cool completely.**
2. DO NOT immerse warmer base or power cord in water.
3. Use a soft cloth moistened with a mild soap solution to clean the warmer base.
4. Wash the gravy boat with warm soapy water and a soft cloth or sponge. Rinse and dry completely.
5. Do not use any abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the gravy boat or warming base.

OTHER USEFUL INFORMATION

Technical Specifications

Model Number: CCW-008-1

Rating Voltage: 120V, 60Hz

Nominal Power: 24 Watt

Storing

- Allow the gravy boat and warming base to cool completely before storing.
- Store the Gravy Boat Warmer in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of Gravy Boat Warmer during storage as this may result in possible damage.
- Store the cord in a clean, dry location away from metal objects. Always check the plug before use to assure metal items have not become attached.

Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Gravy Boat Warmer or are in need of a spare part, please contact our service center at:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: customer-service@wk-usa.com

Website: www.wk-usa.com



Environmental Protection

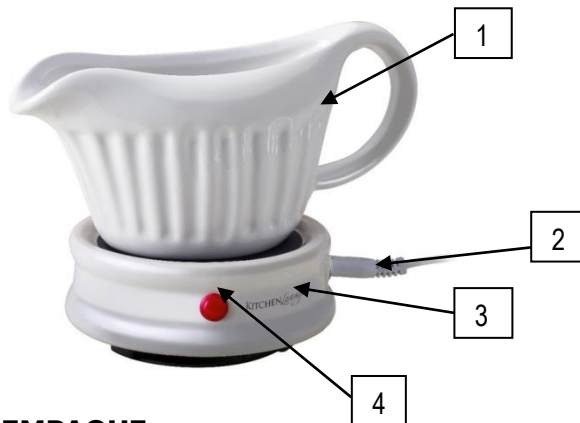
If the Gravy Boat Warmer should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de componentes	9
Contenido	9
Ensamblaje	9
Información general.....	10
Instrucciones de seguridad	12
Modo de empleo	13
Limpieza y mantenimiento.....	13
Información adicional de utilidad.....	14
Especificaciones técnicas	14
Almacenamiento	14

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Salsera
2. Cable de alimentación desmontable
3. Base del calentador
4. Luz indicadora de encendido (ON)



CONTENIDO DEL EMPAQUE

- Salsera de cerámica
- Base del calentador
- Cable de alimentación desmontable
- Manual de instrucciones

ENSAMBLAJE

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Por favor tenga en cuenta que al usar por primera vez el calentador eléctrico para salsa, es posible que éste emita un leve olor. Esto se debe a que el polvo acumulado en la unidad durante su almacenamiento en el sitio del fabricante, se está quemando. Con el tiempo este leve olor desaparecerá después de los primeros usos.

1. Saque de la caja la base del calentador y la salsera.
2. Retire cualquier material del empaque no deseado, como cartón, plásticos o polietileno.
3. Limpie todas las piezas con un trapo o esponja húmeda y suave. Enjuague y seque bien. **NO SUMERJA LA BASE DEL CALENTADOR EN AGUA NI EN OTRO LÍQUIDO.**

NO UTILICE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE.

NO SUMERJA LA BASE DEL CALENTADOR EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO.

INFORMACIÓN GENERAL

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben observarse precauciones de seguridad básicas.

Lea y guarde todas las instrucciones antes de usar la salsa eléctrica.

1. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, enchufe o base del calentador en agua ni en otro líquido.
2. Nunca deje el calentador conectado al tomacorriente si no está en uso.
3. No utilice el calentador para otro uso que no sea el previsto. No utilice el aparato en el exterior ni sobre una superficie mojada. Está destinado únicamente para uso doméstico.
4. Se requiere supervisión cercana cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de niños.
5. No toque las superficies calientes de la salsa o del calentador.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el calentador por completo antes de sumergir la salsa en agua. NO SUMERJA la base del calentador en agua ni en otro líquido.
7. No use el calentador si el cable de alimentación o enchufe están dañados o después de que haya habido algún mal funcionamiento del aparato o si este se cayó o dañó de alguna manera. Envíe el calentador al centro de garantía para que lo examinen, reparen o realicen ajustes eléctricos o mecánicos. Consulte la página de garantía.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
9. Coloque el calentador y la salsa en el centro del mostrador o en el espacio asignado.
10. No coloque la salsa o el calentador sobre o junto a quemadores eléctricos o a gas calientes, o dentro de un horno caliente.
11. Apague la base para calentar antes de enchufar o desenchufar el cable de alimentación del tomacorriente.
12. Siempre desenchufe el calentador antes de moverlo. Sea muy cuidadoso al mover la salsa con líquidos calientes en su interior.
13. PRECAUCIÓN: el calentador permanecerá caliente por hasta 20 minutos después de que se desenchufa o apaga.
14. NO utilice un cable de extensión con el calentador.
15. Este calentador está diseñado para mantener calientes a líquidos calentados y no está hecho para cocinar alimentos.
16. No encienda el calentador de la salsa si el cuenco de cerámica está vacío. NUNCA cocine directamente en la base de la salsa sin el cuenco de cerámica.
17. No utilice la salsa si está agrietada o desportillada.

Lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución, e indicaciones mencionadas en este manual de usuario, no pueden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el mismo usuario.

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN

Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. No se recomienda el uso de cables de extensión eléctrica con el calentador eléctrico para salseras.

ENCHUFE POLARIZADO

AVISO:

- Este calentador eléctrico para salsera cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
- Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.
- Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.
- Si el enchufe aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente deshacer esta característica de seguridad.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos electrodomésticos, es posible que calentador eléctrico para salsera no funcione adecuadamente. El calentador eléctrico para salsera deberá operarse en un circuito eléctrico distinto al de otros aparatos electrodomésticos en funcionamiento.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Aunque su calentador eléctrico para salsera es fácil de utilizar, por su seguridad, deben seguirse las siguientes precauciones:

1. No coloque el calentador cerca de una fuente de calor.
2. Nunca deje el calentador desatendido mientras esté conectado a una toma de corriente eléctrica.
3. Utilice el calentador eléctrico sobre una superficie estable que se encuentre alejada del agua.
4. No lo desconecte del enchufe de la pared, jalando del cable de alimentación eléctrica.
5. El calentador eléctrico para salsera debe desconectarse:
 - a. Antes de llenarlo o vaciarlo.
 - b. Después de cada uso.
 - c. Si parece estar defectuoso.
 - d. Antes de limpiarlo o darle mantenimiento.
6. Se debe tener extremo cuidado cuando mueva de lugar la salsera y los líquidos calientes que contenga.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**

MODO DE EMPLEO

ESTE APARATO PUEDE CALENTARSE DURANTE EL USO. ¡ POR FAVOR SEA CUIDADOSO!

CÓMO USAR EL CALENTADOR ELÉCTRICO PARA SALSERA

1. Siempre coloque el calentador sobre una superficie nivelada y estable resistente al calor.
2. Conecte el cable de alimentación desmontable en la parte de atrás del calentador y luego a un tomacorriente.
3. La luz indicadora de encendido (ON) se iluminará y el calentador comenzará a calentar.
4. Vierta la salsa, jarabe o puré caliente en la salsaera y colóquela en la superficie del calentador.
5. La superficie del calentador ayudará a mantener la salsa o puré a una temperatura caliente para servir.
6. Deje que la salsaera se asiente en el calentador por al menos 5 minutos para que alcance una temperatura caliente para servir.
7. Puede desenchufar el cable de alimentación del tomacorriente, y luego quitar el cable desmontable de la parte de atrás de la base para calentar cuando esté listo para servir. La base para calentar mantendrá el calor por unos 20 minutos después de desconectarla.
8. Utilice agarraderas para mover la base para calentar y la salsaera al área de servir, si es necesario.

UTILICE LA BASE PARA CALENTAR ÚNICAMENTE CON LA SALSERA PROVISTA.

LO QUE SE PUEDE Y NO SE PUEDE HACER CON EL CALENTADOR DE SALSERA

- Las salsas, jarabes o purés deben estar calientes o tibios cuando se vierten en la salsaera. No está diseñado para calentar salsas, jarabes o purés fríos.
- NO utilice ningún otro recipiente con la base para calentar. Utilice únicamente la salsaera de cerámica provista.
- El cable de alimentación desmontable puede quitarse cuando sirve en la mesa. La base para calentar permanecerá caliente por unos 20 minutos después de desconectarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Cuando realice tareas de limpieza, **no se olvide de desenchufar el cable de alimentación y de dejar enfriar la salsaera y el calentador por completo.**
2. NO sumerja la base del calentador ni el cable de alimentación en agua.
3. Use un trapo suave humedecido con una solución de jabón suave para limpiar la base del calentador.
4. Lave la salsaera con agua jabonosa tibia y un trapo o esponja suave. Enjuague y seque por completo.
5. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la salsaera o la base del calentador.

INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

Especificaciones técnicas

Número de modelo: CCW-008-1

Tensión nominal (voltaje): 120 V, 60 Hz

Potencia nominal (vataje): 24 W

Almacenamiento

- Permita que la salsaera y la base caliente se enfríen por completo antes de guardarlos.
- Guarde el calentador eléctrico para salsaera en un lugar seco y de ser posible, en su caja original.
- No coloque ningún objeto pesado sobre el calentador eléctrico para salsaera mientras esté almacenado, ya que esto podría ocasionarle daños.
- Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre revise el enchufe antes de usar el aparato, para asegurarse de que no tenga ningún objeto incrustado.

Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de este calentador eléctrico para salsaera, o si requiere una pieza de repuesto, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Teléfono: 1-888-367-7373

(Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., EST)

Correo electrónico: customer-service@wk-usa.com

Sitio de Internet: www.wk-usa.com



Protección ambiental

Si el calentador eléctrico para salsaera llegara a dejar de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte el medio ambiente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



USA

1-888-367-7373



customer-service@wk-usa.com

MODEL: CCW-008-1 PRODUCT CODE: 44044 11/2015

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

KITCHEN *Living*

WARRANTY CARD

TARJETA DE GARANTÍA

USA


ELECTRIC GRAVY BOAT WARMER

CALENTADOR ELÉCTRICO PARA SALSERA

Your details / Sus datos:

Name / Nombre _____

Address / Dirección _____

 _____ Email/Correo electrónico _____

Date of purchase / Fecha de compra* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card /

Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Location of purchase / Lugar de compra _____

Description of malfunction / Descripción del defecto:



Return your completed warranty card together with the faulty product to:
Complete su tarjeta de garantía y envíela junto con el producto defectuoso a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
621 IL Rt. 83, Ste. 202
Bensenville, IL
60106
USA
customer-service@wk-usa.com

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



888-367-7373



customer-service@wk-usa.com

MODEL: CCW-008-1 PRODUCT CODE: 44044 11/2015

Customer Service Phone
Hours:
Monday – Friday
10:00am – 5:00pm EST

*Horario de Servicio al cliente: de lunes a viernes
10:00a.m. – 5:00p.m.
EST*

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

Warranty conditions

Dear Customer,

The **ALDI warranty** offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from a warranty:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- Together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- The product with all components included in the packaging.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplias ventajas en comparación a la obligación legal a la que está sujeta una garantía:

Período de garantía:

2 años a partir de la fecha de compra.

6 meses para piezas de desgaste y consumibles bajo condiciones normales y reglamentarias de uso (p. ej. baterías recargables).

Costes:

Reparación/sustitución gratuita o reembolso.
Sin costes de transporte.

<p>AVISO: Por favor, póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.</p>

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

- el artículo defectuoso conjuntamente con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La garantía no cubre daños causados por:

- **Accidente** o **sucesos imprevistos** (e.g. rayos, agua, fuego).
- **Uso** o **transporte inadecuados**.
- **Inobservancia de las instrucciones de seguridad y mantenimiento**.
- Otro tipo de **manejo** o **modificación inadecuado**.

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor originada por una garantía. El período de garantía solamente se podrá alargar conforme a las normas legales. En los países en que la ley exija una garantía (obligatoria) y/o el almacenamiento de piezas de recambio y/o un sistema de compensación, se aplicarán las condiciones legales mínimas. Al recibir un producto para su reparación, ni la compañía de servicios ni el vendedor asumirán responsabilidad alguna por los datos o los ajustes que el cliente haya podido almacenar en el producto.
