



GOURMET TREAT DIPPER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Using Your Gourmet Treat Dipper.....	4
Cleaning Your Gourmet Treat Dipper.....	6
Tasty Treats	6
Warranty.....	9

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate if the appliance is not working properly or if it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance or vessel containing hot liquids or hot foods.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not let cord contact hot surfaces including the stove.
- Do not use appliance for other than intended use.
- **For household use only.**



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

OPERATING PRECAUTIONS

- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use melting crock or glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass and ceramic can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement part.
- Do not place the glass cover with metal ring in the microwave oven.
- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to broken cover.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing the steam away from you.
- Set the melting crock and cover on a hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table or other surface.
- Do not heat melting crock on top of the range.
- Do not set the glass cover on a hot burner or on an oven heat vent. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water.
- Do not add frozen/cold foods or liquids into heated melting crock. Sudden temperature change may cause the cover or melting crock to crack or shatter.
- Do not use the melting crock or cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven. You may use the melting crock in the microwave oven, but do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

It's no secret; chocolate is America's favorite flavor. The extraordinary flavor adds richness and depth to both sweet and savory dishes. You will find that recipes can call for a variety of chocolates which vary mostly by the amount of sugar and cocoa solids in each one. Read all recipes carefully to ensure you use the correct kind of chocolate because they all differ widely in taste.

The Gourmet Treat Dipper was designed to perfectly melt chocolate without overheating or scorching. Be creative in the food items you choose to dip, the possibilities are endless. Get the whole family involved for a fun and delicious time or have a 'dipping' party!



USING YOUR GOURMET TREAT DIPPER – FIRST USE

1. Before using, wash the melting crock, cover, and dipping fork(s) with warm, soapy water, rinse and dry. **CAUTION: The melting crock is made of a ceramic material which will crack or break if dropped, banged, or used improperly.**
 2. Wipe the heating base with a damp cloth and dry.
- Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

USING YOUR GOURMET TREAT DIPPER

MELTING INSTRUCTIONS:

1. Position heating base on a dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
2. Place the melting crock into the heating base.
3. Place the food items to be melted inside the melting crock.
4. Place the cover on top of the melting crock. **CAUTION: Do not strike utensils against the ceramic crock or cover rim. The ceramic crock or glass cover may shatter as a result.**

5. Attach the cord to the heating base and plug the appliance into a 120-volt, AC electrical outlet **only**. The “OFF” light will illuminate as soon as the appliance is plugged in.
6. Turn the switch to “HIGH”.
7. Follow the directions for cleaning in the “CLEANING YOUR GOURMET TREAT DIPPER” section of this manual.

Melting Caramels: Use a 14 ounce package of caramels. Unwrap each piece and place in the melting crock. Add water per directions on the caramel package. Approximate melting time is 30 minutes or until melted.

Melting Chocolate Bars: Break bars in half and place in the melting crock. **Note:** Do not add water to the chocolate. Approximate melting time is 40 minutes or until melted.

HELPFUL TIPS:

- The melting crock has two pour spouts on the top edge. Use to slowly drizzle melted candy over the apples or other foods such as cakes, brownies, and cookies. These pour spouts are also great for emptying the melting crock and as a support for the apple stick during the candy-coating process.
- A dipping fork(s) is included with the Gourmet Treat Dipper. Use this for dipping smaller food items and pretzel twists.
- Apple selection is important and will help determine the final taste of the product. Use a slightly tart, crisp apple. “Fuji” apples make great dipped apples because of their crispness, sweet, slightly spicy flavor and great holding power. “Granny Smith” apples are tart, and provide a good contrast of flavors with sweeter toppings. Try different apple varieties to find your favorite or use a selection of apple types with different toppings.
- Never allow water or moisture to come in contact with the melting chocolate. Water can make chocolate “seize up” and become stiff and lumpy. Be sure all utensils and cooking supplies are dry.
- Never use water or other liquid to “thin” chocolate. Only use vegetable oil or as directed on the chocolate package or recipe.
- White chocolate or vanilla milk chips are the most difficult to melt. Too much heat can cause candy to “seize up.” Melt as directed on the package.
- Do not overheat. Chocolate and other candy ingredients can scorch easily. Check frequently for desired consistency.
- Baking chips and baking chocolate bars may appear formed and not melted after heating. Stir to create a fluid and smooth consistency.

CLEANING YOUR GOURMET TREAT DIPPER

1. Unplug and allow the appliance to cool completely before cleaning. Set the melting crock and cover on a dry, heat-protective surface for gradual cooling. **CAUTION: Do not run cold water over hot melting crock or cover, as they may crack if cooled suddenly.**
2. Wipe the heating base and cord with a damp cloth.
3. The melting crock and glass cover may be washed using warm, soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage.

TASTY TREATS

CAUTION: The Gourmet Treat Dipper will not get hot enough to cook foods that have not been pre-cooked. Do not use this appliance to cook raw meats or foods that may pose a health risk if not thoroughly cooked.

CARAMEL DIPPED APPLES

1. Wash the apples and dry thoroughly as moisture will prevent candy from adhering to the apple peel.
2. Remove stems and push a wooden stick into the top of each apple. **Note:** Sticks are included in packages of caramels or can be purchased separately.
3. Cover a large plate or cookie sheet with waxed paper. Lightly grease with butter or margarine and set aside.
4. Melt the caramels as directed. Stir to create a fluid and smooth consistency. Pick up the apple by the stick and slowly immerse the apple straight down into the melted caramel. When evenly covered, gently pull apple up. Hold the dipped apple above the melting crock and let the excess caramel drip back into the bowl. Scrape the excess caramel off the bottom of the apple with a table knife or spatula. Place the apple on the prepared plate or cookie sheet.
5. Repeat this process for all apples or until all of the caramel is completely used. It may be necessary to spoon the caramel over the last apples as the amount of dipping caramel is reduced.
6. Place the dipped apples in the refrigerator to cool for at least 1 hour or until ready to serve. Remove from the refrigerator and let stand at room temperature for 15 minutes before serving. Store any remaining dipped apples in the refrigerator.

CHOCOLATE DOUBLE-DIPPED APPLES

1. Prepare apples and coat in caramel per instructions above. Refrigerate caramel dipped apples for at least 15 minutes before dipping in chocolate.
2. Melt chocolate chips or baking chocolate bars. Stir to create a fluid and smooth consistency.
3. Follow steps 4 through 6 above using chocolate.

GOURMET APPLE TOPPINGS AND DECORATIONS

Turn your caramel or double-dipped apples into special gourmet treats! Just cover or decorate using the following toppings for professional looking and great tasting dessert confections. They are terrific for entertaining and special family treats, or wrap them in clear food wrap, tie a ribbon bow around the stick and you have a great gift for friends and family!

Directions: After removing the apple from the caramel or chocolate, immediately roll the apple in the topping or sprinkle over the apple. If desired, gently press the topping into the melted candy coating.

SUGGESTED TOPPINGS

- Chopped Nuts, Cashews or Peanuts – Use different nuts mixed together for a “Mixed Nut” treat.
- Crushed or Chopped Candy Bars – Toffee bars add a wonderful flavor!
- Candy Sprinkles – Seasonal colors add a special holiday look.
- Mini Candy-Coated Chocolates and Peanut Butter Pieces – Add special colors and flavors.
- Cinnamon Sugar – Great on caramel apples coated in white chocolate.
- Crushed Sandwich Cookies – Adds flavor, color and texture.
- Crushed Hard Candy – Peppermints create a unique look and add a minty flavor to chocolate.
- Gummy Worms – Especially for the kids of all ages!

ADDITIONAL APPLE DECORATING TIPS

Be creative! Use these other decorating ideas or come up with your own special creations.

- For an extra special apple, roll in nuts after caramel coating and then dip in chocolate.
- When double-dipping, do not completely coat the apple with chocolate. Leave a band of caramel showing around the top 1/3 of the apple.
- Use prepared frosting in tubes with a decorator tip to add designs around the top of the apple or from top to bottom.
- Using melted chocolate, gently drizzle with a spoon from the top of the apple down over the sides or drizzle in a random pattern over the entire apple. Use a different color and flavor of chocolate or try peanut butter or butterscotch chips to add special flavors.

OTHER GOURMET DIPPED TREATS

Fresh and dried fruits, pretzels in all shapes and sizes, cake cubes, marshmallows, and whole nuts are great dipping foods for special treats and gifts. Use the suggested apple toppings for additional toppings to be applied immediately after dipping.

Dipping fork(s) are included with the Gourmet Treat Dipper. Use this for small food items and pretzel twists. Place a whole berry or nut(s) in the dipping fork's "basket" and slowly immerse in the melted candy. Let the excess candy drip back into the melting crock. Place the dipped item on a waxed paper lined cookie sheet. For pretzel twists, hook the top loops of the pretzel over the tines of the fork. Lower the pretzel into the melted candy to the desired depth; lift it out slowly, allowing the excess candy to drip back into the melting crock. Other foods can be hand dipped by holding the top and only dipping a portion of the item.

SUGGESTED DIPPING FOODS

- Strawberries and other whole berries.
- Fresh apple, pear, nectarine and kiwi slices.
- Dried Fruits - Apples, apricots (especially good partially dipped in dark chocolate), and pineapple.
- Pretzels - Mini twists, twists and rods.
- Marshmallows - Whole, large size.
- Candy - Mini candy canes or other hard candy fruit sticks.
- Cookies and graham crackers.
- Angel food cake cubes.

The Gourmet Treat Dipper may be used to prepare and serve appetizers such as precooked meatballs, sauces and dips. It can also be used for heating canned convenience foods or leftovers.

As a guide, use these temperature settings:

LOW - to keep cooked or heated foods warm for serving.

HIGH -to prepare sauces or dips, gently reheat leftovers and to melt chocolates, caramels and other candies.

CAUTION: The Gourmet Treat Dipper will not get hot enough to cook foods that have not been pre-cooked. Do not use this appliance to cook raw meats or foods that may pose a health risk if not thoroughly cooked.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____



APPAREIL À FONDUE GASTRONOMIQUE

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.focuselectrics.com

Mises en garde importantes	2
Précautions D'Utilisation	3
Mode D'Emploi De L' Appareil à Fondue Gastronomique	4
Nettoyage De L'Appareil à Fondue Gastronomique	6
Gâteries	6
Garantie	9

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment:

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez pas un appareil qui fonctionne mal ou qui a été endommagé d'une autre manière. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement vigilant lorsque vous déplacez un appareil électrique ou un récipient contenant des liquides ou des aliments à haute température.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, ensuite brancher la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas le cordon électrique entrer en contact avec une surface à haute température, y compris la gazinière.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- **Pour usage domestique uniquement.**



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- N'utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l'intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- N'utilisez pas le caquelon ou le couvercle en verre si la pièce est écaillée, fendue ou comporte des rayures profondes car le verre ou les céramiques fragilisées risquent de se briser pendant l'utilisation. Mettez-les au rebut immédiatement. Voir la section des « Pièces de rechange » de ce livret pour savoir comment obtenir une pièce de rechange.
- Ne placez pas le couvercle de verre au four à micro-ondes avec son anneau métallique.
- Le verre casse. Vous devriez veiller à ne pas laisser tomber ni heurter le couvercle de verre. Si le couvercle se brise, il se brisera en de nombreux éclats. Évitez de consommer ou jetez tout aliment mis en contact avec un couvercle brisé.
- Faites extrêmement attention à la vapeur en soulevant le couvercle. Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Placez le caquelon et le couvercle sur un sous-plat, un trépied ou un autre article de protection contre la chaleur. Ne placez pas la marmite de cuisson ou le couvercle à haute température directement sur le comptoir, la table ou toute autre surface.
- Ne chauffez pas le caquelon sur la cuisinière.
- Ne placez pas le couvercle en verre sur un brûleur chaud ou sur la bouche de ventilation du four. Un changement soudain de température risque d'entraîner la fissuration ou la casse du couvercle.
- Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou mouillée; laissez-le refroidir avant de le poser dans l'eau.
- N'ajoutez pas d'aliments ou de liquides gelés/froids dans le caquelon chaud. De brusques changements de température risquent de provoquer une fissure du caquelon ou du couvercle ou de le faire voler en éclats.
- N'utilisez pas le caquelon ou le couvercle au-dessus du feu, sous un grill, au congélateur ou au four. Vous pouvez utiliser le caquelon dans le four à micro-ondes mais pas le couvercle car celui-ci est muni d'une bague en métal.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Tout le monde sait que le chocolat est l'arôme préféré en Amérique. Cet arôme extraordinaire ajoute une richesse et une profondeur aux plats sucrés ou épicés. Les recettes peuvent demander différents types de chocolats qui varient surtout selon leur teneur en sucre et en cacao. Lisez soigneusement les recettes afin d'utiliser le bon type de chocolat car il y a de grandes différences de goût.

L'appareil à fondue gastronomique est conçu pour fondre le chocolat de manière parfaite, sans le surchauffer ou le roussir. N'hésitez pas à utiliser votre imagination pour choisir parmi une infinité d'aliments à tremper. Réunissez toute la famille pour participer à cette activité amusante et délicieuse ou organisez une soirée "fondue"!



MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL À FONDUE GASTRONOMIQUE – PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant d'utiliser l'appareil, lavez le caquelon, le couvercle et les fourchettes de trempage à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez. **ATTENTION : le caquelon est fait de céramique qui se fêlera ou se cassera s'il tombe, s'il reçoit un choc ou s'il est utilisé de manière incorrecte.**
2. Nettoyez le socle chauffant avec un chiffon humide, puis séchez-le.
 - De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles de fabrication – ceci est normal.
 - Vous pourrez entendre des bruits d'expansion/contraction durant la chauffe et le refroidissement initiaux – ceci est normal.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL À FONDUE GASTRONOMIQUE

INSTRUCTIONS POUR FAIRE FONDRE:

1. Placez Le socle chauffant sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
2. Mettez le caquelon sur le socle chauffant.
3. Placez les aliments à fondre dans le caquelon.
4. Placez le couvercle sur le caquelon. **ATTENTION : Ne frappez pas le caquelon ou le couvercle avec un ustensile. Le caquelon en céramique et le couvercle en verre pourraient se briser en conséquence.**

5. Branchez le cordon dans le socle chauffant et dans une prise secteur de 120 volts c.a. **uniquement**. Le voyant « OFF » s'allume dès que l'appareil est branché.
6. Placez le sélecteur sur « HIGH ».
7. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel pour le « NETTOYAGE DE L'APPAREIL À FONDUE GASTRONOMIQUE. .»

Pour faire fondre les caramels : prenez un paquet de 400 g (14 oz) de caramels. Retirez le papier de chaque caramel avant de le mettre dans le caquelon. Rajoutez de l'eau selon les instructions du paquet de caramel. Il faut compter environ 30 minutes.

Pour faire fondre les tablettes de chocolat : cassez la tablette en deux avant de la mettre dans le caquelon. **Remarque :** n'ajoutez pas d'eau au chocolat. Il faut compter environ 40 minutes pour le faire fondre.

CONSEILS UTILES :

- Il y a deux becs verseurs sur le bord du caquelon. Ils permettent de verser doucement la friandise fondue sur des pommes ou d'autres aliments tels que gâteaux, carrés ou biscuits. Ces becs verseurs sont aussi très utiles pour vider le caquelon et servent de support au bâtonnet pendant l'enrobage.
- Une ou plusieurs fourchettes de trempage sont fournies avec l'appareil à fondue gastronomique. Utilisez cette fourchette pour tremper les aliments de petites dimensions et les bretzels.
- Le choix de la pomme est important pour le goût du produit enrobé. Utilisez une pomme croustillante et légèrement acide. Les pommes « Fuji » sont parfaites à tremper car elles sont croustillantes et sucrées avec un goût légèrement épicé et elles restent fermes. Les « Granny Smith » sont acidulées et fournissent un bon contraste gustatif avec un enrobage sucré. Essayez différentes variétés de pommes pour découvrir celle que vous préférez ou selon le type d'enrobage.
- Ne laissez jamais de l'eau ou de l'humidité entrer en contact avec le chocolat qui fond. L'eau peut changer les caractéristiques du chocolat et le rendre rigide avec des grumeaux. Assurez-vous que tous les ustensiles de cuisine et tous les ingrédients sont secs.
- N'utilisez jamais d'eau ou d'autre liquide pour « diluer » le chocolat. N'utilisez que de l'huile végétale ou suivez les instructions fournies sur l'emballage du chocolat ou dans la recette.
- Le chocolat blanc ou les grains de lait à la vanille sont les plus difficiles à faire fondre. Une température trop élevée peut faire « durcir » les friandises. Pour faire fondre, suivez les instructions fournies sur le paquet.
- Ne chauffez pas trop. Le chocolat et les autres friandises sont facilement dénaturés par un excès de chaleur. Vérifiez souvent le processus pour obtenir la consistance souhaitée.
- Le chocolat de cuisine en grains ou en tablette peut garder sa forme et sembler ne pas être fondu une fois chauffé. Remuez pour obtenir une consistance fluide et onctueuse.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL À FONDUE GASTRONOMIQUE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Placez le caquelon et le couvercle sur une surface sèche et résistante à la chaleur pour les laisser refroidir progressivement. **ATTENTION : Ne faites pas couler d'eau froide sur le caquelon ou le couvercle quand ils sont chauds car ils risquent de casser s'ils sont refroidis tout d'un coup.**
2. Essuyez le socle chauffant et le cordon avec un chiffon humide.
3. Vous pouvez laver le caquelon et le couvercle en verre avec de l'eau chaude savonneuse à la main ou au lave-vaisselle. Dans un lave-vaisselle, il faut éviter tout contact avec un autre article pour éviter les dégâts.

GÂTERIES

ATTENTION : L'appareil à fondue gastronomique ne chauffe pas suffisamment pour cuire les aliments qui ne sont pas cuits d'avance. N'utilisez pas cet appareil pour cuire de la viande ou des aliments crus qui présentent un risque pour la santé s'ils ne sont pas complètement cuits.

POMME GLACÉE AU CAMEL

1. Lavez et séchez soigneusement les pommes car l'humidité empêchera la bonne adhésion de l'enrobage sur la peau.
2. Retirez la tige et enfoncez un bâtonnet en bois dans le haut de la pomme.
Remarque : Les bâtonnets sont inclus dans les paquets de caramel ou peuvent s'acheter séparément.
3. Prenez une assiette ou une plaque à biscuits et recouvrez-la de papier ciré. Graissez légèrement avec du beurre ou de la margarine et mettez de côté.
4. Suivez les instructions pour faire fondre le caramel. Remuez pour obtenir une consistance fluide et onctueuse. Saisissez la pomme par son bâtonnet et plongez-la doucement dans le caramel fondu. Une fois qu'elle est bien enrobée, retirez doucement la pomme. Tenez la pomme au-dessus du caquelon et laissez le surplus de caramel fondu retomber dans le pot. Retirez le surplus de caramel du bas de la pomme avec un couteau ou une spatule. Posez la pomme sur l'assiette ou la plaque que vous avez préparée plus tôt.
5. Recommencez le processus pour chaque pomme ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de caramel. S'il ne reste plus assez de caramel pour tremper les dernières pommes, utilisez une cuillère pour le récupérer et en recouvrir les pommes.
6. Mettez les pommes enrobées au réfrigérateur afin de les refroidir pendant au moins 1 heure avant de les servir. Retirez les pommes du réfrigérateur et laissez-les à température ambiante pendant 15 minutes avant de servir. Conservez les pommes glacées qui restent au réfrigérateur.

POMME SURGLACÉE AU CHOCOLAT

1. Préparez les pommes et enrobez-les de caramel comme indiqué plus haut. Il faut ensuite laisser les pommes enrobées de caramel au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes avant de les tremper dans le chocolat.
2. Faites fondre les grains ou la barre de chocolat de cuisine. Remuez pour obtenir une consistance fluide et onctueuse.
3. Suivez les étapes 4 à 6 ci-dessus en utilisant le chocolat.

NAPPAGES ET DÉCORATION GASTRONOMIQUE DE LA POMME

Transformez vos pommes glacées au caramel ou surglacées au chocolat en véritable régal gastronomique! Recouvrez ou décorez les pommes glacées avec les ingrédients suivants pour obtenir des gâteries délicieuses dignes d'un professionnel. Vous aurez des gâteries formidables pour les invités ou la famille, ou bien recouvrez-les d'un emballage alimentaire transparent, mettez un ruban sur le bâton et voilà un joli cadeau pour vos amis ou la famille.

Instructions : dès que vous avez fini d'enrober la pomme de caramel ou de chocolat, roulez-la dans l'ingrédient ou bien saupoudrez la décoration sur la pomme. Si vous le souhaitez, vous pouvez légèrement enfoncer la décoration dans l'enrobage.

DÉCORATIONS SUGGÉRÉES

- Morceaux de noix, cajou ou pacane – Mélangez différents types de noix pour une gâterie aux « noix assorties ».
- Miettes ou morceaux de friandise en barre – les barres de caramel anglais ajoutent un arôme merveilleux!
- Vermicelles – les couleurs de la saison leur donneront un air de fête.
- Mini grains de chocolat recouverts de sucre glacé ou morceaux de confiserie au beurre d'arachide – Ajoutent des couleurs et un arôme exceptionnel.
- Sucre à la cannelle – parfait pour les pommes glacées au chocolat blanc.
- Miettes de biscuits fourrés – Donne de la saveur, de la couleur et de la texture.
- Miettes de bonbon dur – les bonbons à la menthe donnent une apparence exceptionnelle en plus du goût de menthe qui se rajoute au chocolat.
- Vers en gomme – surtout pour les enfants de tous les âges!

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES POUR LA DÉCORATION DES POMMES

Soyez inventifs! Utilisez ces autres idées de décoration ou inventez vos propres créations uniques.

- Pour une pomme vraiment exceptionnelle, roulez la pomme dans des noix après l'avoir enrobée de caramel puis trempez le tout dans du chocolat.
- Pour le surglaçage, n'enrobez pas complètement la pomme de chocolat. Laissez dépasser en haut une bande de caramel d'environ 1/3 de la pomme.
- Utilisez une douille de pâtisserie pour décorer le haut de la pomme ou toute la pomme de manière précise avec un glaçage.
- Prenez une cuillère pour verser des petites gouttes de chocolat fondu soit du haut vers le bas, soit au hasard sur l'ensemble de la pomme. Utilisez des chocolats de couleur et d'arôme variés ou essayez des grains de caramel écossais ou du beurre d'arachide pour ajouter des arômes spéciaux.

AUTRES GOURMANDISES GLACÉES

Des fruits frais ou secs, des bretzels de toutes formes et tailles, des cubes de gâteau, des guimauves et des noix entières sont des aliments parfaits pour l'enrobage afin de préparer des gâteries et des cadeaux spéciaux. Les décorations suggérées pour les pommes peuvent être appliquées immédiatement après avoir trempé l'aliment pour plus d'effet.

Une ou plusieurs fourchettes de trempage sont fournies avec l'appareil à fondue gastronomique. Utilisez cette fourchette pour tremper les aliments de petites dimensions et les bretzels. Mettez une baie entière ou bien une ou plusieurs noix dans le « panier » de la fourchette de trempage et plongez doucement l'aliment dans le bain sucré. Laissez le surplus d'enrobage retomber dans le caquelon. Posez l'aliment glacé sur plaque à biscuit recouverte de papier ciré. Pour les bretzels, accrochez leurs boucles sur les dents de la fourchette. Abaissez le bretzel dans le bain de confiserie à la profondeur souhaitée puis ressortez-le doucement en laissant le surplus d'enrobage retomber dans le caquelon. Vous pouvez tremper d'autres aliments en les tenant du bout des doigts par le haut et en ne trempant que la partie inférieure de l'aliment.

ALIMENTS SUGGÉRÉS POUR L'ENROBAGE

- Fraises et autres baies entières.
- Fruits frais : pommes, poires, nectarine, tranches de kiwi.
- Fruits secs : pommes, abricots (particulièrement délicieux enrobés de chocolat noir) et ananas.
- Bretzels : en torsade ou en bâtonnet.
- Guimauves : entière, de grande dimension.
- Bonbons : des bonbons durs aux arômes de fruit ou en forme de mini canne.
- Biscuits et craquelins.
- Gâteau des anges en cubes.

Votre Appareil à fondue gastronomique peut également être utilisé pour préparer et pour servir des apéritifs tels que des boules de viande cuites à l'avance, des sauces et des trempettes. Il peut également être utilisé pour chauffer des aliments préparés en conserve ou des restes.

Comme guide, utilisez ces réglages de température :

LOW – Température basse pour maintenir au chaud des aliments cuits ou chauffés avant de servir.

HIGH – pour préparer des sauces ou des trempettes, réchauffer doucement des restes et pour faire fondre le chocolat, le caramel et d'autres confiseries.

ATTENTION : L'appareil à fondue gastronomique ne chauffe pas suffisamment pour cuire les aliments qui ne sont pas cuits d'avance. N'utilisez pas cet appareil pour cuire de la viande ou des aliments crus qui présentent un risque pour la santé s'ils ne sont pas complètement cuits.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDIUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com. Ou vous pouvez téléphoner ou adresser un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou en nous écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'indiquer le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé au bas/dos de l'appareil) et une description ainsi qu'une quantité pour la pièce que vous souhaitez commander. Joignez à ces informations votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/MasterCard, la date d'expiration et le nom du titulaire tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe commerciale de votre état et des frais de transport/traitement seront ajoutés à votre facturation totale. Veuillez autoriser deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : _____



FONDUE DE CONVITES PARA GOURMETS

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

Precauciones importantes	2
Precauciones de funcionamiento	3
Cómo Usar la Fondue de Convites para Gourmets	4
Limpieza del Fondue de Convites para Gourmets	6
Convites Sabrosos	6
Garantía	9

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas.
- Como protección contra fuegos, descargas eléctricas y lesiones a las personas, nunca sumerja el cordón eléctrico, los enchufes o cualquier parte eléctrica en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No la opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañada de algún modo. Para información sobre el centro de servicio, refiérase a la página de garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use este aparato a la intemperie.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni tampoco en un horno calentado.
- Mantenga mucho cuidado cuando mueva el artefacto mientras contenga comida o líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No permita que el cordón haga contacto con la superficie caliente de la estufa.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- **Para uso doméstico solamente.**



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No use ni la vasija cerámica de derretimiento ni la tapa de vidrio si están desportilladas, rajadas o con rayas profundas ya que la cerámica y el vidrio debilitados pueden hacerse añicos al usarse. Deséchelas inmediatamente. Vea en la sección de Piezas de Repuesto en este folleto cómo obtener una pieza de repuesto.
- No coloque la tapa de vidrio con el aro metálico en el horno de microondas.
- El vidrio es frágil. Debe tenerse cuidado en no dejar caer o batir la tapa de vidrio. Si la tapa se rompe, lo hará en muchos pedazos. Evite o deseche cualquier alimento expuesto a la tapa rota.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al retirar la tapa. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la vasija cerámica de derretimiento o la tapa sobre una almohadilla, una trébedes u otra superficie protectora contra el calor. No coloque la olla caliente directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
- No caliente la vasija cerámica de derretimiento en la hornilla de la estufa.
- No coloque la tapa de vidrio sobre un quemador caliente ni el escape térmico de un horno. Los cambios bruscos de temperatura pueden quebrar o romper la tapa.
- No coloque la tapa sobre superficies frías o mojadas; deje que se enfríe antes de meterla al agua.
- No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos dentro de la vasija cerámica de derretimiento ya calentada. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa o la vasija se rajen o hagan añicos.
- No coloque la vasija cerámica de derretimiento o la tapa sobre la estufa, debajo de la parrilla, en el congelador o en el horno. Usted puede colocar la vasija cerámica de derretimiento dentro del horno de microondas, pero no la tapa de vidrio dado que ésta lleva puesto un aro de metal.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No es ningún secreto; el chocolate es el sabor favorito de América. Su extraordinario sabor añade riqueza y profundidad tanto a platos dulces como salados. Encontrará que las recetas pueden exigir una variedad de chocolates que varían sobre todo en cuanto a la cantidad de azúcar y de sólidos de cacao en los mismos. Lea todas las recetas con cuidado para asegurarse de usar la clase correcta de chocolate dado que estos difieren mucho en sabor.

La Fondue de Convites para Gourmets fue diseñada para derretir perfectamente el chocolate sin recalentarse o chamuscarse. Sea creativo en cuanto a los alimentos que escoja bañar en la fondue, pues las posibilidades son interminables. ¡Reúna a la familia entera para pasar un rato divertido y delicioso o tenga una fiesta de fondue!



CÓMO USAR LA FONDUE DE CONVITES PARA GOURMETS – PRIMER Uso

1. Antes de usarlos, lave con agua jabonosa caliente, enjuague y seque la vasija cerámica de derretimiento, la tapa y el (los) tenedor(es) de fondue.
PRECAUCIÓN: La vasija de derretimiento está hecha de un material cerámico que se rajará o se romperá de ser dejado caer, golpeado o usado incorrectamente.
2. Limpie la base de calentamiento con un paño húmedo y luego séquela.
 - Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a los aceites empleados en el proceso de fabricación – esto es normal.
 - Asimismo, pueden notarse algunos sonidos de expansión o contracción durante el calentamiento o enfriamiento – lo cual también es normal.

CÓMO USAR LA FONDUE DE CONVITES PARA GOURMETS

INSTRUCCIONES DE DERRETIMIENTO:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque la vasija cerámica de derretimiento en la base de calentamiento.
3. Coloque los alimentos a ser derretidos dentro de la vasija cerámica de derretimiento.
4. Coloque la tapa sobre la vasija cerámica de derretimiento. **PRECAUCIÓN: No golpee los utensilios contra la vasija de cerámica o el borde de la tapa. La vasija de cerámica o la tapa de vidrio pueden romperse como resultado de ello.**

5. Conecte el cordón eléctrico a la base de calentamiento y enchufe el artefacto **sólo** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. La luz "OFF" se iluminará tan pronto el artefacto electrodoméstico sea enchufado.
6. Gire el interruptor a la posición "HIGH" (alto).
7. Siga las direcciones para limpiar el artefacto en la sección "LIMPIEZA DEL FONDUE DE CONVITES PARA GOURMETS" de este manual.

Derretimiento de Caramelos: Use un paquete de 14 onzas (397 gm) de caramelos. Desenvuelva cada caramelo y colóquelo en la vasija cerámica de derretimiento. Añada agua según las instrucciones indicadas en el paquete de caramelos. El tiempo aproximado para que se derritan es de 30 minutos o hasta que se derritan.

Derretimiento de Tabletas de Chocolate: Rompa las tabletas en mitades y colóquelas en la vasija cerámica de derretimiento. **Nota:** No añada agua al chocolate. El tiempo aproximado para que se derritan es de 40 minutos o hasta que se derritan.

CONSEJOS PRÁCTICOS PROVECHOSOS:

- La vasija cerámica de derretimiento tiene dos picos en el borde superior. Úselos para verter lentamente caramelo derretido en forma de llovizna sobre manzanas u otros alimentos como pasteles, bizcochos de chocolates y nueces, y galletas. Estos picos son también fabulosos para vaciar la vasija de derretimiento y como un apoyo para la varilla de la manzana durante el proceso que bañado con caramelo.
- Un tenedor de fondue está incluido con la Fondue de Convites para Gourmets. Úselo para bañar los alimentos más pequeños y las galletas saladas en forma de lazos.
- La selección de la manzana es importante y ayudará a determinar el sabor final del producto. Use una manzana ligeramente ácida y crujiente. "Con las manzanas "Fuji" se preparan fabulosas manzanas bañadas debido a su crujiente y dulce sabor ligeramente sazonado y gran poder de retención. Las manzanas "Granny Smith" son ácidas, y proveen un buen contraste de sabores con aderezos más dulces. Intente diferentes variedades de manzanas para descubrir su favorita o use una selección de varios tipos de manzanas con aderezos diferentes.
- Nunca permita que el agua o la humedad entre en contacto con el chocolate que se está derritiendo. El agua puede hacer que el chocolate se "agarrote" y se torne tieso y grumoso. Asegúrese de que todos los utensilios y las provisiones para cocinar estén secos.
- Nunca use agua u otro líquido para "diluir" el chocolate. Sólo use aceite vegetal o según las instrucciones en el paquete de chocolate o la receta.
- El chocolate blanco o los trozos de leche de vainilla son los más difíciles de derretir. Demasiado calor puede hacer que el caramelo se "agarrote." Derrítase según las instrucciones en el paquete.
- No sobrecaliente. El chocolate y otros ingredientes de caramelo pueden chamuscarse fácilmente. Revise frecuentemente para ver si se ha obtenido la consistencia deseada.
- Los trozos y las tabletas de chocolate para hornear puede aparecer formados y no derretidos después de calentarlos. Remuévalos para lograr una consistencia fluida y homogénea.

LIMPIEZA DEL FONDUE DE CONVITES PARA GOURMETS

1. Desenchufe y permita que el artefacto electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo. Para que se enfríe gradualmente, coloque la vasija de cerámica sobre una superficie seca que esté protegida contra el calor. **PRECAUCIÓN:** No deje caer agua fría sobre la vasija de cerámica o la tapa calientes, pues pudieran rajarse si se enfrían de repente.
2. Limpie la base de calentamiento y el cordón eléctrico con un paño húmedo.
3. La vasija cerámica de derretimiento y la tapa de vidrio pueden ser lavadas a mano usando agua caliente jabonosa o lavadas en el lavavajillas. Si se lavan en el lavavajillas, evite el contacto entre las partes para prevenir cualquier daño.

CONVITES SABROSOS

PRECAUCIÓN: El Fondue de Convites para Gourmets no se calentará lo suficiente para cocinar los alimentos que no hayan sido precocidos. No use este artefacto electrodoméstico para cocinar carnes crudas o comida que puede plantear un riesgo de salud si no se cocina a fondo.

MANZANAS BAÑADAS EN CARAMELO

1. Lave las manzanas y séquelas a fondo ya que la humedad impedirá que el caramelo se adhiera a la piel de la manzana.
2. Retire los tallos y clave una varilla de madera en la parte superior de cada manzana. **Nota:** Las varillas están incluidas en los paquetes de caramelos o pueden ser compradas por separado.
3. Cubra un plato grande o una bandeja para galletas con papel encerado. Engráselo ligeramente con mantequilla o margarina y póngalo aparte.
4. Derrita los caramelos según las instrucciones. Remueva para obtener una consistencia fluida y homogénea. Agarre la manzana por la varilla y sumérgala lentamente en el caramelo derretido. Cuando ya se encuentre cubierta de manera pareja, sáquela con cuidado del caramelo derretido. Sostenga la manzana bañada encima de la vasija de derretimiento y deje que el exceso de caramelo gotee de vuelta al tazón. Raspe el caramelo en exceso del fondo de la manzana con un cuchillo de mesa o una espátula. Coloque la manzana en la bandeja para galletas o el plato ya preparado.
5. Repita este proceso para todas las manzanas o hasta que todo el caramelo sea haya usado por completo. Sobre las últimas manzanas, cuando ya queda poca cantidad de baño de caramelo, pudiera ser necesario verter el caramelo con una cuchara.
6. Coloque las manzanas bañadas en el refrigerador para que se enfríen durante al menos 1 hora o hasta que se esté listo para servir las. Retírelas del refrigerador y déjelas reposar a temperatura ambiental durante 15 minutos antes de servir las. Almacene en el refrigerador cualquier manzana bañada restante.

MANZANAS CON DOBLE BAÑO DE CARAMELO Y CHOCOLATE

1. Prepare las manzanas y recúbrelas con caramelo según las instrucciones arriba indicadas. Refrigere las manzanas bañadas en caramelo durante al menos 15 minutos antes de bañarlas en chocolate.
2. Derrita los trozos o tabletas de chocolate de horneado. Remuévalos para obtener una consistencia fluida y homogénea.
3. Siga los pasos 4 a 6 arriba indicados utilizando chocolate.

ADEREZOS Y DECORACIONES GOURMET PARA LAS MANZANAS

¡Convierta sus manzanas recubiertas con caramelo o con caramelo y chocolate en especiales convites de gourmet! Sólo necesita recubrirlas o decorarlas utilizando los siguientes aderezos para obtener unos postres de aspecto profesional y fabuloso sabor. Son fabulosos para divertidos y especiales convites familiares, ¡o envuélvalos en una envoltura transparente para alimentos, ate un lazo alrededor de la varilla y ahí tiene un gran regalo para los amigos y la familia!

Instrucciones: Después de retirar la manzana del caramelo o chocolate, inmediatamente haga rodar la manzana sobre el aderezo o rocíelo sobre la misma. Si lo desea, presione suavemente el aderezo dentro de la capa derretida de caramelo.

ADEREZOS SUGERIDOS

- Nueces picadas, Anacardos o Cacahuets. Use diferentes tipos de frutos secos mezclados entre sí para un convite de “Nueces Variadas”.
- ¡Tabletas de Caramelo Aplastado o Picado. Las tabletas de “toffee” añaden un maravilloso sabor!
- Rociado de Caramelos – Los colores de la estación le añaden una vistosidad especial para las fechas festivas.
- Mini Chocolates Cubiertos de Caramelo y Trozos de Mantequilla de Maní – Añaden colores y sabores especiales.
- Azúcar de Canela – Fabuloso en manzanas de caramelo cubiertas con chocolate blanco.
- Galletas de Sándwich Aplastadas – Añaden sabor, color y textura.
- Caramelo Duro Aplastado – Los caramelos de hierbabuena dan una apariencia única y añaden un sabor a menta al chocolate.
- Gusanos Gomosos – ¡Especialmente para los niños de todas las edades!

CONSEJOS PRÁCTICOS ADICIONALES PARA LA DECORACIÓN DE LAS MANZANAS

¡Sea creativo! Use estas otras ideas de decoración o invente las suyas propias.

- Para una manzana extra especial, aplique las nueces inmediatamente después del baño de caramelo y luego báñela en chocolate.
- Cuando prepare un doble recubrimiento, no recubra la manzana completamente con chocolate. Deje una banda de caramelo expuesta alrededor del tercio superior de la manzana.
- Use azúcar glaseado preparado en tubos con una punta de decorador para añadir diseños alrededor de la parte superior de la manzana o de arriba abajo.
- Usando chocolate derretido, con una cuchara vierta suavemente en forma de llovizna desde la parte superior de la manzana hacia abajo sobre los lados o de manera arbitraria sobre la manzana entera. Para añadir sabores especiales, use un color y sabor de chocolate diferente o intente mantequilla de maní o trozos de sirope de caramelo.

OTRO CONVITES DE FONDUE PARA GOURMETS

Las frutas secas y frescas, las galletas saladas en forma de lazos de todas las formas y tamaños, los cubos de pastel, las golosinas de merengue blando y las nueces enteras son alimentos fabulosos que pueden bañarse para crear convites y regalos especiales. Use los aderezos sugeridos para las manzanas como aderezos adicionales para ser aplicados inmediatamente después del baño.

Con la Fondue de Convites para Gourmets se incluye un tenedor de fondue. Úselo para las piezas de alimento pequeñas y las galletas saladas en forma de lazos. Coloque una baya o nueces enteras en la "cesta" del tenedor de la fondue y sumérgalas lentamente en el caramelo derretido. Deje que el caramelo en exceso gotee de vuelta a la vasija de derretimiento. Coloque el alimento bañado en una bandeja para galletas recubierta de papel encerado. Para galletas saladas en forma de lazos, enganche los lazos superiores de la galleta sobre los dientes del tenedor. Meta la galleta salada en el caramelo derretido a la profundidad deseada; sáquela lentamente, permitiendo que el caramelo en exceso gotee de vuelta a la vasija de derretimiento. Otros alimentos pueden ser bañados a mano sosteniendo la parte superior y bañando sólo una parte de los mismos.

ALIMENTOS SUGERIDOS PARA BAÑAR EN LA FONDUE

- Fresas y otras bayas enteras.
- Rebanadas de manzana, pera, nectarina y kiwi frescas.
- Frutas secas - Manzanas, albaricoques (especialmente bueno si se baña parcialmente en chocolate oscuro) y piñas.
- Galletas saladas en formas de lazos – Mini lazos, lazos y palillos.
- Golosinas de merengue blando – De tamaño grande y enteras.
- Caramelos - Mini bastones de caramelo u otros palillos de caramelo duro de frutas.
- Galletas y galletas Graham.
- Cubos de pastel de ángel.

El Fondue de Convites para Gourmets puede ser usado para preparar y servir aperitivos como albóndigas precocidas, salsas y fondues. También puede usarse para calentar alimentos enlatados o sobras.

Como guía, use los siguientes ajustes de temperatura:

LOW (baja): para mantener calientes a los alimentos cocinados o calentados previo a servirlos.

HIGH (alta) - para preparar salsas o fondues, para recalentar ligeramente los restos de comida y para derretir chocolates, caramelos y otros dulces.

PRECAUCIÓN: El Fondue de Convites para Gourmets no se calentará lo suficiente para cocinar los alimentos que no hayan sido precocidos. No use este artefacto electrodoméstico para cocinar carnes crudas o comida que puede plantear un riesgo de salud si no se cocina a fondo.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES/NOTAS