



# FOOD STRAINER & SAUCE MAKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Important Safeguards.....	2
Assembling Your Food Strainer .....	3
Using Your Food Strainer.....	4
Cleaning Your Food Strainer.....	5
Hints and Tips .....	5
Recipes .....	6
Warranty.....	8

**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 any appliance, basic safety precautions should always be followed including:

- 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.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **Not for commercial use.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ASSEMBLING YOUR FOOD STRAINER & SAUCE MAKER



Before using for the first time, follow cleaning instructions in the “Cleaning your Food Strainer & Sauce Maker” section.

1. To begin assembly, clamp the strainer body to a table or countertop. Do not overtighten.
2. Ensure that the C-Clip and seal ring are attached to the shaft. Rub a drop of vegetable oil over the seal ring to lubricate it.
3. Place the screw end of the shaft through the hole in the back of the food strainer body. Place the spring over the shaft inside the strainer body.
4. Place the handle over the exposed screw end of the shaft, making sure that the hole in the handle fits completely over the shaft. Use the knob to secure the handle to the food strainer. **Note:** One side of the knob is flat, the other has an indentation in the plastic. The flat side faces the strainer body and ensures that the handle attaches flush to the body.
5. Place the rubber gasket on the inside rim of the screen. Place the spiral inside the screen, then place them over the spring and shaft in the strainer body. Align the arrow on the screen with the arrow on the strainer body and turn the direction indicated by the arrow to attach or remove screen. Tighten the screw on the screen to lock the screen in place.
6. Gently attach the small end of the spout to the small end of the screen. Once the spout is on, attach the squirt guard. The squirt guard has 2 different sized openings. The small side fits over the spout and the larger attaches to the large end of the screen. **Note:** Do not try to attach the large side of the squirt guard to the strainer body. It will not fit.
7. Place the hopper base into the top of the strainer body and then place the hopper into the hopper base. The food strainer is now ready to use.

## USING YOUR FOOD STRAINER & SAUCE MAKER

Do not attempt to turn the handle when the strainer is empty.

1. To prepare food for processing, wash fruit and vegetables thoroughly and cut into small pieces. Pieces should be small enough to fit into the opening at the base of the hopper. Remove all large pits and stems. The strainer will remove peels, cores, seeds, and small stems.
2. Place two bowls below the strainer, one below the spout to collect “waste” and a larger one below the squirt guard to collect the sauce, juice, or pulp.
3. Fill the hopper half full with fruits or vegetables. Use the food pusher to *guide* food into the body as you turn the handle clockwise.
4. When processing has been completed, remove the squirt guard and scrape the screen clean with a spatula.
5. Strained foods must be either used immediately or preserved through canning, freezing, or dehydrating. Always refer to a reliable source for proper preservation of foods through these methods.
6. Dispose of the waste peelings, cores, seeds, etc. **Note:** Additional sauce, juice, or pulp may be obtained by running the “waste” material through the strainer again.

**Apple Sauce** – Wash, remove stems, and quarter apples. Do not peel, core, or remove seeds. Simmer or steam until tender, about 15-20 minutes, drain and cool. Process apples through the Tomato/Apple screen. Season to taste with honey, sugar, cinnamon or other spices, as desired. To make more flavorful apple sauce, try using a few different varieties of apple. McIntosh gives a nice pink color, Delicious for mild flavor, Cortland for sweetness, Rome for fragrance, or Winesap for tartness. There are many varieties of apple available; these are just a few ideas to try.

**Tomato Sauce and Juice** – Use fresh, ripe, uncooked tomatoes for best results. Wash and quarter the tomatoes, then process through the Tomato/Apple screen. Season to taste before or after processing. For thicker sauce, simmer pulp until thick.

**Apricots, Peaches, Plums, Pears, Prunes, etc.** – Wash fruit and remove pits, if applicable. Simmer fruits until soft, drain, and cool. Process through Tomato/Apple screen and sweeten or season to taste.

**Vegetable Soups, Pureés, and Baby Food** – Wash vegetables and cut into quarters or cubes. Simmer until soft, cool, and process through the Apple/Tomato screen. Season or sweeten to taste.

**Beans & Peas** – Process cooked beans or peas through the pumpkin screen and season to taste.

**Potatoes** – Quarter, cook until soft, then process through the Pumpkin screen. There is no need to peel the potatoes before processing them. Add milk, butter, and salt to taste.

**Grape Juice** – Wash grapes, remove stems, and use the shorter Grape Spiral with the Tomato/Apple screen to process. Run the pulp through the strainer a second time to remove more juice.

**Salsa** – Wash, remove stems and any seeds not desired in salsa, cut vegetables into quarters, and process through Salsa screen.

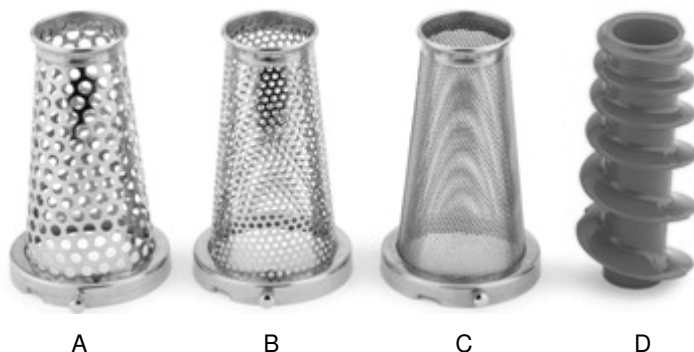
## CLEANING YOUR STRAINER & SAUCE MAKER

1. Disassemble strainer and wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **Note:** A small, stiff brush works best for cleaning the screens. Pay close attention to the end of the screen and the seam where food may get stuck. The white plastic parts may become discolored after straining cooked foods, such as tomatoes and berries.
2. Apply another drop of vegetable oil to the rubber seal ring on the shaft to lubricate it.
3. Reassemble according to assembly instructions and store.

## HELPFUL HINTS

1. The squirt guard may be removed and the screen scraped with a spatula during processing, if necessary.
2. The squirt guard may also have to be removed when straining dry ingredients such as beans or potatoes. They tend to get stuck between the screen and the guard.
3. Do not force foods into the spiral. Guide them in with the food pusher. This will help eliminate jamming and squirting.

Additional screens are available separately for use with the Food Strainer & Sauce Maker.



A. The Salsa screen is the coarsest screen, used for processing salsas and other chunky recipes.

B. The Pumpkin screen is a coarse screen used for processing pumpkins, squash, and potatoes.

C. The Berry screen is the finest screen, used for removing small seeds from fruits such as raspberries, strawberries, blueberries, etc.

D. The Grape Spiral is used to process grapes for jellies and juices. The shorter length helps prevent jamming of seeds and skins from processing grapes.

## RECIPES

### Easy Tomato Sauce

1 Onion, finely chopped  
2 tbsp. Butter  
1 tbsp. Olive or Canola Oil  
1 ½ cups Tomato Puree  
1 cup Beef Broth  
Salt and Pepper to taste

Prepare tomato puree and set aside. Saute onion in butter and oil until soft. Add tomato puree, broth, salt, and pepper. Boil until reduced to two cups. Serve over vegetables, pasta, or refrigerate or freeze for later use.

### Vegetable and Tomato Juice

8 qt. Ripe Tomatoes  
8 stalks Celery, with leaves  
¼ cup Parsley, minced  
3 Small Onions, finely chopped  
1 Leek  
½ tsp. allspice  
1 tsp. Worcestershire sauce  
1 Lemon, thinly sliced  
1 tbsp. Salt  
1 cup Carrots, finely chopped  
1 cup Green Pepper, finely chopped  
Pepper to taste

Wash and quarter tomatoes. Finely chop celery and leaves, onions, and the white part of the leek. Put the tomatoes and the celery, onion, leek, parsley, lemon slices, carrot, and green pepper into a large, non-aluminum pot. Cook the mixture over medium heat for about 30 minutes, or until vegetables are soft. Let mixture cool, then process through the food strainer. Season the juice with salt, allspice, Worcestershire sauce, and pepper. Serve as a juice or soup.

### Marinara Sauce

3 Cloves of Garlic, finely minced  
¼ cup Parsley  
½ cup Olive Oil  
1 tsp. Oregano  
1 cup Beef Broth  
2 cups Tomato Puree  
Salt and Pepper to taste

Prepare tomato puree and set aside. Heat oil and saute garlic until soft and golden brown. Do not burn. Stir in parsley, tomato puree, oregano, salt and pepper. Let simmer for 30 minutes, or until thick.

### Pumpkin Bread

1 cup Granulated Sugar  
½ cup Brown Sugar  
⅓ cup Butter or Margarine  
2 Eggs  
1 cup Unbleached Flour  
⅔ cup Whole Wheat Flour  
¼ tsp. Baking Powder  
1 tsp. Baking Soda  
1 tsp. Salt  
½ tsp. Cinnamon  
¼ tsp. Cloves  
¼ tsp. Allspice  
⅓ cup Cider  
1 cup Pumpkin Puree

Process pumpkin and set aside. Preheat oven to 350°. Cream butter and sugars together until smooth and light, then add eggs, one at a time, beating well. In a separate bowl, mix together flours, baking powder, soda, salt, and spices. Add alternately to creamed mixture with cider and pumpkin. Beat well. Grease two loaf pans and add batter. Bake for one hour, or until a toothpick inserted into the center of the loaf comes out clean.

## **Applesauce Cake**

½ cup Butter or Margarine  
½ cup Granulated Sugar  
½ cup Brown Sugar  
1 ½ cups applesauce  
1 tsp. Cinnamon  
½ tsp. Mace or Nutmeg  
½ tsp. Ginger  
1 ¾ cups Unbleached Flour  
1 cup Whole Wheat Flour  
¼ tsp. Salt  
1 tsp. Baking Soda  
1 cup Raisins, seedless

Prepare applesauce and set aside. Preheat the oven to 350°. Cream together butter and sugars until smooth. Season applesauce with spices and add to butter mixture. Combine flour, salt, and baking soda, then gradually add to butter/sauce mixture. Add raisins and mix well. Grease an 8 x 8 x 2" pan, and add batter. Bake for 45 to 50 minutes, or until a toothpick inserted in the center comes out clean. Cool on a rack.

## **Easy Apple Crisp Pudding**

2 cups Granola  
1 ½ cup Applesauce, Unsweetened  
3 tbsp. Brown Sugar  
1 tbsp. Butter  
1 tsp. Cinnamon

Prepare applesauce and set aside. Put alternating layers of granola and applesauce into a buttered baking dish. Dot with butter, sprinkle with brown sugar and cinnamon and bake at 350 for 20 minutes.

## **Country Fair Carrot Cake**

3 cups Carrots, pureed  
4 Eggs  
1 ¼ cups vegetable Oil  
2 cups Granulated Sugar  
2 cups Flour  
½ tsp. Salt  
2 tsp. Baking Powder  
1 cup Walnuts, chopped  
1 tsp. Vanilla Extract  
½ tsp. Ginger, ground

Process carrots and set aside. Preheat oven to 350°. In a large mixing bowl, combine the carrot puree and eggs. Add oil and blend. Gradually stir in sugar, flour, salt, and baking powder, mixing well. Add nuts, ginger, and vanilla extract to the mixture. Grease a 10" tube pan, add batter, and bake for 1 ½ hours, or until a toothpick inserted into the center of the loaf comes out clean. Glaze or frost as desired while still warm.

## 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](mailto:service@focuselectrics.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. 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, LLC several ways. Order online at [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), e-mail [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com), over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

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

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and 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): \_\_\_\_\_



**BACK TO BASICS**

# PASSOIRE & SAUCIÈRE

Mode d'emploi



Vous pouvez enregistrer ce produit et vos autres produits Focus Electrics via notre site Internet : [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Précautions de sécurité importantes .....	2
Assemblage de votre passoire.....	3
Utilisation de votre passoire.....	4
Nettoyage de votre passoire.....	5
Astuces .....	5
Recettes .....	6
Garantie .....	8

**VEUILLEZ CONSERVER SE MANUEL POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### CAUTION

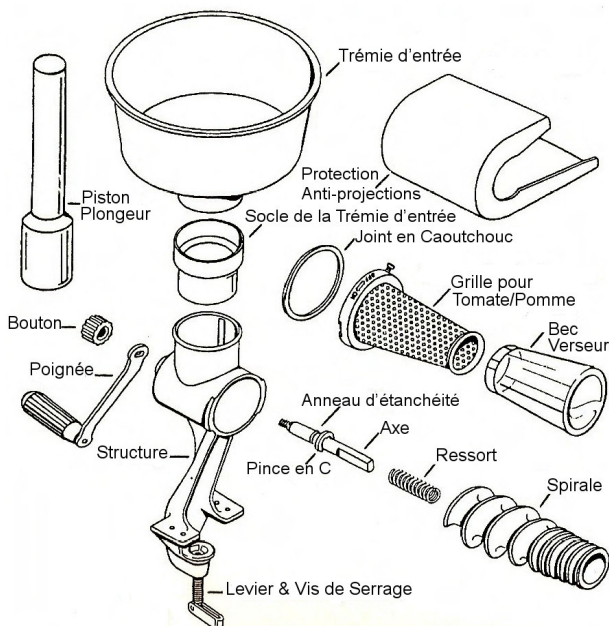
**Afin de prévenir toute blessure ou dégât matériel, veuillez lire et appliquer la totalité des instructions et mises en garde.**

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être appliquées, notamment :

- Lisez la totalité des instructions, notamment les présentes précautions de sécurité importantes ainsi que les instructions pour l'entretien et l'utilisation de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics est susceptible de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides à haute température.
- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- **Ne convient pas pour une utilisation commerciale.**

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## ASSEMBLAGE DE VOTRE PASSOIRE & SAUCIÈRE



Avant la première utilisation, veuillez suivre les instructions pour le nettoyage de la section « Nettoyage de votre passoire & saucière ».

1. Pour commencer l'assemblage, fixez la structure de la passoire sur une table ou un plan de travail. Ne serrez pas trop.
2. Assurez-vous que la pince en C et l'anneau d'étanchéité sont fixés à l'axe. Frottez une goutte d'huile végétale sur l'anneau d'étanchéité pour le lubrifier.
3. Placez l'extrémité contenant la vis de l'axe dans le trou à l'arrière de la structure de la passoire. Placez le ressort sur l'axe à l'intérieur de la structure de la passoire.
4. Placez la poignée sur l'extrémité comportant la vis exposée de l'axe, en vous assurant que le trou dans la poignée s'adapte complètement sur l'axe. Utilisez la poignée pour fixer la poignée sur la passoire. **Remarque** : L'un des côtés de la poignée est plat, l'autre présente une encoche dans le plastique. Le côté plat est orienté vers la structure de la passoire et garantit que la poignée s'attache à niveau avec la structure.
5. Placez le joint en caoutchouc sur le bord interne de la grille. Placez la spirale à l'intérieur de la grille, puis placez l'ensemble sur le ressort et l'axe dans la structure de la passoire. Alignez la flèche sur la grille en face de la flèche sur la structure de la passoire et tournez dans le sens indiqué par la flèche pour fixer ou retirer la grille. Serrez la vis sur la grille pour verrouiller la grille en place.
6. Fixez doucement la petite extrémité du bec verseur sur la petite extrémité de la grille. Une fois que le bec verseur est en place, fixez la protection anti-projections. La protection anti-projections a 2 tailles d'ouvertures différentes. Le petit côté s'adapte sur le bec verseur et le grand côté se fixe sur la grande extrémité de la grille. **Remarque** : N'essayez pas de fixer le grand côté de la protection anti-éclaboussures sur la structure de la passoire. Cela ne s'adaptera pas.
7. Placez le socle de la trémie d'entrée dans la partie supérieure de la structure de la passoire puis placez la trémie d'entrée dans le socle destiné à la recevoir. La passoire est maintenant prête à l'emploi.

## UTILISATION DE VOTRE PASSOIRE & SAUCIÈRE

Ne tentez pas de tourner la poignée lorsque la passoire est vide.

1. Pour préparer les aliments, lavez méticuleusement les fruits et les légumes et coupez-les en petits morceaux. Les morceaux devraient être suffisamment petits pour entrer dans l'ouverture à la base de la trémie d'entrée. Retirez tous les noyaux et les tiges de grande taille. La passoire éliminera la peau, les trognons, les graines et les petites tiges.
2. Placez deux saladiers au-dessous de la passoire, l'un au-dessous du bec verseur pour recueillir les « déchets » et un saladier plus grand au-dessous de la protection anti-projections pour recueillir la sauce, le jus ou la pulpe.
3. Remplissez la trémie d'entrée jusqu'à la moitié avec des fruits ou des légumes. Utilisez le poussoir pour *guider* les aliments à l'intérieur de la structure au fur et à mesure que vous tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Lorsque vous avez terminé, retirez la protection anti-projections et grattez la grille pour la nettoyer à l'aide d'une spatule.
5. Les aliments doivent ensuite soit être utilisés immédiatement ou conservés en boîte, sous forme congelée ou sous forme déshydratée. Référez-vous toujours à une source fiable pour la conservation correcte des aliments via ces méthodes.
6. Jetez les pelures, trognons, graines, etc. qui restent. **Remarque** : Il est possible d'obtenir davantage de sauce, de jus ou de pulpe en passant les « déchets » à la passoire à nouveau.

**Sauce à la pomme** – Lavez, retirez les tiges et coupez les pommes en quatre. N'épluchez pas, ne retirez pas le trognon ni les pépins. Cuisez doucement ou faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que les pommes soient tendres, environ 15-20 minutes, égouttez et laissez refroidir. Faites passer les pommes à travers la grille pour Tomates/Pommes. Assaisonnez selon vos goûts avec du miel, du sucre, de la cannelle ou d'autres épices selon votre convenance. Pour préparer une sauce à la pomme plus savoureuse, essayez d'utiliser quelques variétés de pommes différentes. La McIntosh donne une couleur rosée agréable, la Delicious donne un parfum modéré, la Cortland est douce, la Rome propose des fragrances, ou encore la Winesap qui a un goût de tartelette. Il existe de nombreuses variétés de pommes ; celles-ci ne sont que quelques idées à essayer.

**Sauce et jus de tomate** – Pour un résultat optimal, utilisez des tomates fraîches, mures et crues. Lavez les tomates et coupez-les en quatre, puis faites-les passer à travers la grille pour Tomates/Pommes. Assaisonnez selon votre goût avant ou après le passage à la passoire. Pour une sauce plus épaisse, faites cuire la pulpe doucement jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.

**Abricots, pêches, prunes, poires, prunes à pruneaux, etc.** – Lavez les fruits et retirez les noyaux le cas échéant. Faire cuire les fruits doucement jusqu'à ce qu'ils ramollissent, égouttez et laissez refroidir. Faites-les passer à travers la grille pour Tomates/Pommes et sucrez ou assaisonnez selon votre goût.

**Soupes de légumes, purées et aliments pour bébés** – Lavez les légumes et découpez-les en quartiers ou en cubes. Faites-les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils ramollissent, laissez-les refroidir et faites-les passer à travers la grille pour Tomates/Pommes. Assaisonnez ou sucrez selon votre goût.

**Haricots & pois** – Faites passer les haricots cuits ou les pois à travers la grille pour Potiron puis assaisonnez selon votre goût.

**Pommes de terre** – Coupez les pommes de terre en quatre, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles ramollissent, puis faites-les passer à travers la grille pour Potiron. Il n'est pas nécessaire d'éplucher les pommes de terre avant de les faire passer à travers la grille. Ajoutez du lait, du beurre et du sel selon votre convenance.

**Jus de raisin** – Lavez les raisins, retirez les tiges et utilisez la Spiral à raisins la plus courte avec la grille pour Tomates/Pommes. Faites passer la pulpe à travers la passoire une seconde fois pour extraire davantage de jus.

**Salsa** – Lavez, retirez les tiges ainsi que toute graine non souhaitée dans la salsa, découpez les légumes en quartiers, puis faites-les passer à travers la grille à Salsa.

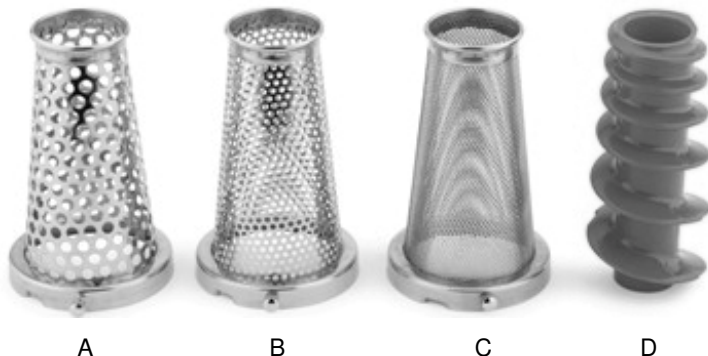
## NETTOYAGE DE VOTRE PASSOIRE & SAUCIÈRE

1. Démontez la passoire et lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez méticuleusement. **Remarque** : Une petite brosse rigide est ce qui fonctionne le mieux pour le nettoyage des grilles. Faites très attention à l'extrémité de la grille et à la couture où des aliments peuvent rester coincés. Les pièces en plastique blanc peuvent se décolorer après le passage d'aliments cuits à travers la passoire, par exemple des tomates ou des baies.
2. Appliquez une autre goutte d'huile végétale sur l'anneau d'étanchéité en caoutchouc sur l'axe afin de le lubrifier.
3. Remontez la passoire en suivant les instructions pour l'assemblage puis rangez-la.

## ASTUCES

1. Vous pouvez retirer la protection anti-projections et gratter la grille à l'aide d'une spatule pendant l'utilisation de la passoire le cas échéant.
2. La protection anti-projections peut également avoir besoin d'être retirée lorsque vous faites passer des ingrédients secs à travers la grille. Par exemple, des haricots ou des pommes de terre. Ces aliments ont en effet tendance à rester collés entre la grille et la protection.
3. N'enfoncez pas les aliments de force dans la spirale. Guidez-les à l'aide du poussoir. Cela contribuera à éliminer les blocages et les projections.

Des grilles supplémentaires sont vendues séparément pour une utilisation avec la Passoire & saucière.



A. La grille Salsa est celle qui est la plus grossière, elle est utilisée pour la préparation de la salsa et des autres recettes avec morceaux.

B. La grille pour Potirons est une grille grossière utilisée pour les potirons, les courges et les pommes de terre.

C. La grille pour les Baies est la plus fine, elle est utilisée pour éliminer les petits pépins de fruits comme les framboises, les fraises, les bleuets, etc.

D. La spirale à raisins est utilisée pour presser les raisins pour les gelées et les jus. La longueur inférieure permet d'éviter le blocage des pépins et de la peau des raisins pressés.

## Sauce tomate facile

1 Oignon, finement tranché  
 2 cuillers à soupe de beurre  
 1 cuiller à soupe d'huile d'olive ou de canola  
 1 ½ tasses de purée de tomate  
 1 tasse de bouillon de boeuf  
 Sel et poivre selon votre goût

Préparez la purée de tomates et réservez.  
 Faites revenir l'oignon au beurre et à l'huile jusqu'à ce qu'il ramollisse. Ajoutez la purée de tomates, le bouillon, le sel et le poivre.  
 Faites bouillir jusqu'à ce que la préparation ait réduit jusqu'à l'équivalent de deux tasses.  
 Servez sur des légumes, des pâtes ou réfrigérez ou congelez pour une utilisation ultérieure.

## Jus de légumes à la tomate

8 quarts de tomates mures  
 8 tiges de céleri, avec feuilles  
 ¼ de tasse de persil, hâché  
 3 petits oignons, finement tranchés  
 1 poireau  
 ½ cuiller à café de piment de la Jamaïque  
 1 cuiller à café de sauce Worcestershire  
 1 citron, finement tranché  
 1 cuiller à soupe de sel  
 1 tasse de carottes, finement tranchées  
 1 tasse de poivron vert, finement tranché  
 Poivre selon votre goût

Lavez les tomates et coupez-les en quatre.  
 Tranchez finement le céleri et les feuilles, les oignons et la partie blanche du poireau.  
 Placez les tomates ainsi que le céleri, l'oignon, le poireau, le persil, les tranches de citron, la carotte et le poivron vert dans un grand pot sans aluminium. Faites cuire le mélange à chaleur moyenne pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes ramollissent. Laissez le mélange refroidir puis faites-le passer à travers la passoire.  
 Assaisonnez le jus avec du sel, piment de la Jamaïque, de la sauce Worcestershire et du poivre. Servez en tant que jus ou en soupe.

## Sauce Marinara

3 gousses d'ail, finement émincées  
 ¼ tasse de persil  
 ½ tasse d'huile d'olive  
 1 cuiller à café d'origan  
 1 tasse de bouillon de boeuf  
 2 tasses de purée de tomates  
 Sel et poivre selon votre goût

Préparez la purée de tomates et réservez.  
 Faites chauffer l'huile puis faites sauter l'ail jusqu'à ce que celui-ci ramollisse et prenne un couleur brune dorée. Ne les laissez pas brûler. Ajoutez le persil, la purée de tomates, l'origan, le sel et le poivre en mélangeant.  
 Laissez mijoter pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

## Pain de potiron

1 tasse de sucre en poudre  
 ½ tasse de sucre brun  
 ⅓ tasse de beurre ou de margarine  
 2 oeufs  
 1 tasse de farine non blanchie  
 ⅔ tasse de farine de blé complet  
 ¼ cuiller à soupe de levure chimique  
 1 cuiller à café de bicarbonate de soude  
 1 cuiller à café de sel  
 ½ cuiller à café de cannelle  
 ¼ cuiller à café d'ail  
 ¼ cuiller à café de piment de la Jamaïque  
 ⅓ tasse de cidre  
 1 tasse de purée de potiron

Faites passer le potiron à travers la passoire puis réservez. Préchauffez le four à 350°.  
 Incorporez le beurre et les sucres pour former une crème et mélangez jusqu'à ce que celle-ci soit homogène et légère, puis ajoutez les oeufs, un à la fois, en les battant bien. Dans un saladier séparé, mélangez les farines, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et les piments. Ajoutez en alternant au mélange sous forme de crème tout en ajoutant le cidre et le potiron. Battez bien. Graissez deux moules à pain et ajoutez la pâte. Faites cuire pendant une heure, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents enfoncé au centre du pain en ressorte propre.

## Gâteau à la sauce aux pommes

½ tasse de beurre ou de margarine  
½ tasse de sucre en poudre  
½ tasse de sucre brun  
1 ½ tasses de sauce à la pomme  
1 cuiller à café de cannelle  
½ cuiller à café de noix de muscade  
½ cuiller à café de gingembre  
1 ¾ tasses de farine non blanchie  
1 tasse de farine de blé complet  
¼ cuiller à café de sel  
1 cuiller à café de bicarbonate de soude  
1 tasse de raisins, épépinés

Préparez la sauce à la pomme et réservez. Préchauffez le four à 350°. Incorporez le beurre et les sucres pour former une crème et mélangez jusqu'à ce que celle-ci soit homogène. Assaisonnez la sauce à la pomme avec des épices et ajoutez au mélange contenant le beurre. Mélangez la farine, le sel et le bicarbonate de soude puis ajoutez-les progressivement au mélange beurre/sauce. Ajoutez les raisins et mélangez bien. Graissez un plat de 8 x 8 x 2" (20 x 20 x 5 cm) et ajoutez la pâte. Laissez cuire pendant 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents enfoncé au centre du gâteau en ressorte propre. Laissez refroidir sur une grille.

## Gâteau croustillant aux pommes facile

2 tasses de Granola  
1 ½ tasses de sauce à la pomme, non sucrée  
3 cuillers à soupe de sucre brun  
1 cuiller à soupe de beurre  
1 cuiller à café de cannelle

Préparez la sauce à la pomme et réservez. Placez des couches de granola et de sauces à la pomme en alternance dans un plat beurré. Déposez des noix de beurre à la surface, saupoudrez de sucre brun et de cannelle puis laissez cuire à 350° pendant 20 minutes.

## Gâteau à la carotte campagnard

3 tasses de carottes, en purée  
4 oeufs  
1 ¼ tasses d'huile végétale  
2 tasses de sucre en poudre  
2 tasses de farine  
½ cuiller à café de sel  
2 cuillers à café de levure chimique  
1 tasse de noix, en morceaux  
1 cuiller à café d'extrait de vanille  
½ cuiller à café de gingembre, moulu

Faites passer les carottes à travers la passoire et réservez. Préchauffez le four à 350°. Dans un grand saladier, mélangez la purée de carottes et les oeufs. Ajoutez l'huile et mélangez. Incorporez progressivement le sucre, la farine, le sel et la levure chimique en mélangeant bien. Ajoutez les noix, le gingembre et l'extrait de vanille au mélange. Graissez un moule en forme de tube de 10" (25 cm), ajoutez la pâte et faites cuire pendant 1 ½ heures ou jusqu'à ce qu'un cure-dents enfoncé au centre du gâteau en ressorte propre. Glacez ou décidez comme vous le souhaitez alors que le gâteau est encore chaud.

## 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](mailto:service@focuselectrics.com). 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. Il est possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. 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, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), par courriel à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com), par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à :

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

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et 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) : \_\_\_\_\_





# COLADOR DE ALIMENTOS Y PREPARADOR DE SALSAS

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics, LLC a través de nuestro sitio web:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Precauciones Importantes.....	2
Ensamblaje del Colador de Alimentos.....	3
Uso del Colador de Alimentos.....	4
Limpieza del Colador de Alimentos.....	5
Consejos Prácticos.....	5
Recetas.....	6
Garantía.....	8

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

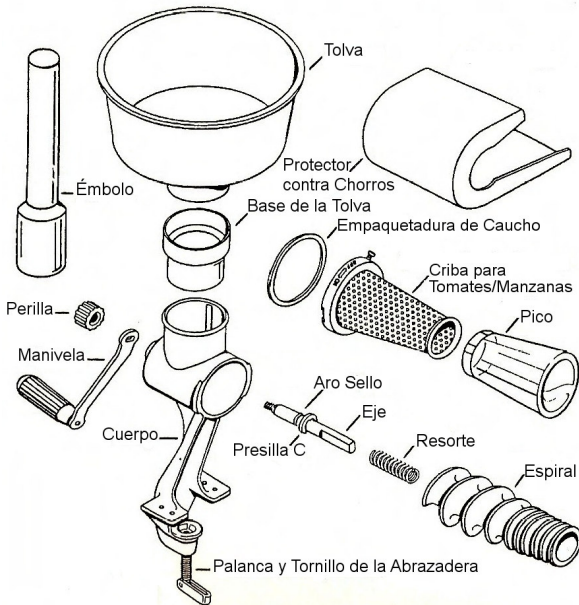
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar cualquier artefacto electrodoméstico, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electricos puede causar lesiones.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- **No debe usarse para usos comerciales.**

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ENSAMBLAJE DEL COLADOR DE ALIMENTOS Y PREPARADOR DE SALSAS



Antes de usarlo por primera vez, siga las instrucciones de limpieza de limpieza indicadas en la sección “Limpieza del Colador de Alimentos y Preparador de Salsas.”

1. Para comenzar a ensamblarlo, sujete el cuerpo del colador con la abrazadera a una mesa o encimera. No apriete de más.
2. Asegure de que la presilla C y el aro sello estén fijados al eje. Frote una gota de aceite vegetal sobre el aro sello para lubricarlo.
3. Coloque el extremo del eje con el tornillo a través del agujero en la parte posterior del cuerpo del colador de alimentos. Coloque el resorte sobre el eje dentro del cuerpo del colador.
4. Coloque la manivela sobre el extremo del eje con el tornillo expuesto, asegurándose de que el agujero en la manivela encaje completamente sobre el eje. Use la perilla para fijar la manivela al colador de alimentos. **Nota:** Un lado de la perilla es plano, el otro tiene una hendidura en el plástico. El lado plano da cara al cuerpo del colador y asegura que la manivela se fije a ras con cuerpo.
5. Coloque la empaquetadura de caucho en el borde interior de la criba. Coloque la espiral dentro de la criba, y luego coloque ambos a lo largo del resorte y del eje en el cuerpo del colador. Alinee la flecha en la criba con la flecha en el cuerpo del colador y gire en la dirección indicada por la flecha para fijar o quitar la criba. Apriete el tornillo en la criba para asegurarla en su lugar.
6. Con cuidado fije el extremo estrecho del pico al extremo estrecho de la criba. Una vez que el pico esté conectado, conecte el protector contra chorros. El protector contra chorros tiene 2 aperturas de diferentes tamaños. El lado más estrecho cabe sobre el pico y el más grande se conecta al extremo grande de la criba. **Nota:** No trate de fijar el lado grande del protector contra chorros al cuerpo del colador. Este no encajará.
7. Coloque la base de tolva dentro de la parte superior del cuerpo del colador y luego coloque la tolva dentro de la base de tolva. El colador para alimentos está ahora listo para usarse.

## USO DEL COLADOR DE ALIMENTOS Y PREPARADOR DE SALSAS

No intente girar la manivela cuando el colador esté vacío.

1. Para preparar los alimentos antes de procesarlos, lave las frutas y verduras a fondo y córtelas en pequeños pedazos. Los pedazos deberían ser lo bastante pequeños para que puedan caber en la apertura de la base de la tolva. Quite todos los huesos grandes y tallos. El colador eliminará las pieles, corazones, semillas y pequeños tallos.
2. Coloque dos tazones debajo del colador, uno debajo del pico para recoger los "desechos" y uno más grande debajo del protector contra chorros para recoger la salsa, jugo o pulpa.
3. Llene la tolva hasta la mitad con frutas o verduras. Use el empujador de alimentos para *encauzar* el alimento hacia adentro del cuerpo mientras se hace girar la manivela en dirección de las agujas del reloj.
4. Al completar el procesamiento, saque el protector contra chorros y limpie la criba raspándola con una espátula.
5. Los alimentos colados deben utilizarse inmediatamente o conservarse mediante enlatado, congelación o deshidratación. Siempre consulte una fuente fidedigna para la preservación apropiada de los alimentos mediante estos métodos.
6. Elimine las peladuras, corazones, semillas, etc. de desecho. **Nota:** Se puede extraer salsa, jugo o pulpa adicionales pasando de nuevo el material de "desecho" por el colador.

**Puré de Manzana** – Lave, quite los tallos y divida las manzanas en cuatro partes. No las pele ni les quite el corazón o las semillas. Cocínelas a fuego lento o con vapor hasta quedar blandas, aproximadamente 15-20 minutos, escúrralas y deje que se enfríen. Procese las manzanas a través de la criba para Tomates/Manzanas. Si lo desea, sazónelas al gusto con miel, azúcar, canela u otras especias. Para preparar un puré de manzanas con más sabor, trate de usar unas cuantas variedades diferentes de manzana. La variedad "McIntosh" da un color rosado agradable, la "Delicious" un sabor suave, la "Cortland" dulce, la "Rome" fragancia y la "Winesap" acidez. Hay muchas variedades de manzanas disponibles; estas son sólo unas ideas a probar.

**Salsa y Jugo de Tomate** – Para los mejores resultados, use tomates frescos, maduros y sin cocinar. Lave y corte los tomates en cuatro partes, y luego procéselos a través de la criba para Tomate/Manzanas. Condiméntelos al gusto antes o después de procesarlos. Para una salsa más espesa, cueza la pulpa a fuego lento hasta espesarse.

**Albaricoques, Melocotones, Ciruelas, Peras, Ciruelas Pasas, etc.** – Lave la fruta y, si aplica, quítele los huesos. Cueza las frutas a fuego lento hasta quedar blandas, escúrralas y deje que se enfríen. Procéselas a través de la criba para Tomates/Manzanas y endulce o sazone al gusto.

**Sopas de Verduras, Purés y Comida para Niños** – Lave las verduras y córtelas en cuartos o cubos. Cuézalas a fuego lento hasta quedar blandas, déjelas enfriar y procéselas a través de la criba para Manzanas/Tomates. Condimente o endulce al gusto.

**Frijoles y Guisantes** – Procese los frijoles o guisantes ya cocidos a través de la criba para calabazas y condimente al gusto.

**Papas** – Córtelas en cuatro partes, cuézalas hasta quedar blandas, y luego procéselas a través de la criba para Calabazas. No hay necesidad de pelar las papas antes de procesarlas. Añada leche, mantequilla, y sal al gusto.

**Jugo de Uva** – Lave las uvas, quite los tallos y para procesarlas utilice la Espiral para Uvas más corta con la criba para Tomates/Manzanas. Pase la pulpa a través del colador un segunda vez para extraer más jugo.

**Salsa** – Lave las verduras, quíteles los tallos y cualquier semilla no deseada en la salsa, córtelas en cuartos y procéselas a través de la criba para Salsa.

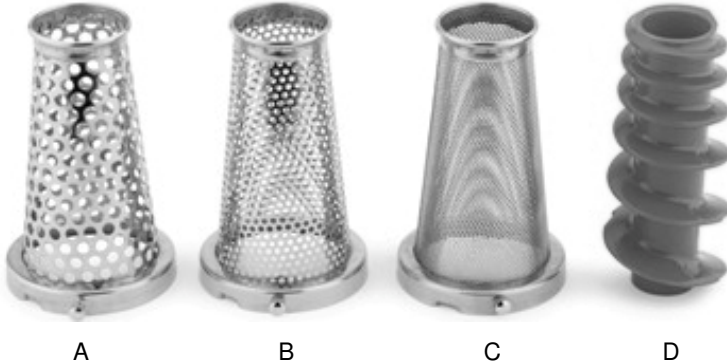
## LIMPIEZA DEL COLADOR Y PREPARADOR DE SALSAS

1. Desmonte el colador y lave todas las partes en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque a fondo. **Nota:** Un cepillo pequeño y tieso funciona mejor para limpiar las cribas. Preste especial atención al extremo de la criba y a la costura donde los alimentos pueden atascarse. Las partes plásticas blancas pueden decolorarse después de colar alimentos cocinados, como tomates y bayas.
2. Aplique otra gota del aceite vegetal al anillo de sello de caucho en el eje para lubricarlo.
3. Vuelva a ensamblar el artefacto según las instrucciones de ensamblaje y guarde el mismo.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Si fuese necesario, el protector contra chorros puede sacarse para raspar la criba con una espátula durante el procesamiento.
2. El protector contra chorros también deberá sacarse al colar ingredientes secos como frijoles o papas. Estos tienden a atascarse entre la criba y el protector.
3. No fuerce los alimentos dentro de la espiral. Encáucelos con el empujador de alimentos. Este ayudará a eliminar los atascamientos y el lanzamiento de chorros.

Hay cribas adicionales disponibles por separado para utilizarse con el Colador de Alimentos y Preparador de Salsas.



- A. La criba para Salsa es la criba con la malla más gruesa, usada para procesar salsas y otras recetas con trozos grandes.
- B. La criba para Calabazas es una criba de malla gruesa usada para procesar calabazas, calabacines y papas.
- C. La criba para Bayas es la criba con la malla más fina, usada para quitarle las pepitas a frutas como las frambuesas, las fresas, los arándanos, etc.
- D. La Espiral de Uvas es usada para procesar las uvas para preparar jaleas y jugos. La longitud más corta ayuda a prevenir el atascamiento de semillas y pieles al procesar las uvas.

## RECETAS

### Salsa de Tomate Fácil

1 Cebolla, finamente picada  
2 cdtas. Mantequilla  
1 cda. Aceite de Oliva o Canola  
1 ½ tazas Puré de Tomate  
1 taza Caldo de Carne de Res  
Sal y Pimienta al gusto

Prepare el puré de tomate y colóquelo a un lado. Saltee la cebolla en mantequilla y aceite hasta quedar blanda. Añada el puré de tomate, el caldo, la sal y la pimienta. Hierva hasta quedar reducido a dos tazas. Sírvese sobre verduras, pasta o refrigere o congele para su uso posterior.

### Jugo de Verduras y Tomate

8 cuartos Tomates Maduros  
8 tallos de Apio, con hojas  
¼ taza Perejil, picado  
3 Cebollas Pequeñas, finamente picadas  
1 Puerro  
½ cda. Pimienta Inglesa  
1 cda. Salsa Inglesa  
1 Limón, finamente cortado  
1 cda. Sal  
1 taza Zanahorias, finamente picadas  
1 taza Pimienta Verde, finamente picada  
Pimienta al gusto

Lave y divida los tomates en cuatro partes. Corte finamente el apio y las hojas, las cebollas y la parte blanca del puerro. Coloque los tomates y el apio, la cebolla, el puerro, el perejil, las rebanadas de limón, la zanahoria y la pimienta verde en una jarra grande que no sea de aluminio. Cocine la mezcla a fuego medio durante aproximadamente 30 minutos o hasta que las verduras queden blandas. Deje enfriar la mezcla, y luego procésela a través del colador de alimentos. Sazone el jugo con sal, pimienta inglesa, salsa inglesa y pimienta. Sirva como jugo o sopa.

### Salsa Marinara

3 Dientes de Ajo, finamente picados  
¼ taza Perejil  
½ taza Aceite de Oliva  
1 cda. Orégano  
1 taza Caldo de Carne de Res  
2 tazas Puré de Tomate  
Sal y Pimienta al gusto

Prepare el puré de tomate y colóquelo a un lado. Caliente el aceite y saltee el ajo hasta quedar blando y dorado. No deje que se queme. Añada y remueva el perejil, el puré de tomate, el orégano, la sal y la pimienta. Deje hervir a fuego lento durante 30 minutos o hasta espesarse.

### Pan de Calabaza

1 taza Azúcar Granulado  
½ taza Azúcar Moreno  
¼ taza Mantequilla o Margarina  
2 Huevos  
1 taza Harina No Blanqueada  
⅔ taza Harina de Trigo Integral  
¼ cda. Levadura en Polvo  
1 cda. Bicarbonato de Sosa  
1 cda. Sal  
½ cda. Canela  
¼ cda. Clavos  
¼ cda. Pimienta Inglesa  
⅓ taza Sidra  
1 taza Puré de Calabaza

Procese la calabaza y colóquela a un lado. Precaliente el horno a 350°. Bata la mantequilla y los azúcares juntos hasta quedar sin grumos y ligero, y luego añada los huevos, uno por uno, batiéndolos bien. En un tazón separado, mezcle juntos las harinas, la levadura en polvo, la soda, la sal, y las especias. Añádalas alternativamente a la mezcla batida con sidra y calabaza. Bata bien. Engrase dos cazuelas de barra de pan y añada la masa. Hornee durante una hora, o hasta que un mondadientes insertado en el centro de la barra salga limpio.

### **Pastel de Puré de Manzanas**

½ taza Mantequilla o Margarina  
½ taza Azúcar Granulado  
½ taza Azúcar Moreno  
1 ½ tazas Puré de Manzanas  
1 cda. Canela  
½ cda. Macis o Nuez Moscada  
½ cda. Jengibre  
1 ¾ tazas Harina No Blanqueada  
1 taza Harina de Trigo Integral  
¼ cda. Sal  
1 cda. Bicarbonato de Sosa  
1 taza Pasas, sin pepitas

Prepare el puré de manzanas y colóquelo a un lado. Precaliente el horno a 350°. Bata la mantequilla y los azúcares juntos hasta quedar sin grumos. Condimente el puré de manzanas con las especias y añádale a la mezcla de mantequilla. Combine la harina, la sal y el bicarbonato de sosa, y entonces gradualmente añádalos a la mezcla de mantequilla/salsa. Añada las pasas y mezcle bien. Engrase un molde de 8 x 8 x 2 pulgadas (20 x 20 x 5 cm), y añada la masa. Hornee durante 45 a 50 minutos, o hasta que un mondadientes insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar en un estante.

### **Budín de Manzana Crujiente Fácil de Preparar**

2 tazas Granola  
1 ½ taza Puré de Manzana, no endulzado  
3 cda. Azúcar Moreno  
1 cda. Mantequilla  
1 cda. Canela

Prepare el puré de manzanas y colóquelo a un lado. Coloque capas alternas de granola y puré de manzanas en un plato para hornear untado con mantequilla. Salpique con mantequilla, rocíe el azúcar moreno y la canela y hornee a 350 F durante 20 minutos.

### **Pastel de Zanahoria Tipo Feria Rural**

3 tazas Zanahorias, hechas puré  
4 Huevos  
1 ¼ tazas Aceite Vegetal  
2 tazas Azúcar Granulado  
2 tazas Harina  
½ cda. Sal  
2 cda. Levadura en Polvo  
1 taza Nueces, picadas  
1 cda. Extracto de Vainilla  
½ cda. Jengibre, molido

Procese las zanahorias y colóquelas a un lado. Precaliente el horno a 350°. En un tazón para mezclar grande, combine el puré de zanahoria y los huevos. Añada el aceite y mézclelo. Gradualmente agregue y remueva el azúcar, la harina, la sal y la levadura en polvo, mezclándolos bien. Añada a la mezcla las nueces, el jengibre y el extracto de vainilla. Engrase un molde de rosca de 10 pulg. (25 cm), añada la masa y hornee durante 1 ½ horas, o hasta que un mondadientes insertado en el centro de la barra salga limpio. Glasee o bañe al gusto mientras aún esté caliente.

## 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](mailto:service@focuselectrics.com). 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.

También puede requerirse que usted devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de devolución no son reembolsables. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Los repuestos, de estar disponibles, pueden ser pedidos directamente a Focus Electrics, LLC de varias maneras. Ordene en línea a través de [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), por correo electrónico a [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com), por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

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

Para colocar un pedido con pago mediante cheque o giro postal, póngase en contacto primero con Atención al Cliente para que le indiquen el total de la orden. Envíe su pago junto con una carta que indique el número de modelo o catálogo de su aparato, que puede ubicarlo en la parte inferior o posterior de la unidad, una descripción de la parte o partes que usted solicita, y la cantidad que desea. Su cheque deberá ser hecho a nombre de Focus Electrics, LLC.

El impuesto sobre las ventas de su estado y un recargo por gastos de envío serán añadidos al precio total. Por favor permita un plazo de dos semanas para el procesamiento y entrega.

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): \_\_\_\_\_