

WEST BEND®

ELECTRIC FONDUE POT

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Using Your Fondue Pot.....	5
Cleaning Your Fondue Pot.....	6
Recipes	8
Warranty.....	13

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 electric shock 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.
- Unplug the appliance 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 or after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. 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.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- For household use **only**.



CAUTION

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

OPERATING PRECAUTIONS

- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately.
- Do not set glass cover on hot burner or on oven heat vent. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- 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.
- Set cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cover directly on the counter, table or other surface.
- Moving an appliance containing hot foods, liquids or oil is not recommended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing oil.
- Always exercise caution when cooking food in hot oil.
- Never add water or any type of liquid such as wine or bouillon to oil as any amount of liquid can cause eruption of the hot oil.
- Never place any type of cover on this appliance when heating oil or cooking foods in oil.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly directing steam away from you.
- 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 cooking pot. Sudden temperature changes may cause the cover to crack or shatter.
- Do not place glass cover with metal ring in the microwave oven.
- Allow appliance to cool completely after use and before cleaning or storing.
- Always attach heat control to fondue pot first, then plug cord into electrical outlet. After cooking and serving, turn heat control to “off” and unplug from electrical outlet. Let fondue pot cool before removing heat control.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



CAUTION

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

- 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 attempt to repair this appliance yourself.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

QUICK RELEASE™ HEAT CONTROL

The Quick Release™ Heat Control is designed to release from the Fondue Pot easier than a standard heat control. This design meets Underwriter's Laboratories (UL) current safety standards. To position the Quick Release™ control in place, make sure it is set to the "OFF" setting and place into the connection area under the handle. The magnet will draw the control in place and you will hear it click when it is connected (see below). Plug the cord into an electrical outlet. When finished using the Fondue Pot, set the heat control to the "OFF" setting, unplug the cord from the electrical outlet and allow to cool. If the heat control is removed while the Fondue Pot is still hot, use caution as portions of the heat control may be hot. If the heat control is pulled off during use, immediately unplug the cord from the wall outlet. Use caution when reconnecting the heat control as portions of it may be hot. Never move the Fondue Pot with the heat control attached as it can fall off and be damaged.



USING YOUR FONDUE POT

Before Using The First Time: With the heat control removed, wash the Fondue Pot, forks, fork ring or glass cover (if included) in warm, soapy water. Exercise care when washing the forks as the ends are sharp. Rinse and dry thoroughly. **Note:** Do not use any abrasive scouring pads or cleansers on these parts.

Condition Non-Stick Interior: The non-stick interior surface of the Fondue Pot must be conditioned to ensure stick-free cooking. Lightly wipe a teaspoon of cooking oil over the entire surface with paper toweling or a soft cloth. Allow a light film of oil to remain on the surface. Do not use shortening, butter or margarine to condition the non-stick surface. The Fondue Pot is now ready to use.

Note: Do not strike utensils against cover rim. Glass cover may shatter as a result.

1. Place the Fondue Pot on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. Do not block airflow under the Fondue Pot. If the Fondue Pot is used on a surface that is not heat-resistant, such as a varnished, veneer or plastic surface, place the Fondue Pot on a heat resistant tray or board to protect the surface below. Make sure the Fondue Pot rests level. Be sure hands are dry when using the Fondue Pot. Your Fondue Pot comes with rubber feet. To ensure proper operation and safety, make sure all feet are present and fully clean before each use. Do not use if any feet are missing.
2. Attach the heat control to the Fondue Pot, making sure it is set to the "OFF" setting. Plug the cord into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
3. Follow recipe as directed. If the recipe calls for preheating, the signal light on the heat control will go out when the cooking temperature is reached. The signal light will turn on and off to indicate that the proper temperature is being maintained.
4. To prevent scratching of the non-stick coating, plastic, rubber or wooden tools are recommended for stirring foods in the preparation of dessert or cheese fondue. Do not use any sharp edged metal cooking tools on the non-stick surface as scratching can occur.
5. If the fork ring is included, place on the top edge of the pot, making sure it is secured in place. Use this to hold the forks in the slots while cooking. This is especially handy when using oil to cook.

6. Use the fondue forks packaged with the Fondue Pot to spear foods for dipping or cooking. To prevent scratching of the non-stick surface, use care when placing or swirling forks in pot. The handles of the forks feature different colored ends to help the user identify their own fork.
7. After serving, turn the heat control to “OFF” and unplug the cord from the electrical outlet. Allow the Fondue Pot and heat control to cool before cleaning. If the Fondue Pot must be moved before it has cooled, first remove the heat control using caution, as portions of the heat control may be hot. Use hot pads to move the Fondue Pot as the handles may be warm.

CLEANING YOUR FONDUE POT

Clean After Each Use: To keep the Fondue Pot looking attractive and cooking efficiently, clean it thoroughly after each use.

Remove Heat Control: With the heat control set at “OFF,” unplug the cord from the electrical outlet and allow to cool. If the heat control must be removed prior to cooling, remove the heat control using caution, as portions of the heat control may be hot.

Let The Fondue Pot Cool By Itself - After using the Fondue Pot, always allow it to cool completely by itself. Do not hasten cooling by adding cold water or immersing in water when hot. Although made of thick aluminum, a sudden change in temperature may cause the metal to warp. Always allow hot oil or liquid to cool completely before removing from the Fondue Pot.

In-the-Sink Cleaning

1. Clean the non-stick interior and outside of the Fondue Pot in warm, soapy water using a non-metal cleaning pad. A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny food particles that can settle into the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring cleansers on the nonstick surface or outside of the pot. If staining occurs on the outside of the pot, scour with a non-abrasive cleanser.
2. Wash fondue forks, fork ring and glass cover, if included, in warm, soapy water with a dishcloth or sponge, rinse and dry thoroughly. The ends of the forks are sharp, exercise care when washing them. Do not use any abrasive metal scouring pads or cleansers on the glass cover or fork ring as damage can occur. After washing, rinse and dry thoroughly. **Note:** Do not use abrasive scouring pads or cleansers on glass cover as scratching can occur. Check the Fondue Pot for loose handles after cleaning. Retighten loose screws immediately with the appropriate screwdriver, but do not over tighten. Over tightening can result in stripping of screws or cracking of handles and handle failure.

Special Storage Tip: Since the ends of the fondue forks are sharp, store them in an area that is out of children's reach.

Dishwasher Cleaning: The Fondue Pot, with heat control removed, forks and glass cover if included, may be cleaned in an automatic dishwasher. **The plastic fork ring, if included, should not be placed in a dishwasher.** When placing these parts onto a dishwasher rack, be sure they do not touch one another or other objects being cleaned to prevent marring or scratching. The uncoated underside of the Fondue Pot will darken after dishwasher cleaning which is normal. The non-stick interior of the Fondue Pot must be reconditioned with vegetable oil after each automatic dishwasher cleaning.

SPECIAL CLEANING INSTRUCTIONS

Removing a Mineral Film - A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the finish. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub onto the finish. Then wash, rinse and dry thoroughly. Recondition the non-stick surface with vegetable oil before using.

Removing Stains - After frequent use, the non-stick surface may discolor. Minor stains are considered normal and do not affect the performance of the Fondue Pot. Dark and widespread staining, however, which usually results from overheating and/or improper cleaning, may lessen the effectiveness of the non-stick properties. If staining occurs, treat with a commercial cleaner for non-stick finishes such as Dip-It® coffee pot destainer. (Dip-It® coffee pot destainer is available in most grocery and department stores.) Follow the package directions for cleaning non-stick surfaces. If staining is quite severe, simmer longer or repeat cleaning. Do not use household bleach to clean the non-stick surface, as it will permanently fade it. After using a commercial cleaner, wash the Fondue Pot, rinse and dry thoroughly. Recondition the non-stick surface with vegetable oil before using.

ADDITIONAL USES FOR THE FONDUE POT

Your Fondue Pot may also be used to prepare and serve appetizers such as meatballs, sauces and dips. It can also be used for heating canned convenience foods or leftovers.

As a guide, use these temperature settings:

“WARM” - Keeps cooked or heated foods warm for serving.

“SIMMER” (250°F/121°C) -Prepare sauces or dips, gently reheat leftovers.

250°F/121°C - -Bring liquid to a boil, heat canned convenience foods, or cook vegetables.

325-350°F/163-177°C - Bbrown meat or sauté vegetables.

RECIPES

CHEESE FONDUES

Swiss Cheese Fondue

1 garlic clove, halved
6 cups (1½ lbs.) shredded Swiss cheese
2 tablespoons flour
2 dashes garlic salt
3 tablespoons Kirshwasser or brandy
2¼ cups dry white wine
¾ teaspoon baking soda
¼ teaspoon cayenne pepper

1. Rub the inside of the Fondue Pot with garlic clove halves. Discard garlic.
2. Pour wine into the Fondue Pot. Heat at "SIMMER" setting until wine bubbles, about 4 to 5 minutes. Do not allow wine to boil.
3. In a bowl, toss the cheese with baking soda and flour.
4. Add the cheese mixture, ¼ cup at a time, to the hot wine. Stir in a figure-eight motion until evenly blended and melted.
5. Add cayenne pepper, garlic salt and Kirshwasser or brandy. Stir until blended. Heat 5 minutes to develop the flavors. Keep setting at "SIMMER."
6. For serving, spear cubes of rye or French bread with the fondue forks. Dip into the fondue and swirl in a figure-eight motion. Makes 6 to 8 servings.

Cheddar Cheese Fondue

½ cup flour
3 cups half & half
3 cups (¾ lb.) shredded sharp Cheddar cheese
1½ teaspoons Worcestershire sauce
1 tablespoon dry mustard
3 drops hot pepper sauce

1. In the Fondue Pot, combine the flour and mustard.
2. Set heat at the "SIMMER" setting and gradually add half & half. Stir constantly until thickened.
3. Add the shredded cheese, ¼ cup at a time, and stir until melted.
4. Add Worcestershire sauce and hot pepper sauce; stir. Heat 5 minutes to develop the flavors. Keep setting at "SIMMER."
5. For serving, spear rye or French bread cubes with fondue forks or dip with crackers. Makes 6 to 8 servings.

Taco Fondue

3 15-ounce cans prepared chili, without beans
2 8-ounce packages cream cheese, cut into cubes
½ cup diced tomato
½ cup shredded Cheddar cheese
½ cup diced green pepper
¼ cup sliced pitted ripe olives

1. In the Fondue Pot, combine the chili and cream cheese cubes. Heat at the "SIMMER" setting, stirring frequently until the cream cheese is melted.
2. Garnish with tomato, green pepper, Cheddar cheese and ripe olives. Reduce heat to "WARM."
3. For serving, use taco chips. Makes 6 to 8 servings or use as an appetizer.

BROTH FONDUE

Chicken & Beef Broth Fondue

- 1 pound sirloin steak
- 2 boneless, skinless chicken breasts
- 2 10 ½-ounce cans condensed chicken broth
- 2 10 ½-ounce cans condensed beef broth

1. Freeze the steak and chicken 1 hour for easier slicing. Slice thinly into bite size pieces. Let the meat stand at room temperature for 30 minutes before serving. Blot completely dry with paper toweling. Place on a lettuce-lined platter.
2. In the Fondue Pot, combine the chicken and beef broth. Place the fork ring, if included, securely on the pot. Set heat at 350°F/177°C and bring to a boil, about 8 to 10 minutes.
3. For serving, spear beef and chicken slices with the fondue forks and cook 1 to 2 minutes or to desired doneness. Rest forks in the fork ring slots, if included, or on edge of pot while cooking. Serve with prepared sauces if desired. Makes 4 servings.

Hints: Bite size pieces of vegetables such as mushrooms, broccoli, cauliflower, zucchini, peppers, etc. may also be cooked in broth with the meat, if desired. Vegetable broth may be used instead of chicken or beef broth.

OIL FONDUE

TIPS FOR SAFE USE: WHEN USING HOT OIL FOR MEAT FONDUE - REVIEW THE FOLLOWING RECOMMENDATIONS BEFORE USING YOUR FONDUE POT WITH OIL:

ALWAYS exercise caution when cooking food in hot oil. It is not recommended that children be present when cooking with hot oil.

Since some spattering of oil will occur during cooking, you may wish to place the Fondue Pot on a protective heat-resistant mat or tray to prevent oil from spattering onto the table covering or surface. If the surface on which the Fondue Pot is being used is not resistant to heat, place the Fondue Pot on a heat-resistant board or tray to protect the surface below. Make sure the Fondue Pot rests level. Position the Fondue Pot so it is easily accessible to those using it.

To prevent tripping or pulling of the cord, exercise care in the placement of extension cords if used. Tape cord if necessary.

Make sure the Fondue Pot is completely dry before using.

Fill the Fondue Pot with 3½ cups (28 ounces) vegetable oil. Do not use more than 3½ cups of vegetable oil in the Fondue Pot to prevent the possibility of hot oil overflowing. Do not substitute lard, shortening, butter, margarine or olive oil for vegetable oil, as these are not suitable for high temperature cooking.

CAUTION: To prevent personal injury or property damage, never add water or any type of liquid such as wine or bouillon to the oil as any amount of liquid can cause eruption of the hot oil.

NEVER place any type of cover onto the Fondue Pot when heating oil or cooking foods in oil.

ALWAYS remove water or ice crystals from foods before cooking by blotting dry with paper toweling. This will prevent excess spattering and foaming of oil.

ALWAYS trim any excess fat from meat and allow cut meat to stand at room temperature for 30 minutes before cooking. Blot dry before cooking.

If the fork ring is included with the Fondue Pot, place securely on the top edge of the pot. Gently place individual forks containing bite-size pieces of food into the hot oil. Always use the fondue forks to place foods into the oil. Do not drop foods into the oil. Rest forks in the slots of the fork ring or on the edge of the pot. When foods are cooked to the desired doneness, remove by grasping the handle of the fork. Exercise caution, as the metal shaft and fork will be hot.

ALWAYS use the 375°F/191°C heat setting for meat fondue. The oil will be maintained at a suitable frying temperature and will not overheat. Preheat time is about 10 to 12 minutes or until signal light on heat control goes out.

Do not carry the Fondue Pot when it contains hot oil. Allow oil to cool before moving the Fondue Pot.

After using, turn the Fondue Pot to the "OFF" setting, unplug the cord from the electrical outlet and allow to cool before moving. If the Fondue Pot must be moved prior to cooling, first remove the heat control using caution, as portions of the heat control may be hot.

Discard the oil from the Fondue Pot after it has cooled. Do not reuse the oil.

NEVER leave the Fondue Pot unattended or plugged into an electrical outlet when not in use.

Fondue Bourguignonne

½ pound beef tenderloin or sirloin steak per person

3½ cups vegetable oil

1. Trim all fat from the beef and cut into 1-inch cubes. Each pound of meat yields about 30 cubes.
2. Let the meat stand at room temperature for 30 minutes before serving. Blot completely dry with paper toweling. Place the cubes onto a lettuce or parsley lined platter if desired.
3. Pour oil into the Fondue Pot and place on the counter or table where it will be used. Place the fork ring, if included securely on the pot.
4. Heat oil at 375°F/191°C setting until signal light goes out, about 10 to 12 minutes.
5. For serving, spear one cube of beef onto each fondue fork and gently place into hot oil. Rest forks in fork ring slots if included, or on edge of pot while cooking. Do not use more than 8 fondue forks at one time. Cook until meat is brown and cooked to desired doneness, about 30 seconds for rare, 45 seconds for medium and 60 seconds for well done.
6. When cooked, remove the forks by grasping the handle, transfer to a plate and remove the meat. Serve with desired sauce. Repeat fondue procedure.
7. After the meat is cooked, turn the Fondue Pot to "OFF," unplug the cord from the electrical outlet and allow to cool before moving.

Beef Cube Marinade

2 tablespoons vinegar	1½ teaspoons ground ginger
1 garlic clove, minced	2 tablespoons brown sugar
½ cup soy sauce	¾ cup vegetable oil
2-3 pounds cubed sirloin steak	3½ cups vegetable oil for Fondue Pot

1. In a small bowl combine the vinegar, ginger, garlic, brown sugar, soy sauce and ¾ cup oil. Blend well.
2. Pour the marinade over the beef cubes in a large container. Stir to coat the beef cubes. Cover and marinate in the refrigerator for 3 to 4 hours.
3. One half hour before serving, thoroughly drain and dry the beef cubes. Place on a lettuce or parsley lined platter. Just before cooking, blot the meat dry again.
4. Pour oil into the Fondue Pot and place the pot on the counter or table where it will be used. Place fork ring, if included securely on pot. Heat oil at 375°F/191°C setting until signal light goes out, about 10 to 12 minutes.
5. For serving, spear one cube of beef onto each fondue fork and gently place into hot oil. Rest forks in fork ring slots, if included, or on edge of pot while cooking. Do not use more than 8 fondue forks at one time. Cook until meat is brown and cooked to desired doneness, about 30 seconds for rare, 45 seconds for medium and 60 seconds for well done.
6. When cooked, remove the forks by grasping the handle, transfer to a plate and remove the meat. Serve with desired sauce. Repeat fondue procedure.
7. After the meat is cooked, turn the Fondue Pot to “OFF”, unplug the cord from the electrical outlet and allow to cool before moving. If the pot must be moved prior to cooling, first remove the heat control using caution as portions of the heat control may be hot. Makes 4 to 5 servings.

Batter for Shrimp, Chicken or Vegetable Fondue

1 cup sifted flour	1 tablespoon sugar
1½ teaspoons baking powder	½ teaspoon seasoned salt
½ teaspoon chili powder	2 eggs, beaten
½ cup milk	1-tablespoon oil or melted butter
3½ cups vegetable oil for Fondue Pot	

1. In a small bowl, combine sifted flour, sugar, baking powder, seasoned salt and chili powder.
2. Add eggs, milk and 1 tablespoon of oil or melted butter. Stir until smooth and well blended.
3. Pour oil into the Fondue Pot and place the pot on the counter or table where it will be used. Place fork ring, if included, securely on pot. Heat oil at 375°F/191°C setting until signal light goes out, about 10 to 12 minutes.
4. For serving, spear cooked, shelled medium-size shrimp, bite-size pieces of boneless, skinless chicken breast or bite-size pieces of vegetables with the fondue fork and dip into the batter. Drain well and gently place into the hot oil. Rest the forks in the fork ring slots, if included, or on edge of pot. Do not use more than 8 fondue forks at one time. Fry until batter is golden brown, about 3 to 4 minutes. Remove forks by grasping the handle, transfer to plate and remove. Cool slightly. Repeat procedure. Serve with seafood sauce, honey mustard or barbecue sauce. Makes enough batter for 20 to 25 pieces of food.

DESSERT FONDUE RECIPES

Milk Chocolate Fondue

3 11½-ounce packages milk chocolate chips

1½ cups heavy whipping cream

½ teaspoon peppermint extract OR 2-3 tablespoons crème de menthe, optional

1. In the Fondue Pot combine the chocolate chips and cream. Set the heat control at the “WARM” setting and stir constantly until the chocolate melts.
2. Add mint-flavoring if desired. Stir to blend.
3. For serving, spear 1-inch cubes of angel food, sponge or pound cake, ladyfinger cookies, marshmallows, dates, dried apricots or fresh fruit tidbits with the fondue forks. Swirl in chocolate to coat. Transfer to a plate and remove. Repeat fondue procedure. Makes enough chocolate for 8 to 12 servings.

Hints:

- Fresh fruit tidbits may be strawberries, apple, banana, oranges, green grapes, pineapple chunks and Bing cherries.
- Canned, drained pineapple chunks and mandarin oranges may be used in place of fresh fruits.
- Any remaining chocolate fondue may be refrigerated in a covered container. Heat gently and use as a sauce on desserts.

Sweet Caramel Fondue

1 14-ounce bag light caramels

2 tablespoons water

1. In the Fondue Pot, place unwrapped caramels. Add water. Set the heat control at the “SIMMER” setting and melt the caramels, about 10 minutes, stirring frequently. Reduce heat to the “WARM” setting.
2. For serving, spear marshmallows, apple wedges, dried fruits, fresh fruit tidbits with the fondue forks and dip into the caramel. Transfer to plate for serving. Repeat procedure. Cubes of angel food, sponge or pound cake can also be used, or dip cookies into caramel. Makes 6 to 8 servings.

Hints:

- For dipping apples, keep caramel sauce at the “SIMMER” setting. Place chopped nuts on waxed paper. Dip apples in the caramel and roll or set in the nuts. Makes 6 caramel apples.
- Any remaining caramel may be refrigerated in a covered container and used with desserts.

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. 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, e-mail 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): _____

WEST BEND®

APPAREIL A FONDUE ELECTRIQUE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :
www.focuselectrics.com

Précautions Importantes	2
Précautions D'utilisation	3
Utilisation de Votre Appareil à Fondue	5
Nettoyage de Votre Appareil à Fondue	6
Recettes	8
Garantie	13

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé 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 cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon du bord du plan de travail ou de la table et assurez-vous qu'il ne touche pas de surface chaude.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Pour usage domestique **uniquement**.



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- N'utilisez pas le couvercle de verre si celui-ci est ébréché ou comporte des rayures profondes. Un verre fragilisé risquerait de se briser en cours d'utilisation. Jetez-le immédiatement!
- 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.
- 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. Evitez de consommer ou jetez tout aliment mis en contact avec un couvercle brisé.
- Placez le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- Le déplacement d'un appareil contenant des aliments, des liquides ou de l'huile à haute température n'est pas recommandé. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile.
- Soyez toujours prudent lorsque vous cuisinez des aliments dans de l'huile à haute température.
- N'ajoutez jamais d'eau ni aucun type de liquide comme du vin ou du bouillon dans l'huile car tout ajout de liquide risque de provoquer une éruption de l'huile à haute température.
- Ne placez jamais aucun type de couvercle au-dessus de l'appareil lorsque vous chauffez de l'huile ou que vous cuisinez des aliments dans de l'huile.
- Faites extrêmement attention à la vapeur en soulevant le couvercle. Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou humide; laissez le couvercle refroidir avant de le plonger dans l'eau. N'ajoutez pas d'aliments surgelés/froids ni de liquides dans la marmite de cuisson à haute température. De brusques changements de température risquent de provoquer une fissure du couvercle voire de le faire voler en éclats.
- Ne placez pas le couvercle de verre au four à micro-ondes avec son anneau métallique.
- Permettez à l'appareil de refroidir complètement l'après utilisation et avant le nettoyage ou le stockage.
- Fixez toujours le régulateur de température à l'Appareil à fondue d'abord, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise secteur. Après la cuisson et le service, positionnez le régulateur de température sur « off » puis débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'Appareil à fondue refroidir avant de retirer le régulateur de température.
- 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.



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

- 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.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

REGULATEUR DE TEMPERATURE QUICK RELEASE™

Le Régulateur de Température Quick Release™ a été conçu pour se détacher de l'Appareil à fondue plus facilement qu'un régulateur de température ordinaire. Cette conception est conforme aux normes de sécurité actuelles de l'UL (Underwriter's Laboratories). Pour mettre le régulateur Quick Release™ en place, assurez-vous que celui-ci est réglé sur « OFF » puis placez-le dans la zone de raccordement au-dessous de l'une des poignées. L'aimant attirera le régulateur dans son emplacement et un déclic se fera entendre lorsque le régulateur sera en place (voir la photographie). Branchez la fiche dans la prise secteur. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'Appareil à fondue, positionnez le régulateur sur « OFF », débranchez le cordon de la prise secteur puis laissez l'appareil refroidir. Si le régulateur de température est retiré alors que l'Appareil à fondue est encore chaud, soyez prudent car il est possible que certaines parties du régulateur de température soient encore chaudes. Si le régulateur de température est retiré pendant l'utilisation, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise secteur. Soyez prudent lorsque vous remettez le régulateur de température en place car certaines parties du régulateur sont peut-être encore chaudes. Ne déplacez jamais l'Appareil à fondue lorsque le régulateur de température y est fixé car celui-ci risque de tomber et d'être détérioré.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL A FONDUE

Avant la Première Utilisation : Après avoir retiré le régulateur de température, lavez l'Appareil à fondue, les fourchettes, les anneaux des fourchettes ou le couvercle de verre (si fourni) à l'eau savonneuse chaude. Soyez prudent lorsque vous lavez les fourchettes car leurs extrémités sont aiguisées. Rincez puis séchez les pièces. **Remarque :** N'utilisez aucun tampon à récurer abrasif ni nettoyant pour le nettoyage de ces pièces.

Conditionnement de L'Intérieur Anti-Adhésif : La surface anti-adhésive de l'intérieur de l'Appareil à fondue doit être conditionnée pour garantir une cuisson anti-adhésive. Frottez légèrement la totalité de la surface à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon doux imbibé(e) d'une cuiller à café d'huile de cuisine. Laissez une fine pellicule demeurer sur la surface. N'utilisez pas de graisse animale, de beurre ni de margarine pour conditionner la surface anti-adhésive. L'Appareil à fondue est maintenant prêt à l'emploi.

Remarque : Ne frappez pas l'extrémité du couvercle avec des ustensiles de cuisine. Cela risquerait de provoquer l'éclatement du couvercle de verre.

1. Placez l'Appareil à fondue sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord. N'empêchez pas l'air de circuler au-dessous de l'Appareil à fondue. Si l'Appareil à fondue est utilisé sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur comme une surface vernie, plaquée ou en plastique, placez-le sur un plateau ou une planche résistant(e) à la chaleur afin de protéger la surface au-dessous. Veillez à ce que l'Appareil à fondue soit posé à plat. Veillez à ce que vos mains soient sèches lorsque vous utilisez l'Appareil à fondue. Votre Appareil à fondue est livré avec des pieds en caoutchouc. Afin de garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, vérifiez que tous les pieds sont présents et entièrement propres avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil si un pied est manquant.
2. Fixez le régulateur de température à l'Appareil à fondue, en vous assurant qu'il est réglé sur « OFF ». Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **uniquement**.
3. Suivez les instructions de la recette. Si la recette demande un préchauffage, le voyant témoin du régulateur de température s'éteint lorsque la température de cuisson est atteinte. Le voyant témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que la température qui convient est maintenue.
4. Afin d'empêcher toute rayure de la surface anti-adhésive, l'utilisation d'ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois est recommandée pour mélanger les aliments pendant la préparation des desserts ou de la fondue au fromage. N'utilisez aucun ustensile de cuisine métallique aux extrémités tranchantes sur la surface anti-adhésive car des rayures peuvent se produire.
5. Si un anneau pour fourchette est fourni, placez-le sur l'extrémité supérieure de l'appareil en vérifiant qu'il est bien en place. Utilisez-le pour maintenir les fourchettes en place pendant la cuisson. Ces anneaux sont particulièrement pratiques lorsque vous utilisez de l'huile pour cuire les aliments.

6. Utilisez les fourchettes à fondue fournies avec l'Appareil pour fixer les aliments à tremper ou à cuire. Pour empêcher toute rayure de la surface anti-adhésive, soyez prudent en plaçant les fourchettes ou en les faisant pivoter dans l'appareil. Les poignées des fourchettes ont des extrémités de couleurs différentes pour aider l'utilisateur à identifier sa fourchette.
7. Lorsque vous avez servi, positionnez le régulateur de température sur OFF puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez l'Appareil à fondue et le régulateur de température refroidir avant de les nettoyer. Si l'Appareil à fondue doit être retiré avant d'avoir refroidi, retirez d'abord le régulateur de chaleur avec prudence car certaines parties de celui-ci risquent d'être très chaudes. Utilisez des maniques pour déplacer l'appareil car les poignées risquent d'être chaudes.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL A FONDUE

Nettoyez Après Chaque Utilisation : Pour maintenir l'aspect attractif et l'efficacité de la cuisson de l'Appareil à fondue, nettoyez-le minutieusement après chaque utilisation.

Retirez le Régulateur de Température : Après avoir retiré le régulateur de température, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur puis laissez l'appareil refroidir. Si le régulateur de chaleur doit être retiré avant d'avoir refroidi, retirez le régulateur de température avec prudence car certaines parties de celui-ci risquent d'être encore chaudes.

Laissez l'Appareil à Fondue Refroidir Tout Seul – Après l'utilisation de l'Appareil à fondue, laissez celui-ci refroidir complètement tout seul. N'accélérez pas le refroidissement en ajoutant de l'eau froide ou en immergeant l'appareil dans l'eau lorsque celui-ci est très chaud. Bien que l'appareil soit en aluminium épais, un brusque changement de température risque d'entraîner des plis dans le métal. Laissez toujours l'huile ou le liquide à haute température refroidir complètement avant de le retirer de l'Appareil à fondue.

Nettoyage à La Main Dans L'évier

1. Nettoyez l'intérieur anti-adhésif et l'extérieur de l'Appareil à fondue à l'eau savonneuse chaude avec un tampon de nettoyage non métallique. Un torchon à vaisselle ou une éponge peuvent donner un aspect propre à la surface anti-adhésive mais ne permettront pas de retirer les petites particules d'aliments susceptibles de se loger dans les finitions. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs agressifs sur la surface anti-adhésive ni sur l'extérieur de l'appareil. En cas de tâches à l'extérieur de l'appareil, frottez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.
2. Lavez les fourchettes à fondue, l'anneau de la fourchette et le couvercle en verre, si fourni, à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un torchon à vaisselle ou d'une éponge, puis rincez et séchez ces pièces. Les extrémités des fourchettes sont aiguisées, soyez donc prudent en les lavant. N'utilisez aucun tampon à récurer ou nettoyant abrasif sur le couvercle en verre ou sur les anneaux de fourchettes car cela risque de les détériorer. Après le lavage, rincez puis séchez les pièces. **Remarque :** N'utilisez aucun tampon à récurer ni nettoyant abrasif sur le couvercle en verre car cela risque de le rayer. Vérifiez si les poignées de l'Appareil à fondue sont desserrées après le nettoyage. Resserrez immédiatement toute vis desserrée à l'aide du tournevis adéquat, mais ne serrez pas trop. Un serrage excessif risque de détériorer le filetage des vis ou de fissurer les poignées, entraînant un défaut de celle-ci.

Astuce Pour Un Rangement Particulier : Les extrémités des fourchettes à fondue étant aiguisées, rangez-les dans des zones hors de portée des enfants.

Nettoyage au Lave-Vaisselle : L'Appareil à fondue (une fois le régulateur de température retiré), les fourchettes et le couvercle en verre si fourni, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. **L'anneau pour fourchette en plastique, si fourni, ne devrait pas être mis au lave-vaisselle.** Lorsque vous placez ces pièces dans le tiroir du lave-vaisselle, vérifiez qu'elles ne touchent pas l'un ou l'autre des objets nettoyés pour éviter toute rayure. Le côté sans revêtement au-dessous de l'Appareil à fondue va s'obscurcir après un nettoyage au lave-vaisselle ; c'est tout à fait normal. L'intérieur anti-adhésif de l'Appareil à fondue doit être reconditionné avec de l'huile végétale après chaque nettoyage au lave-vaisselle automatique.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE PARTICULIERES

Retirer une Pellicule Minérale – Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut des finitions. Pour retirer cette pellicule, trempez un chiffon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur les finitions. Ensuite, lavez, rincez puis séchez l'appareil. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile végétale avant utilisation.

Retirer des Tâches – Suite à une utilisation fréquente, la surface anti-adhésive risque de se décolorer. De petites tâches sont considérées comme normales et n'influencent pas la performance de l'Appareil à fondue. Toutefois, des tâches foncées et étendues, qui résultent souvent d'un chauffage excessif et/ou d'un mauvais nettoyage, risquent d'amoinrir l'efficacité des propriétés anti-adhésives. Si des tâches se forment, traitez-les à l'aide d'un détachant pour finitions anti-adhésives comme le détachant pour cafetière Dip-It®. (Le détachant pour cafetière Dip-It® est disponible chez la plupart des épiciers et des grands magasins.) Suivez les instructions de l'emballage pour nettoyer les surfaces anti-adhésives. Si la tâche est assez grave, faites mijoter pendant plus longtemps ou répétez le nettoyage. N'utilisez pas d'eau de javel domestique pour nettoyer la surface anti-adhésive car cela la ternira durablement. Après avoir utilisé un nettoyeur commercial, lavez méticuleusement l'appareil, rincez-le puis séchez-le. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile végétale avant utilisation.

AUTRES UTILISATIONS DE L'APPAREIL A FONDUE

Votre Appareil à fondue peut également être utilisé pour préparer et pour servir des apéritifs comme des boules de viande, des sauces et des friandises à tremper. Il peut également être utilisé pour chauffer des aliments préparés en conserve ou des restes.

Comme guide, utilisez les paramètres de température :

« **WARM** » – Pour maintenir au chaud des aliments cuits ou chauffés pour le service.

« **SIMMER** » (250°F/121°C) –pour préparer des sauces ou des préparations à tremper, réchauffer doucement des restes.

250°F/121°C - Pour porter le liquide à ébullition, chauffer des aliments préparés en conserve, cuisiner des légumes.

325-350°F/163-177°C – Pour faire dorer de la viande ou fricasser des légumes.

RECETTES

FONDUES AU FROMAGE

Fondue au Fromage Suisse

1 gousse d'ail, coupée en deux
6 mesures (1½ lbs./680 g) de fromage suisse râpé
2 cuillers à soupe de farine
2 pincées de sel à l'ail
3 cuillers à soupe de Kirshwasser ou d'eau de vie

2¼ mesures de vin blanc sec
¼ cuiller à café de soda de cuisine
¼ cuiller à café de piment de Cayenne

1. Frottez l'intérieur de l'Appareil à fondue à l'aide de la gousse d'ail coupée en deux. Jetez l'ail.
2. Versez le vin dans l'Appareil à fondue. Chauffez avec le réglage « SIMMER » jusqu'à ce que le vin bouillonne, environ 4 à 5 minutes. Ne laissez pas le vin bouillir.
3. Dans le récipient, mélangez le soda de cuisine et la farine.
4. Ajoutez le mélange de fromage, ¼ de mesure à la fois, dans le vin chaud. Mélangez en formant un huit jusqu'à ce que le mélange soit homogène et fondu.
5. Ajoutez le piment de Cayenne, le sel à l'ail et le Kirshwasser ou l'eau de vie. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Faites chauffer pendant 5 minutes pour développer les arômes. Maintenez le réglage sur « SIMMER ».
6. Pour le service, plantez des cubes de pain de seigle ou de baguette au bout des fourchettes à fondue. Trempez-les dans la fondue et remuez-les en formant un huit. Convient pour 6 à 8 parts.

Fondue au Cheddar

½ mesure de farine
3 mesures moitié & moitié
3 mesures (¾ lb./340 g) de cheddar râpé
1½ cuillers à café de sauce Worcestershire

1 cuiller à soupe de moutarde sèche
3 gouttes de sauce au piment fort

1. Dans l'Appareil à fondue, mélangez la farine et la moutarde.
2. Réglez la température sur « SIMMER » puis ajoutez progressivement une moitié puis l'autre. Mélangez en permanence jusqu'à ce que le mélange épaississe.
3. Ajoutez le fromage râpé, ¼ de mesure à la fois, puis mélangez-le jusqu'à ce qu'il ait fondu.
4. Ajoutez de la sauce Worcestershire et de la sauce au piment fort ; mélangez. Faites chauffer pendant 5 minutes pour développer les arômes. Maintenez le réglage sur « SIMMER ».
5. Pour le service, plantez des cubes de pain de seigle ou de baguette aux extrémités des fourchettes ou trempez des biscuits salés dans la préparation. Convient pour 6 à 8 parts.

Fondue aux Tacos

3 conserves de 15 onces (425 g) de chili préparé, sans haricots
2 paquets de 8 onces (230 g) de fromage crémeux, coupé en cubes
½ mesure de tomate coupée en dés
½ mesure de poivron vert coupé en dés
½ mesure de cheddar râpé
¼ de mesure d'olives mûres dénoyautées émincées

1. Dans l'Appareil à fondue, mélangez le chili et les cubes de fromage crémeux. Chauffez sur le réglage « SIMMER » en remuant fréquemment jusqu'à ce que le fromage crémeux soit fondu.
2. Garnissez de tomate, de poivron vert, de cheddar et d'olives mûres. Réduisez la température sur « WARM ».
3. Pour le service, utilisez des chips tacos. Convient pour 6 à 8 parts ou peut être utilisé comme apéritif.

FONDUE AU BOUILLON

Fondue au Bouillon de Poulet & de Boeuf

- 1 steak d'ailoyau d'1 livre (450 g)
- 2 escalopes de poulet sans os et sans peau
- 2 conserves de 10 ½ onces (295 g) de bouillon de poulet condensé
- 2 conserves de 10 ½ onces (295 g) de bouillon de boeuf condensé

1. Réfrigérez le steak et le poulet pendant 1 heure pour faciliter le découpage. Tranchez-les finement en petits morceaux. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant de servir. Séchez-la complètement à l'aide d'une serviette en papier. Placez-les dans un plat décoré de laitue.
2. Dans l'Appareil à fondue, mélangez le bouillon de poulet et le bouillon de boeuf. Positionnez l'anneau de la fourchette en le fixant à l'appareil. Réglez la température sur 350°F/177°C puis portez le mélange à ébullition, pendant environ 8 à 10 minutes.
3. Pour le service, plantez des morceaux de boeuf et de poulet aux extrémités des fourchettes à fondue puis faites-les cuire pendant 1 à 2 minutes selon votre préférence. Faites reposer les fourchettes dans les encoches des anneaux, si ceux-ci sont fournis, ou sur les bords de l'appareil pendant la cuisson. Servez avec des sauces préparées si vous le souhaitez. Convient pour 4 parts.

Astuces : vous pouvez également cuire de petits morceaux de légumes comme des champignons, des brocolis, des choux-fleurs, des courgettes, des poivrons, etc. dans le bouillon avec la viande si vous le souhaitez. Vous pouvez également utiliser un bouillon de légumes à la place du bouillon de poulet ou du bouillon de boeuf.

FONDUE À L'HUILE

ASTUCES POUR UNE UTILISATION SANS DANGER LORSQUE VOUS UTILISEZ DE L'HUILE POUR LA FONDUE A LA VIANDE – RELISEZ LES RECOMMANDATIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL A FONDUE AVEC DE L'HUILE :

Soyez **TOUJOURS** prudent lorsque vous cuisinez des aliments dans de l'huile à haute température. Il n'est pas recommandé de cuisiner avec de l'huile à haute température en présence d'enfants.

Dans la mesure où des projections d'huiles auront lieu pendant la cuisson, vous souhaitez peut-être placer l'Appareil à fondue sur un tapis de protection ou sur un plateau résistant à la chaleur pour empêcher l'huile d'être projetée sur la nappe ou sur la surface de revêtement de la table. Si la surface sur laquelle l'Appareil à fondue est utilisé ne résiste pas à la chaleur, veuillez placer l'Appareil à fondue sur une planche résistante à la chaleur ou sur un plateau afin de protéger la surface au-dessous. Vérifiez que l'appareil repose bien à plat. Positionnez l'Appareil de sorte qu'il soit accessible facilement pour les personnes qui l'utilisent.

Pour empêcher toute personne de trébucher ou de tirer sur le cordon d'alimentation, soyez prudent en positionnant le cordon de rallonge si vous en utilisez un. Scotchez le cordon si nécessaire.

Assurez-vous que l'Appareil à fondue est complètement sec avant de l'utiliser.

Remplissez l'Appareil à fondue avec 3½ mesures (28 onces/830 ml) d'huile végétale. N'utilisez pas plus de 3½ mesures d'huile végétale dans l'Appareil à fondue pour éviter toute possibilité de débordement d'huile à haute température. Ne substituez pas de saindoux, de graisse animale, de beurre, de margarine ni d'huile d'olive à l'huile végétale car ces produits ne conviennent pas à une cuisson à haute température.

ATTENTION : Afin de prévenir toute blessure physique ou tout dégât matériel, n'ajoutez jamais d'eau ni aucun type de liquide comme du vin ou du bouillon dans l'huile car tout ajout de liquide risque de provoquer une éruption de l'huile à haute température.

Ne placez **JAMAIS** aucun type de couvercle au-dessus de l'Appareil à fondue lorsque vous chauffez de l'huile ou que vous cuisinez des aliments dans de l'huile.

Retirez **TOUJOURS** l'eau ou les cristaux de glace des aliments avant la cuisson en les épongeant avec une serviette en papier. Cela empêchera toute projection excessive et empêchera l'huile de pousser.

Retirez **TOUJOURS** toute graisse en excès de la viande et laissez la viande découpée reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant la cuisson. Ensuite, séchez la viande avant la cuisson.

Si un anneau de fourchette est fourni avec l'Appareil à fondue, placez-le en sécurité sur le bord supérieur. Placez doucement chaque fourchette contenant un morceau de viande dans l'huile chaude. Utilisez toujours des fourchettes à fondue pour placer les aliments dans l'huile. Ne faites pas tomber l'aliments dans l'huile. Faites reposer les fourchettes dans les encoches ou dans l'anneau ou contre le bord de l'appareil. Lorsque les aliments sont cuits selon votre convenance, retirez-les en tenant la poignée de la fourchette. Soyez prudent car l'armature métallique ainsi que la fourchette seront très chaudes.

Utilisez **TOUJOURS** le réglage de température à 375°F/191°C pour la fondue à la viande. L'huile sera maintenue à une température de friture convenable et ne surchauffera pas. La durée de préchauffage est d'environ 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le voyant témoin du régulateur de température s'éteigne.

Ne déplacez pas l'Appareil à fondue lorsqu'il contient de l'huile à haute température. Laissez l'Appareil à fondue refroidir avant de le déplacer.

Après utilisation, positionnez l'Appareil à fondue sur « OFF », débranchez le cordon de la prise secteur puis laissez-le refroidir avant de le déplacer. Si l'appareil doit être déplacé avant d'avoir refroidi, retirez d'abord le régulateur de température avec prudence, certaines pièces de celui-ci risquant d'être encore chaudes.

Jetez l'huile de l'Appareil à fondue lorsque celui-ci a refroidi. Ne réutilisez pas l'huile.

Ne laissez **JAMAIS** l'Appareil à fondue sans surveillance ou branché dans une prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Fondue Bourguignonne

½ livre (225 g) de filet de boeuf ou de steak d'ailoyau par personne

3½ mesures d'huile végétale

1. Retirez toute la graisse du boeuf puis découpez-le en cubes de 1 pouce (2,5 cm). Chaque livre (450 g) de viande produit environ 30 cubes.
2. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant de servir. Séchez-la complètement à l'aide d'une serviette en papier. Placez les cubes sur un plat décoré de laitue ou de persil si vous le désirez.
3. Versez l'huile dans l'Appareil à fondue puis placez-le sur le plan de travail ou sur la table où il sera utilisé. Placez l'anneau de la fourchette en le fixant à l'appareil (si fourni).
4. Faites chauffer l'huile sur le réglage 375°F/191°C jusqu'à ce que le voyant témoin s'éteigne, environ 10 à 12 minutes.
5. Pour le service, plantez un cube de boeuf sur chaque fourchette puis placez-la doucement dans l'huile à haute température. Faites reposer les fourchettes dans les encoches pour anneaux si celles-ci sont fournies, ou sur les bords de l'appareil pendant la cuisson. N'utilisez pas plus de 8 fourchettes à fondue à la fois. Faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée et cuite selon votre préférence, environ 30 secondes pour saignant, 45 minutes pour à point et 60 secondes pour bien cuit.
6. Lorsque la viande est cuite, retirez les fourchettes en les tenant par la poignée, amenez-les au-dessus d'une assiette puis retirez la viande. Servez avec la sauce de votre choix. Répétez la procédure de la fondue.
7. Lorsque la viande est cuite, positionnez l'Appareil à fondue sur « OFF », débranchez le cordon de la prise secteur puis laissez-le refroidir avant de le déplacer.

Marinade de Cubes de Boeuf

2 cuillers à soupe de vinaigre	1½ cuillers à café de gingembre moulu
1 gousse d'ail, hachée	2 cuiller à soupe de sucre brun
½ mesure de sauce au soja	¾ de mesure d'huile végétale
2-3 livres (900 g – 1,35 kg) de steak d'aloyau en cubes	3½ mesures d'huile végétale pour l'Appareil à fondue

1. Dans un petit saladier, mélangez le vinaigre, le gingembre, l'ail, le sucre brun, la sauce au soja et ¾ de mesure d'huile. Mélangez bien.
2. Versez la marinade sur les cubes de boeuf dans un grand récipient. Mélangez pour couvrir les cubes de boeuf. Couvrez puis laissez mariner au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.
3. Une heure et demie avant le service, égouttez bien puis séchez les cubes de boeuf. Placez sur un plat décoré de laitue ou de persil. Séchez à nouveau la viande juste avant la cuisson.
4. Versez l'huile dans l'Appareil à fondue puis placez-le sur le plan de travail ou sur la table où il sera utilisé. Placez l'anneau de la fourchette en le fixant à l'appareil (si fourni). Faites chauffer l'huile sur le réglage 375°F/191°C jusqu'à ce que le voyant témoin s'éteigne, environ 10 à 12 minutes.
5. Pour le service, plantez un cube de boeuf sur chaque fourchette puis placez-la doucement dans l'huile à haute température. Faites reposer les fourchettes dans les encoches pour anneaux si celles-ci sont fournies, ou sur les bords de l'appareil pendant la cuisson. N'utilisez pas plus de 8 fourchettes à fondue à la fois. Faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée et cuite selon votre préférence, environ 30 secondes pour saignant, 45 minutes pour à point et 60 secondes pour bien cuit.
6. Lorsque la viande est cuite, retirez les fourchettes en les saisissant par la poignée, transférez-la au-dessus de l'assiette puis retirez la viande. Servez avec la sauce de votre choix. Répétez la procédure de la fondue.
7. Lorsque la viande est cuite, positionnez l'Appareil à fondue sur « OFF », débranchez le cordon de la prise secteur puis laissez-le refroidir avant de le déplacer. Si l'appareil doit être déplacé avant d'avoir refroidi, retirez d'abord le régulateur de température avec prudence, certaines pièces de celui-ci risquant d'être encore chaudes. Convient pour 4 à 5 parts.

Pâte à Frire Pour Fondue de Crevettes, de Poulet ou de Légumes

1 mesure de farine tamisée	1 cuiller à soupe de sucre
1½ cuillers à café de poudre de cuisine	½ cuiller à café de sel d'assaisonnement
½ cuiller à café de poudre de chili	2 oeufs, battus
½ de mesure de lait	1 cuiller à soupe d'huile ou de beurre fondu
3½ mesures d'huile végétale pour l'Appareil à fondue	

1. Dans un petit saladier, mélangez la farine tamisée, le sucre, la poudre de cuisine, le sel d'assaisonnement et la poudre de chili.
2. Ajoutez les oeufs, le lait et 1 cuiller à soupe d'huile ou de beurre fondu. Remuez jusqu'à ce que la préparation soit homogène et bien mélangée.
3. Versez l'huile dans l'Appareil à fondue puis placez-le sur le plan de travail ou sur la table où il sera utilisé. Placez l'anneau de la fourchette en le fixant à l'appareil (si fourni). Faites chauffer l'huile sur le réglage 375°F/191°C jusqu'à ce que le voyant témoin s'éteigne, environ 10 à 12 minutes.
4. Pour le service, plantez une crevette de taille moyenne cuite avec sa carapace, un petit morceau d'escalope de poulet sans os et sans peau ou de petits morceaux de légumes sur une fourchette à fondue puis trempez la fourchette dans la pâte à frire. Egouttez bien puis placez doucement la fourchette dans l'huile à haute température. Faites reposer les fourchettes dans les encoches de l'anneau, si fourni, ou au bord de l'appareil. N'utilisez pas plus de 8 fourchettes à fondue à la fois. Faites frire jusqu'à ce que la pâte soit dorée, environ 3 à 4 minutes. Retirez les fourchettes en les tenant par la poignée, puis amenez-les au-dessus de l'assiette avant de retirer les aliments. Laissez refroidir légèrement. Répétez la procédure de la fondue. Servez avec une sauce aux fruits de mer, de la moutarde au miel ou une sauce pour barbecue. Produit suffisamment de pâte pour 20 à 25 beignets.

RECETTES DE FONDUE POUR LE DESSERT

Fondue au Chocolat au Lait

3 paquets de 11½ onces de pépites de chocolat au lait

1½ de crème à fouetter lourde

½ cuiller à café d'extrait de menthe poivrée OU 2-3 cuillers à soupe de crème de menthe, facultatives

1. Dans l'Appareil à fondue, mélangez les pépites de chocolat et la crème. Réglez le régulateur de température sur « WARM » puis remuez constamment jusqu'à ce que le chocolat fonde.
2. Ajoutez du parfum de menthe si vous le souhaitez. Mélangez pour obtenir un mélange homogène.
3. Pour le service, enfoncez des cubes de 1 puce (2,5 cm) de gâteau des anges, de gâteau de Savoie, ou de quatre-quarts, de biscuits à la cuiller, de marshmallows, de dates, d'abricots secs ou de petits morceaux de fruits frais sur les fourchettes à fondue. Tournez-les dans le chocolat pour les enrober. Transférez-les au-dessus de l'assiette puis retirez-les. Répétez la procédure de la fondue. Produit suffisamment de chocolat pour 8 à 12 parts.

Astuces :

- Les morceaux de fruits frais peuvent être des fraises, des pommes, des bananes, des oranges, des raisins vers, des morceaux d'ananas et des cerises Bing.
- Vous pouvez utiliser des morceaux d'ananas et d'oranges en conserve séchés à la place des fruits secs.
- Tout reste de fondue au chocolat peut être réfrigéré dans un récipient couvert. Chauffez doucement et utilisez ces restes comme sauce pour vos desserts.

Fondue au Caramel Sucré

1 sachet de 14 onces (400 g) de caramels légers.

2 cuillers à soupe d'eau

1. Dans l'Appareil à fondue, mettez en place les caramels dépourvus de leurs papiers d'emballage. Ajoutez de l'eau. Positionnez le régulateur de température sur « SIMMER » puis faites fondre les caramels, environ 10 minutes en mélangeant fréquemment. Réduisez la température sur « WARM ».
2. Pour le service, plantez des marshmallows, des quartiers de pommes, des fruits secs, des morceaux de fruits frais sur les fourchettes à fondue puis trempez les dans le caramel. Transférez-les au-dessus de l'assiette pour le service. Répétez la procédure de la fondue. Des cubes de gâteau des anges, de gâteau de Savoie ou de quatre-quarts peuvent également être utilisés ; vous pouvez également tremper des cookies dans le caramel. Convient pour 6 à 8 parts.

Astuces :

- Pour tremper les pommes, maintenez le réglage sur « SIMMER » pour la sauce au caramel. Placez des noix pilées sur du papier gras. Trempez les pommes dans le caramel puis roulez-les ou posez-les dans les noix. Convient pour 6 pommes au caramel.
- Tout reste de caramel peut être réfrigéré dans un récipient couvert puis utilisé avec des desserts.

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. 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, par courriel à 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) : _____

WEST BEND®

OLLA ELÉCTRICA PARA FONDUE

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 su Olla Para Fondue	5
Cómo Limpiar su Olla Para Fondue	6
Recetas	8
Garantía	13

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 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.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato 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 haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede causar lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie, o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni tampoco en un horno calentado.
- Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros 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 utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Para uso doméstico en interiores **solamente**.



PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- No use la tapa de vidrio si está desportillada o tiene rasguños profundos. El vidrio debilitado puede romperse durante su uso. ¡Descártelo inmediatamente!
- 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.
- 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 deseché cualquier alimento expuesto a la tapa rota.
- Coloque la tapa en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la tapa caliente directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No se recomienda mover aparatos que contengan comida, líquido o aceite caliente. La precaución extrema debe ser utilizada al mover un aparato que contiene aceite.
- Siempre tenga cuidado al cocinar alimentos en aceite caliente.
- Jamás agregue agua u otro tipo de líquido tal como vino o caldo al aceite ya que cualquier cantidad de líquido puede causar la erupción del aceite caliente.
- Nunca coloque ningún tipo de tapa sobre la olla o aparatos cuando esté calentando aceite o cocinando con aceite.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al retirar la tapa. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- No coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda; deje que se enfríe antes de colocarla en agua. No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos dentro de la olla caliente. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa se raje o se haga añicos.
- No coloque la tapa de vidrio con el aro metálico en el horno de microondas.
- Permita que la aparatos enfríe totalmente y antes de la limpieza o de almacenar.
- Siempre conecte primero el control de temperatura a la olla, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Al terminar de cocinar y servir, apague (posición OFF) el control de temperatura y desenchufe del tomacorriente. Permita que la olla se enfríe antes de retirar el control de temperatura.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.



PRECAUCIÓN

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

- 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 trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTROL DE TEMPERATURA DE DESENGANCHE RÁPIDO™

El "Control de temperatura de desenganche rápido"™ está diseñado para desengancharse de la olla para fondue de una manera más fácil que un control de temperatura usual. Este diseño cumple con las normas actuales de seguridad de Underwriter's Laboratories (UL). Para colocar al "Desenganche rápido"™ en su sitio, asegúrese de que esté en la posición "OFF" (apagado) y colóquelo en el área de conexión debajo de una de las asas. El imán halará al control a su posición correcta y usted oírá que hará "clic" al encajar (vea la fotografía). Enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente. Cuando haya terminado de usar la olla para fondue, ajuste el control a la posición "OFF" (apagado), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe. Si se va sacar al control de temperatura mientras la olla para fondue esté todavía caliente, tenga el debido cuidado pues partes del control de temperatura pudieran estar calientes. Si se sacará el control de temperatura mientras se esté usando la olla, inmediatamente desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente. Tenga cuidado al reconectar el control de temperatura, pues partes de él pudieran estar calientes. Nunca mueva la olla para fondue con el control de temperatura conectado a ella ya que pudiera caerse y dañarse.



CÓMO USAR LA OLLA PARA FONDUE

Antes de Usarla Por Primera Vez: Con el control de temperatura retirado, lave la olla para fondue, los tenedores, el aro para los tenedores y la tapa de vidrio (si están incluidos) con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar los tenedores, pues las puntas están afiladas. Enjuague las partes y séquelas. **Nota:** No utilice esponjas o polvos limpiadores abrasivos para lavar estas piezas.

Acondicionamiento Del Interior Antiadherente: La superficie interior antiadherente de la olla para fondue debe acondicionarse para asegurarse de que no se adhiera la comida al cocinar. Frote suavemente una cucharadita de aceite sobre toda la superficie usando una toalla de papel o un trapo suave. Deje que quede una leve película de aceite sobre la superficie. No use manteca, mantequilla o margarina para acondicionar la superficie antiadherente. La olla para fondue está ahora lista para usarse.

Nota: No golpee utensilios contra el borde de la tapa. La tapa de vidrio puede romperse a causa de ello.

1. Coloque la olla para fondue sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde. No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo de la olla para fondue. Si se fuese a usar la olla para fondue sobre una superficie que no es resistente al calor, tal como una superficie barnizada, enchapada o de plástico, coloque la olla sobre una bandeja o tabla resistente al calor para proteger la superficie debajo de ella. Asegúrese de que la olla esté bien nivelada. Asegúrese de tener las manos secas al usar la olla para fondue. La olla para fondue viene con pies de goma. Para garantizar una operación correcta y segura, asegúrese de que todos los pies estén presentes y totalmente limpios antes de cada uso. No use la olla si faltase cualquiera de los pies.
2. Fije el control de temperatura a la olla para fondue; asegúrese de que esté en la posición "OFF" (apagado). Enchufe el cordón eléctrico **solamente** a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios.
3. Siga las instrucciones de la receta. Si la receta pide que se precaliente, la luz indicadora en el control de temperatura se apagará al alcanzarse la temperatura de cocción. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
4. Para prevenir el rayado del plástico antiadherente, se recomienda usar utensilios de caucho o madera para revolver los alimentos al preparar fondues de postre o de queso. Sobre la superficie antiadherente, no use ningún utensilio de cocina metálico con bordes filosos pues puede rayarla. Cuando agregue aceite al fondue, use utensilios metálicos de cocina con bordes suaves.
5. Si el aro para los tenedores está incluido, colóquelo en el borde superior de la olla y asegúrese de que quede firmemente sujeto. Úselo para sostener a los tenedores en las ranuras mientras se cocina. Esto es especialmente práctico al usar aceite para cocinar los alimentos.

6. Use los tenedores para fondue empacados con la olla para fondue para pinchar comida que se desee mojar o cocinar. Para evitar rayar la superficie antiadherente, tenga cuidado al introducir o revolver los tenedores dentro de la olla. Las puntas de los mangos de los tenedores son de colores diferentes para ayudar a cada quien a identificar la suya.
7. Tras servir, gire la perilla del control de temperatura a la posición “OFF” (apagado) y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la olla para fondue y el control de temperatura se enfríen antes de limpiarlos. Si necesita mover la olla para fondue antes de que ésta se haya enfriado, primero saque el control de temperatura con cuidado, pues partes del mismo pudieran estar calientes. Use almohadillas aislantes para mover la olla, pues las asas pudieran estar calientes.

LIMPIEZA DE LA OLLA PARA FONDUE

Límpiala Después de Cada Uso: Para mantener a la olla para fondue pulcra y cocinando eficientemente, límpiela a fondo tras cada uso.

Retire el Control de Temperatura: Con el control de temperatura en la posición “OFF” (apagado), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y deje que se enfríe. Si la olla debe moverse antes de que se enfríe, primero sáquele el control de temperatura (con cuidado, pues partes de dicho control pudieran estar calientes).

Permita Que la Olla Para Fondue se Enfríe Por su Cuenta - Después de usar la olla para fondue, siempre permita que ella se enfríe completamente por su cuenta. No acelere el enfriamiento agregándole agua fría o sumergiendo la olla en agua mientras esté caliente. Aun y cuando la olla está hecha de aluminio grueso, un cambio brusco de temperatura puede causar que el metal se combe. Siempre permita que el aceite o líquido caliente se enfríe completamente antes de sacarlo de la olla.

Como Limpiarla en el Fregadero

1. Limpie las superficies externas e internas antiadherentes, de la olla en agua jabonosa caliente, usando una esponja de limpieza no metálica. Un paño de cocina o una esponja pudieran darle una apariencia de limpieza a la superficie antiadherente, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que pudieran asentarse en el acabado. No utilice esponjas metálicas o limpiadores en polvo fuertes para limpiar la superficie antiadherente o la parte externa de la olla. Si la parte externa de la olla se manchase, restriéguela con un limpiador no abrasivo.
2. Si están incluidos, lave los tenedores para fondue, el aro para los tenedores y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa con un paño de cocina o una esponja, enjuáguelos y séquelos. Dado a que las puntas de los tenedores son afilados, tenga cuidado al lavarlos. No use ninguna esponja de metal o limpiador abrasivo para lavar la tapa de vidrio o el aro para los tenedores pues podría dañarlos. Tras lavarlas, enjuague y seque las partes. **Nota:** No use esponjas o limpiadores abrasivos para lavar la tapa de vidrio pues pudiera rayarse. Tras limpiarla, verifique que no se hayan aflojado las asas de la olla para fondue. Inmediatamente vuelva a apretar los tornillos usando un destornillador apropiado, pero sin apretarlos de más. El apretarlos de más puede resultar en que estropee la rosca de los tornillos o en que raje y rompa las asas.

Consejo Práctico Para El Almacenaje: Dado que las puntas de los tenedores para fondue son afiladas, se sugiere almacenarlos en un sitio fuera del alcance de los niños.

Limpieza en Lavaplatos: La olla para fondue (con el control de temperatura retirado), los tenedores y la tapa de vidrio, si están incluidos, pueden limpiarse en un lavaplatos automático. **Si está incluido, el aro de plástico para los tenedores no deberá colocarse en el lavaplatos.** Cuando coloque estas partes en la rejilla del lavaplatos, asegúrese de que no se toquen entre sí ni que tampoco toquen a los demás objetos que se están lavando para prevenir que se estropeen o rayen. La parte de abajo de la olla se oscurecerá después de lavarla en lavaplatos, lo cual es normal. La superficie antiadherente de la olla deberá reacondicionarse con aceite vegetal depuse de cada lavada en el lavaplatos.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE LIMPIEZA

Para Eliminar Una Película Mineral: Sobre la superficie antiadherente se puede formar una película blanca a motas. Ésta es una acumulación de minerales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto del acabado. Para eliminarla, restriegue el acabado con un trapo suave remojado en zumo de limón o vinagre. Luego lávela, enjuáguela y séquela. Antes de usar, reacondicione la superficie antiadherente con aceite vegetal.

Eliminación de Manchas: Tras un uso seguido, la superficie antiadherente pudiera decolorarse. Las manchas menores se consideran normales y no afectan el desempeño de la olla para fondue. Sin embargo, un manchado extenso y oscuro, el cual usualmente resulta a causa de algún sobrecalentamiento o una limpieza inadecuada, pudiera disminuir las propiedades antiadherentes. Si este tipo de manchado ocurriese, trate la olla con un limpiador comercial para acabados antiadherentes tal como el desmanchador de cafeteras Dip-It[®]. (El desmanchador de cafeteras Dip-It[®] se encuentra en la mayoría de las tiendas de comestibles y por departamentos.) Siga las instrucciones indicadas en el paquete para limpiar superficies antiadherentes. Si las manchas son muy fuertes, hierva a fuego lento durante más tiempo o repita la limpieza. No use un blanqueador doméstico para limpiar la superficie antiadherente, pues lo destefiñará permanentemente. Tras usar un limpiador comercial, lave la olla a fondo, enjuáguela y séquela. Antes de usar, reacondicione la superficie antiadherente con aceite vegetal.

USOS ADICIONALES DE LA OLLA PARA FONDUE

Su olla para fondue puede usarse también para preparar y servir aperitivos tales como albóndigas y salsas. También puede usarse para calentar alimentos enlatados o sobras.

Como guía, use las siguientes posiciones de temperatura:

“**WARM**” (tibio): para mantener calientes antes de servirlos a los alimentos cocinados o calentados.

“**SIMMER**” (fuego lento) (250°F/121°C): para preparar salsas, recalentar lentamente las sobras.

250°F/121°C: para hervir un líquido, calentar alimentos enlatados, cocinar vegetales.

325-350°F/163-177°C: para dorar carnes o sofreír vegetales.

RECETAS

FONDUES DE QUESO

Fondue de Queso Suizo

1 diente de ajo, picado por la mitad
6 tazas (1½ lbs/680 g) de queso suizo rallado
2 cucharaditas de harina
2 pizcas de sal de ajo
3 cucharaditas de Kirshwasser o brandy

2¼ tazas de vino blanco seco
¾ de cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de pimienta de cayena

1. Frote las mitades del diente de ajo por la parte interna de la olla para fondue. Deseche el ajo.
2. Vierta el vino dentro de la olla para fondue. Caliente en la posición "SIMMER" (fuego lento) durante unos 4 a 5 minutos hasta que el vino burbujee. No permita que hierva el vino.
3. En un bol, mezcle el queso con el polvo de hornear y la harina.
4. Agregue la mezcla de queso, ¼ de taza a la vez, al vino caliente. Agite la mezcla usando un movimiento en ocho hasta que este parejamente mezclada y derretida.
5. Agregue la pimienta de cayena, la sal de ajo y el Kirshwasser o brandy. Revuelva hasta quedar bien mezclado. Caliente durante 5 minutos para desarrollar los sabores. Mantenga la temperatura ajustada a "SIMMER" (fuego lento).
6. Para servir, pinche cubitos de pan de centeno o pan francés con los tenedores para fondue. Mójelos en el fondue y remuévalos haciendo un movimiento en ocho. Prepara 6 a 8 porciones.

Fondue de Queso Cheddar

½ taza de harina
3 tazas de mezcla de crema y leche ("half & half")
3 tazas (¾ lb./340 g) de queso Cheddar rallado tipo "sharp"
1½ cucharaditas de salsa inglesa Worcestershire

1 cucharadita de mostaza seca
3 gotas de salsa de ají picante

1. En la olla para fondue, combine la harina y la mostaza.
2. Ajuste la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y gradualmente agregue la mezcla de crema y leche. Remueva constantemente hasta espesar.
3. Agregue el queso rallado, ¼ de taza a la vez, y mézclelo hasta derretirlo.
4. Agregue la salsa inglesa Worcestershire y la salsa de ají picante; remueva. Caliente durante 5 minutos para desarrollar los sabores. Mantenga la temperatura ajustada a "SIMMER" (fuego lento).
5. Para servir, pinche unos cubos de pan de centeno o pan francés con los tenedores para fondue o moje galletas saladas en el fondue. Prepara 6 a 8 porciones.

Fondue de Taco

3 latas de 15 onzas (425 g) de chiles preparados, sin frijoles
2 paquetes de 8 onzas (230 g) de queso crema, cortado en cubitos
½ taza de tomate picado en dados
½ de taza de pimentón verde picado en dados
½ taza de queso Cheddar rallado
¼ de taza de aceitunas maduras deshuesadas

1. En la olla para fondue combine el chile con los cubos de queso crema. Caliente con la temperatura ajustada a "SIMMER" (fuego lento), removiendo frecuentemente hasta que el queso crema se haya derretido.
2. Adorne con el tomate, el pimentón verde, el queso Cheddar y las aceitunas maduras. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio).
3. Para servir, use chips de tortilla. Prepara 6 a 8 porciones o úselo como un aperitivo.

FONDUE DE CALDO

Fondue de Caldo de Pollo y Res

1 libra (450 g.) de bistec sirloin
2 pechugas de pollo sin hueso y sin piel
2 latas de 10 ½ onzas (295 g) de caldo condensado de pollo
2 latas de 10 ½ onzas (295 g) de caldo condensado de res

1. Congele el bistec y el pollo durante 1 hora para facilitar el corte de los mismos. Corte la carne en tajadas finas tamaño bocado. Deje que la carne repose a temperatura ambiental durante unos 30 minutos antes de servirla. Séquela completamente con toques de toallas de papel. Coloque las tajadas en una fuente cubierta de lechuga.
2. En la olla para fondue, combine los caldos de pollo y de res. Si está incluido, fije el aro para los tenedores a la olla. Ajuste el control de temperatura a la posición 350°F/177°C y hierva, lo que tomará de 8 a 10 minutos.
3. Para servir, pinche las tajadas de pollo y res con los tenedores para fondue y cocínelas de 1 a 2 minutos o hasta que estén cocidas al gusto. Mientras se cocina, apoye los tenedores en las ranuras del aro para los tenedores, si está incluido, o sobre el borde de la olla. Si se desea, sirva con salsas preparadas. Prepara 4 porciones.

Sugerencias: Junto con la carne, también se pueden cocer en el caldo trozos de tamaño bocado de vegetales tales como champiñones, brócoli, coliflor, calabacines, pimientos, etc. Se puede utilizar un caldo de vegetales en vez del caldo de pollo y res.

FONDUE DE ACEITE

SUGERENCIAS PARA EL USO SEGURO DE LA OLLA PARA FONDUE CUANDO SE USE ACEITE PARA PREPARAR FONDUES DE CARNE - LEA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES ANTES DE USAR ACEITE EN SU OLLA PARA FONDUE:

SIEMPRE tenga cuidado al cocinar alimentos en aceite caliente. No se recomienda que estén presentes niños mientras se cocina con aceite caliente.

Debido a que al cocinar con aceite salpicará algo del mismo, quizás desee colocar la olla para fondue sobre una estera o bandeja resistente al calor para prevenir que el aceite salpique sobre el mantel o la superficie de la mesa. Si la superficie sobre la cual posa la olla para fondue no es resistente al calor, colóquela sobre una tabla o bandeja que sí lo sea para proteger la superficie. Asegúrese de que la olla esté bien nivelada. Coloque la olla de tal forma que sea de fácil acceso para los que la están usando.

Si esta usando una extensión eléctrica, tenga cuidado de cómo la coloca para prevenir que se tropiece o se hale de ella. Pegue la extensión al piso con cinta adhesiva si fuese necesario.

Asegúrese de que la olla para fondue esté totalmente seca antes de usarla.

Llene la olla para fondue con 3½ tazas (28 onzas/830 ml) de aceite vegetal. No use más de 3½ tazas de aceite vegetal en la olla para fondue para evitar la posibilidad de que el aceite caliente rebosa. No sustituya el aceite vegetal por manteca, mantequilla, margarina o aceite de oliva, ya que estos no son apropiados para cocinar a altas temperaturas.

ADVERTENCIA. Para prevenir lesiones personales o daños a la propiedad, jamás agregue agua o cualquier tipo de líquido tal como vino o caldo al aceite ya que cualquier cantidad de líquido puede causar la erupción del aceite caliente.

JAMÁS coloque ningún tipo de tapa sobre la olla para fondue cuando esté calentando aceite o cocinando alimentos en aceite.

SIEMPRE elimine el agua o los cristales de hielo de los alimentos antes de cocinarlos secándolos con toallas de papel. Esto prevendrá el salpicado en exceso y la formación de espuma en el aceite.

SIEMPRE recorte cualquier exceso de grasa de la carne y deje reposar la carne cortada a temperatura ambiental unos 30 minutos antes de cocinarla. Luego séquela con toallas de papel antes de cocinarla.

Si el aro para los tenedores está incluido con la olla, colóquelo de manera segura en el borde superior. Con cuidado coloque los tenedores individuales conteniendo trozos de alimentos tamaño bocado en el aceite caliente. Siempre use tenedores para fondue para colocar los alimentos en el aceite. No deje caer los alimentos en el aceite. Apoye los tenedores en las ranuras del aro para tenedores o sobre el borde de la olla. Cuando los alimentos ya están cocidos al gusto, sáquelos tomando el mango del tenedor. Tenga cuidado, ya que el eje de metal del tenedor estará caliente.

SIEMPRE use el ajuste de temperatura de 375°F/191°C para los fondues de carnes. El aceite se mantendrá a una temperatura adecuada para freír y no se sobrecalentará. El tiempo de precalentamiento es de 10 a 12 minutos o hasta que se apague la luz indicadora del control de temperatura.

No porte la olla para fondue mientras ésta contenga aceite caliente. Permita que el aceite se enfríe antes de mover la olla para fondue.

Tras usarla, gire el control de temperatura de la olla para fondue a la posición "OFF" (apagada), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe antes de moverla. Si la olla debe moverse antes de que se enfríe, primero sáquele el control de temperatura (con cuidado, pues partes de dicho control pudieran estar calientes).

Una vez se haya enfriado, deseche el aceite en la olla para fondue. No vuelva a usar este aceite.

JAMÁS deje la olla para fondue sin atender o enchufada al tomacorriente cuando no se esté usando.

Fondue Bourguignonne

½ libra (225 g) de lomo de res o bistec sirloin por persona

3½ tazas de aceite vegetal

1. Recorte toda la grasa de la carne y córtela en cubitos de 1 pulgada (2,5 cm). Cada libra de carne proporciona alrededor de 30 cubitos.
2. Deje que la carne repose a temperatura ambiental durante unos 30 minutos antes de servirla. Séquela completamente con toques de toallas de papel. Coloque los cubitos sobre una fuente cubierta de lechugas o perejil.
3. Vierta el aceite dentro de la olla para fondue y coloque la olla sobre la mesa o encimera donde se usará. Si está incluido, fije bien el aro para los tenedores sobre la olla.
4. Caliente el aceite con el control de temperatura ajustado a 375°F/191°C hasta que la luz indicadora se apague en unos 10 a 12 minutos.
5. Para servir, pinche un cubito de carne en cada tenedor para fondue y con cuidado colóquelo dentro del aceite caliente. Mientras se cocina, apoye los tenedores en las ranuras del aro para los tenedores, si está incluido, o sobre el borde de la olla. No use más de 8 tenedores para fondue a la vez. Cocine la carne hasta que quede dorada y cocida al gusto: unos 30 segundos para hecha vuelta y vuelta, 45 segundos para término medio, y 60 segundos para bien cocida.
6. Una vez cocinada, retire los tenedores tomándolos por el mango, transfíralos al plato y allí sáqueles la carne. Sirva con la salsa deseada. Repita el procedimiento del fondue.
7. Una vez que se ha cocinado la carne, apague la olla para fondue posición "OFF", desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe antes de moverla.

Cubos de Carne Adobada

2 cucharaditas de vinagre

1 diente de ajo picado

½ taza de salsa de soja

2-3 libras (900 g – 1,35 kg) de bistec sirloin cortado en cubitos

1½ cucharaditas de jengibre molido

2 cucharaditas de azúcar moreno

¾ de taza de aceite vegetal

3½ tazas de aceite vegetal para la olla

1. En un bol pequeño combine el vinagre, el jengibre, el ajo, el azúcar moreno, la salsa de soja y ¾ de taza de aceite. Mezcle bien.
2. En un recipiente grande, vierta el adobo sobre los cubitos de carne de res. Revuelva para cubrir los cubitos de carne. Tape y deje adobar en el refrigerador durante 3 a 4 horas.
3. Media hora antes de servir, escurra y seque a fondo los cubitos de carne. Colóquelos sobre una fuente cubierta de lechuga o perejil. Justo antes de servir, vuelva a secar la carne con toallas de papel.
4. Vierta aceite dentro de la olla para fondue y colóquela sobre la mesa o encimera donde se usará. Si está incluido, fije bien el aro para los tenedores sobre la olla. Caliente el aceite con el control de temperatura ajustado a 375°F/191°C hasta que la luz indicadora se apague en unos 10 a 12 minutos.
5. Para servir, pinche un cubito de carne en cada tenedor para fondue y con cuidado colóquelo dentro del aceite caliente. Mientras se cocina, apoye los tenedores en las ranuras del aro para los tenedores, si está incluido, o sobre el borde de la olla. No use más de 8 tenedores para fondue a la vez. Cocine la carne hasta que quede dorada y cocida al gusto: unos 30 segundos para hecha vuelta y vuelta, 45 segundos para término medio, y 60 segundos para bien cocida.
6. Una vez cocinada, retire los tenedores tomándolos por el mango, transfíralos al plato y allí sáqueles la carne. Sirva con la salsa deseada. Repita el procedimiento del fondue.
7. Una vez cocinada la carne, apague la olla para fondue posición "OFF", desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe antes de moverla. Si la olla debe moverse antes de que se enfríe, primero sáquele el control de temperatura (con cuidado, pues partes de dicho control pudieran estar calientes). Prepara 4 a 5 porciones.

Pasta Para Rebosar Para Fondue de Camarones, Pollo O Vegetales

1 taza de harina cernida

1½ cucharaditas de polvo de hornear

½ cucharadita de chile en polvo

½ de taza de leche

3½ tazas de aceite vegetal para la olla

1 cucharadita de azúcar

½ cucharadita de sal condimentada

2 huevos batidos

1 cucharadita de aceite o mantequilla derretida

1. En un bol pequeño, combine la harina cernida, el azúcar, el polvo de hornear, la sal condimentada y el chile en polvo.
2. Agregue los huevos, la leche y 1 cucharadita de aceite o mantequilla derretida. Remueva hasta quedar sin grumos y bien mezclada.
3. Vierta el aceite en la olla para fondue y coloque la olla sobre la mesa o encimera donde se usará. Fije bien el aro para los tenedores sobre la olla, si éste está incluido. Caliente el aceite con el control de temperatura ajustado a 375°F/191°C hasta que la luz indicadora se apague en unos 10 a 12 minutos.
4. Para servir, pinche camarones cocidos y pelados de tamaño medio, trozos de pechuga de pollo sin hueso y sin piel tamaño bocado o trozos de vegetales tamaño bocado con un tenedor para fondue y sumérgalos en el rebozado. Escúrralos bien y con cuidado colóquelos en el aceite caliente. Mientras se cocina, apoye los tenedores en las ranuras del aro para los tenedores, si está incluido, o sobre el borde de la olla. No use más de 8 tenedores para fondue a la vez. Fría hasta que el rebozado tome un color marrón dorado, lo que tardará unos 3 a 4 minutos. Retire los tenedores tomándolos por el mango, transfíralos al plato y allí sáqueles el alimento. Enfríe ligeramente. Repita el procedimiento del fondue. Sirva con salsa para frutos del mar, mostaza con miel o salsa de barbacoa. Prepara suficiente pasta para rebozar 20 a 25 piezas de alimentos.

RECETAS PARA FONDUES DE POSTRE

Fondue de Chocolate Con Leche

3 paquetes de 11½ onzas de pedacitos de chocolate con leche

1½ tazas de crema doble para batir

½ cucharadita de extracto de menta O 2-3 cucharaditas de crema de menta, opcional

1. En la olla para fondue combine los pedacitos de chocolate y la crema. Ajuste el control de temperatura a la posición "WARM" (tibio) y remueva constantemente hasta que el chocolate se derrita.
2. Si lo desea, agregue el sabor de menta. Remueva para mezclarlos.
3. Para servir, pinche cubitos de 1 pulgada (2,5 cm) de bizcochuelo, pastel esponjoso, ponqué, galletas dedos de reina, malvaviscos, dátiles, albaricoques secos o pedazos de frutas frescas con los tenedores para fondue. Revuélvalos en el chocolate para cubrirlos. Transfíralos al plato y sáquelos del tenedor. Repita el procedimiento del fondue. Prepara suficiente chocolate para 8 a 12 porciones.

Sugerencias:

- Las frutas frescas pueden ser fresas, manzanas, bananas, naranjas, uvas verdes, pedazos de piña o cerezas Bing.
- En vez de usar frutas frescas, se puede usar pedacitos drenados de piña o mandarina enlatadas.
- Cualquier cantidad de fondue de chocolate sobrante puede refrigerarse en un recipiente tapado. Caliéntelo a fuego lento y úselo como sirope sobre los postres.

Fondue de Caramelo Dulce

1 bolsa de 14 onzas (400 g) de caramelos claros

2 cucharaditas de agua

1. En la olla para fondue coloque los caramelos sin el envoltorio. Agregue el agua. Ajuste el control de temperatura en la posición "SIMMER" (fuego lento) y derrita los caramelos revolviendo continuamente; esto tomará unos 10 minutos. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.
2. Para servir, pinche malvaviscos, cuñas de manzana, frutas secas, o pedacitos de frutas frescas con los tenedores para fondue y sumérjalos en el caramelo. Transfíralos al plato para servirlos. Repita el procedimiento del fondue. También pueden usarse cubitos de bizcochuelo, pastel esponjoso o ponqué, o se pueden mojar galletas en el caramelo. Prepara 6 a 8 porciones.

Sugerencias:

- Para mojar manzanas, mantenga el sirope de caramelo en la posición "SIMMER" (fuego lento). Coloque nueces picadas sobre papel encerado. Moje las manzanas en el caramelo y ruédelas o asíntelas sobre las nueces. Prepara 6 manzanas acarameladas.
- Cualquier caramelo sobrante puede refrigerarse en un recipiente tapado y usarse con postres.

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. 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, por correo electrónico a 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): _____

