

ChocoMaker®



WELCOME TO CHOCOMAKER®, INC.

Congratulations on your purchase. We are pleased to welcome you to the ChocoMaker® line of products. We would like to help you get the most out of your Fondue Tray by including instructions for melting candy in the Fondue Tray and cleaning/care of the Fondue Tray.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS!

When making candy, we recommend using either ChocoMaker® Dipping Candy, ChocoMaker® Candy Wafers or Make'n Mold® Candy Wafers. Throughout this booklet we refer to candy wafers several times. You may always assume that we are referring to one of those products.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

An authorized service representative should perform any other servicing.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

01. Read all instructions before using this appliance.
02. Do not touch hot surfaces.
03. To protect against electrical shock do not immerse cord or Fondue Tray Base in water or other liquid.
04. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
05. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
06. Do not operate if Fondue Tray is damaged in any way. See Warranty and Return Information on page 6.
07. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. See Warranty and Return Information on page 6.
08. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer. This may cause injuries.
09. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place any part of the unit on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn the Fondue Tray to "OFF", then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for anything other than intended use.
15. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
16. Save these instructions.

WARNING

This appliance is not intended for use with oil.

A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

CAUTION

POWER SUPPLY CORD

A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury due to entanglement or tripping over the cord. Exercise care when using an extension cord with this appliance. Do not allow an extension cord to dangle over a counter or tabletop where it can be pulled or tripped over accidentally. If using an extension cord, it should be a grounding-type 3-wire cord.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) that only fits into a wall socket one way, to reduce the risk of electric shock (only for the 2-wire attached polarized plug).

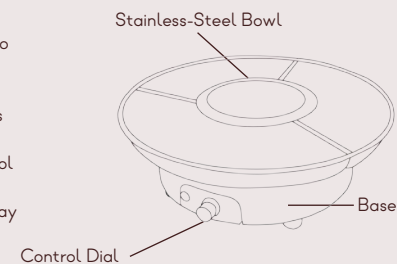
ELECTRICAL POWER

This appliance is designed for any 120 volt AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet with this appliance.

INSTRUCTIONS FOR USE

MELTING

01. Fill stainless steel bowl with 6 oz of candy wafers.
02. Turn the control dial on the front of the Fondue Tray to the "MELT" setting. Melt wafers for approximately 18 minutes, stirring several times throughout melting. (Melting time will be longer if no stirring occurs.)
03. Once wafers are completely melted, turn control dial to "WARM" setting. Candy wafers will remain melted up to 12 hours, stirring occasionally.
04. You are now ready to fill tray with fruits, marshmallows and salty snacks. Dip and enjoy.
05. Once you are finished using the Fondue Tray, turn control dial to "OFF" and unplug.
06. You may store unused wafers right inside the Fondue Tray for a day or two. Simply cover the stainless steel bowl and store in a cool, dry place with plastic wrap.



MICROWAVE METHOD

01. Melt 6 oz of candy wafers in microwave-safe bowl for 30 seconds. Stir. **DO NOT PUT STAINLESS STEEL BOWL IN MICROWAVE.**
02. Continue heating wafers at 30 second intervals until wafers are completely melted.

Note: Stir candy wafers between each heating, as melted wafers will keep their shape and not appear to be melted until stirred.

03. Transfer melted wafers to stainless steel bowl. Put bowl on warmer in middle of Fondue Tray. Turn control dial to "WARM". Candy wafers will remain melted up to 12 hours, stirring occasionally.

FOR HOUSEHOLD USE SAVE THESE INSTRUCTIONS

Appliance not intended for use by persons (including children with reduced physical, sensory or mental capabilities), unless supervised by a responsible party. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

HINTS AND TIPS ABOUT CANDYMAKING

WATER AND CANDY WAFERS DO NOT MIX! Never bring candy wafers or finished candy pieces into contact with water, moisture or water-based products.

- Store candy wafers and finished pieces in a cool, dry place. Never store in refrigerator or freezer.
- Be sure spoons and other utensils are clean and dry before use with candy wafers.

Keep candy wafers and finished pieces away from strong odors (onions, smoke, etc.), as candy wafers will absorb nearby odors and taste will be reflected in the candy.

CLEANING THE FONDUE TRAY

BE SURE FONDUE TRAY IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING.

01. Turn control dial to "OFF" Unplug Fondue Tray from outlet. Allow bowl to cool before cleaning. Do not touch bowl until cool. Bowl will be hot to touch.
02. Remove bowl from Tray. Empty excess candy wafers into a bowl with a lid for reuse later or empty into trash receptacle.

Note: Never dump candy wafers down the drain of your sink. Place in waste basket.

03. Wash bowl in warm, soapy water.
04. Remove tray section and wash in warm, soapy water.

Note: Do not submerge warming base in water, as the base houses the electrical unit.

05. Dry base and bowl thoroughly before next use, as water and candy wafers do not mix. (If candy wafers come in contact with water the candy wafers will "seize" and become unusable.)

Note: Never use abrasive cleaners on Fondue Tray base or bowl. Do not place Fondue Tray in dishwasher.

DIPPING

01. Melt candy wafers according to instructions on page 3 of this manual.
02. Dip desired items, such as fruit, cookies, pretzels and marshmallows into the melted wafers and enjoy. (For soft items such as fruit, insert a wooden or plastic skewer into the item first for easier handling).
03. Place dipped items on waxed paper-lined cookie sheet. Chill 10-15 minutes for a hard candy shell before serving.

QUICK AND EASY CHOCOPARTY

The Fondue Tray filled with your favorite flavor of delicious ChocoMaker® Dipping Candy and a generous selection of Dip-Ins provides an elegant or impromptu ChocoParty.

01. About two hours ahead of time, cut apples, bananas, and pears into bite-size chunks or slices. Dip the cut fruit into lemon, orange or pineapple juice or lemon-lime soda. Chill.
02. About 15 minutes before serving, use a damp paper towel to very gently wipe fresh strawberries with the stems on (so you have something to hold on to), cherries with the stems on and grapes. Arrange the cleaned fruit in the tray.
03. At serving time, cut pineapple into chunks and dab with a dry paper towel to soak up any juice before adding to the platter.
04. Arrange the fruit from step 1 and 2 on the tray.
05. Add marshmallows, cookies (sandwich, biscotti, shortbread), or angel food cake (cubed) to the tray.
06. Provide toothpicks or skewers in decorative vases alongside the tray for easy dipping.



Bright Vanilla Flavored Candy Wafers



Confetti Decorettes

WARRANTY & RETURN INFORMATION

Should your unit not work or you find that it is damaged upon removing it from the box, please immediately return it to the store where it was purchased. For questions regarding the unit, please contact ChocoMaker® directly.

CHOCOMAKER® FONDUE TRAY WARRANTY:

Your ChocoMaker® Fondue Tray is warranted for 90 days from date of purchase by the manufacturer from defects in material or workmanship. This warranty does not apply to damages due to shipping, mishandling or dropping the unit. A product deemed damaged or mishandled is entirely up to the distributor's discretion.

To obtain service under this warranty, return this unit to ChocoMaker®. After repairing or replacing the product, the distributor will pay for return postage. A copy of the original receipt must be included along with your name, address and telephone number. Please include a description of the problem, Julian date (located on bottom of unit), purchase date, date of problem and any other relevant information.

Note: Misuse or failure to comply with all instructions will invalidate this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.



21 inch Chocolate Fountain
14 inch Chocolate Fountain
2lb Candy Melter



ChocoMaker®



CREATE EXCITEMENT!

ChocoMaker® expands traditional candymaking activities through creative, exciting and indulgent products to be shared with family and friends.

The ChocoMaker® Chocolate Fondue Tray is a stunning centerpiece and has become a staple at parties for dipping fruits, cookies and salty treats. You name it, you can dip it!

Everything tastes better with chocolate!

Distributed by:

ChocoMaker®, Inc.
85 River Rock Dr., # 202
Buffalo, NY 14207
©2015

www.chocomaker.com
facebook.com/chocomaker.inc



MODE D'EMPLOI



BIENVENUE À CHOCOMAKER®, INC.

Félicitations pour votre achat! Nous sommes heureux de vous compter parmi nos clients utilisateurs des produits de la gamme ChocoMaker®. Nous aimerions vous aider à profiter pleinement de votre plateau à fondue en vous présentant les instructions pour y faire fondre les pistoles à confiserie, ainsi que les façons de le nettoyer/l'entretenir.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Lorsque vous confectionnez des friandises, nous vous recommandons d'utiliser le produit d'enrobage de ChocoMaker® ou les pistoles à confiserie de ChocoMaker® ou de Make'n Mold®. Dans la présente notice, nous utiliserons à plusieurs reprises le terme pistoles à confiserie. Vous pouvez toujours supposer que nous parlons de l'un ou de l'autre de ces produits.

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Un préposé au service autorisé devrait accomplir toutes les autres tâches d'entretien.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des mesures de sécurité de base s'imposent, y compris les suivantes :

01. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
02. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
03. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou le socle du plateau à fondue dans l'eau ou d'autres liquides.
04. Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
05. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces.
06. N'utilisez pas le plateau à fondue s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Consultez l'information sur la garantie et la politique de retour à la page 6.
07. N'utilisez aucun appareil électrique si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Consultez l'information sur la garantie et la politique de retour à la page 6.
08. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil; elle peut entraîner des blessures.
09. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher une surface chaude.
11. Ne placez aucune pièce de l'appareil sur un élément de cuisinière à gaz ou électrique, ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
12. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher le plateau à fondue, éteignez-le en tournant le bouton de réglage à la position « OFF » et retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Pour réduire le risque de choc électrique, utilisez uniquement le bol amovible pour toutes vos préparations culinaires.
16. Conservez ces instructions.

MISE EN GARDE

Cet appareil n'est pas destiné à un usage avec de l'huile.

Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et de choc électrique pouvant provoquer des blessures ou la mort. Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité.

AVERTISSEMENT

CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se blesse en trébuchant sur le cordon ou que celui-ci s'emmêle. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez une rallonge avec cet appareil. Ne laissez pas pendre une rallonge au bord d'une table ou d'un plan de travail, car quelqu'un pourrait la tirer ou trébucher sur elle accidentellement. Si vous utilisez une rallonge, il doit s'agir d'un cordon d'alimentation à trois fils avec mise à la terre.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) qui ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise murale, afin de réduire le risque de choc électrique (seulement pour la fiche polarisée à deux broches incluse).

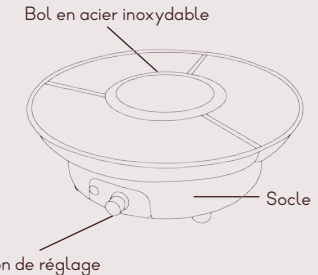
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est conçu pour une prise de courant CA de 120 volts (prise normale de maison). Ne l'utilisez pas avec un autre type de prise de courant.

MODE D'EMPLOI

PRÉPARATION DE LA FONDUE

01. Remplissez le bol en acier inoxydable à l'aide de 6 onces de pistoles à confiserie.
02. Tournez le cadran de réglage qui se trouve à l'avant du plateau à fondue à la position « MELT ». Faites fondre les pistoles pendant environ 18 minutes, en remuant plusieurs fois pendant la fonte. (Il faudra plus de temps pour fondre le produit si vous ne le remuez pas.)
03. Une fois les pistoles complètement fondues, tournez le bouton de réglage à la position « WARM ». Les pistoles à confiserie resteront à l'état fondu pendant jusqu'à douze heures, si elles sont remuées occasionnellement.
04. Vous pouvez maintenant remplir le plateau de fruits, de guimauves ou de délices salés. Trempez et dégustez.
05. Une fois que vous avez terminé d'utiliser le plateau à fondue, tournez le bouton de réglage à la position « OFF » et débranchez l'appareil.
06. Vous pouvez conserver les pistoles inutilisées directement dans le plateau à fondue pendant un jour ou deux. Il suffit de recouvrir le bol en acier inoxydable de papier d'aluminium ou d'une pellicule plastique et de le ranger dans un endroit frais et sec.



PRÉPARATION AU MICRO-ONDES

01. Faites fondre 6 onces de pistoles à confiserie dans un contenant allant au micro-ondes pendant 30 secondes. Remuez. **NE PLACEZ PAS LE BOL EN ACIER INOXYDABLE DANS LE MICRO-ONDES.**
02. Continuez à chauffer les pistoles à des intervalles de 30 secondes jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues.

Remarque : remuez les pistoles à confiserie entre chaque période de réchauffement, car elles conservent leur forme et ne sembleront pas être fondues avant d'être remuées.

03. Transférez les pistoles fondues dans le bol en acier inoxydable. Placez le bol sur la plaque chauffante au centre du plateau à fondue. Tournez le bouton de réglage à la position « WARM ». Les pistoles à confiserie resteront à l'état fondu pendant jusqu'à douze heures, en les remuant occasionnellement.

POUR USAGE DOMESTIQUE CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins que celles-ci ne soient supervisées par une personne responsable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.

TRUCS ET ASTUCES POUR PRÉPARER DES CONFISERIES

L'EAU ET LES PISTOLES À CONFISERIE NE FONT PAS BON MÉNAGE! Ne laissez pas les pistoles à confiserie ou les friandises confectionnées entrer en contact avec de l'eau, de l'humidité ou des produits à base d'eau.

- Entrez les pistoles à confiserie et les friandises confectionnées dans un endroit frais et sec. Ne les conservez jamais au réfrigérateur ou au congélateur.
- Assurez-vous que les cuillers et autres ustensiles sont propres avant de les utiliser avec les pistoles à confiserie.

Tenez les pistoles à confiserie et les friandises confectionnées loin des odeurs fortes (oignons, fumée, etc.), car celles-ci vont s'imprégner des odeurs à proximité, et leur goût en sera altéré.

NETTOYAGE DU PLATEAU À FONDUE

ASSUREZ-VOUS QUE LE PLATEAU À FONDUE EST DÉBRANCHÉ AVANT DE LE NETTOYER.

01. Tournez le bouton de réglage à la position « OFF ». Débranchez le plateau à fondue de la prise. Laissez le bol refroidir avant de le nettoyer. Ne touchez pas le bol avant qu'il ne soit froid. Le bol sera chaud au toucher.
02. Retirez le bol du plateau. Videz le reste des pistoles à confiserie dans un contenant muni d'un couvercle pour une réutilisation ultérieure, ou jetez-les à la poubelle.

Remarque : ne jetez jamais les pistoles à confiserie dans le lavabo; mettez-les à la poubelle.

03. Lavez le bol à l'eau tiède savonneuse.
04. Retirez le plateau et lavez-le à l'eau tiède savonneuse.

Remarque : n'immergez pas le socle de l'appareil dans l'eau, car il renferme l'unité électrique.

05. Séchez bien le socle et le bol avant leur prochaine utilisation, car l'eau et les pistoles à confiserie ne font pas bon ménage. (Si les pistoles à confiserie entrent en contact avec de l'eau, elles se « figeront » et deviendront inutilisables.)

Remarque : n'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs sur le socle ou le bol du plateau à fondue. Ne mettez pas le plateau à fondue dans le lave-vaisselle.

ENROBAGE

01. Faites fondre les pistoles à confiserie en suivant les indications de la page 3 de la présente notice.
02. Trempez les aliments de votre choix, tels que des fruits, des biscuits, des bretzels et des guimauves, dans les pistoles fondues et savourez. (Pour les aliments mous comme les fruits, enfitez-les d'abord sur une brochette en bois ou en plastique pour faciliter leur manipulation.)
03. Disposez les aliments enrobés sur une tôle à biscuits recouverte d'une feuille de papier ciré. Faites refroidir de 10 à 15 minutes pour obtenir une coquille dure avant de servir.

UNE CHOCOFÊTE EN DEUX TEMPS, TROIS MOUVEMENTS

Pour organiser une chocofête élégante ou impromptue, remplissez le plateau à fondue de votre saveur préférée de produits d'enrobage ChocoMaker® et d'une sélection abondante de bouchées à enrober.

01. Environ deux heures à l'avance, coupez des pommes, des bananes et des poires en bouchées ou en tranches. Faites tremper les fruits coupés dans le jus de citron, d'orange, d'ananas ou dans du soda citron-lime. Réfrigérez.
02. Environ 15 minutes avant de servir, utilisez un essuie-tout humide pour nettoyer délicatement des fraises avec les queues (pour avoir quelque chose à tenir), des cerises avec les queues et des raisins. Disposez les fruits nettoyés sur le plateau.
03. Au moment de servir, coupez l'ananas en morceaux. Épongez ensuite les morceaux d'ananas en les tapotant avec un essuie-tout sec avant de les poser sur le plateau.
04. Disposez-y ensuite les fruits dont il a été question aux étapes 1 et 2.
05. Ajoutez des guimauves, des biscuits (sandwichs, biscottis, sablés), ou du gâteau des anges (en cubes) au plateau.
06. Disposez des cure-dents ou des brochettes dans des vases décoratifs le long du plateau pour faciliter le piquage.



Pistoles à confiserie aux couleurs vives à la vanille



Décorations en confetti



INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LA POLITIQUE DE RETOUR

Si votre appareil ne fonctionne pas ou si vous constatez qu'il est endommagé après l'avoir retiré de la boîte, veuillez le retourner sans tarder au magasin où il a été acheté. Pour toute question concernant l'appareil, veuillez communiquer directement avec ChocoMaker®.

GARANTIE DU PLATEAU À FONDUE DE CHOCOMAKER® :

Votre plateau à fondue ChocoMaker® est garanti par le fabricant contre tout défaut de matériau ou de fabrication pendant 90 jours à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique pas aux dommages dus au transport, à une mauvaise utilisation ou au fait de laisser tomber l'appareil. Le respect de la garantie pour un produit jugé endommagé ou mal utilisé est à l'entière discrétion du distributeur.

Pour obtenir une réparation ou un remplacement en vertu de la présente garantie, veuillez retourner l'appareil à ChocoMaker®. Après avoir réparé ou remplacé le produit, le distributeur paiera les frais de port du retour de l'appareil au client. Vous devez inclure une copie du reçu original accompagnée de votre nom, de votre adresse et de votre numéro de téléphone. Veuillez inclure une description du problème, la date julienne (indiquée au-dessous de l'appareil), la date d'achat, la date à laquelle le problème est survenu et toute autre information utile.

Remarque : une mauvaise utilisation ou le défaut de vous conformer à toutes les instructions annulera cet engagement envers vous, lequel remplace toutes les autres garanties expresses.



Fontaine à chocolat de 21 pouces
Fontaine à chocolat de 14 pouces
Appareil à fondue - 2 lb



SOULEVEZ L'ENTHOUSIASME DE VOS CONVIVES!

ChocoMaker® élargit l'horizon de la fabrication traditionnelle de confiseries grâce à des produits créatifs, affriolants et gourmands à partager en famille et entre amis.

Le plateau à fondue au chocolat ChocoMaker® fait un centre de table sensationnel. Il est d'ailleurs devenu un incontournable des réceptions, au plus grand plaisir des convives, qui peuvent y plonger des fruits, des biscuits et des délices salés. Laissez libre cours à toutes vos envies d'enrobage!

Avec du chocolat, tout est tellement plus savoureux!

Distribué par :

ChocoMaker®, Inc.

85 River Rock Dr., # 202

Buffalo, NY 14207

©2015

www.chocomaker.com.

facebook.com/chocomaker.inc