

Cuisinart®

INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



Electric Fondue Pot

CFO-3SSP1 SERIES

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.	2
Preparing Your Fondue Pot for Use.	3
Instructions for Use	3
How to Use Your Fondue Pot with Oil.	4
Special Features.	4
Suggested Temperatures for Fondues.	5
Tips & Hints	5
Cleaning and Maintenance	6
Recipes.	7
Warranty.	17

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Always use hot pads when handling a hot fondue pot.
5. Do not immerse TEMPERATURE CONTROL PROBE or MAGNETIC CORD in water or other liquids.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to Cuisinart for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments is not recommended by Cuisinart and may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving a fondue pot containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. When making oil fondue, the temperature of the fondue fork when removed from the cooking oil is extremely hot. Take care not to eat directly from one of the fondue forks that has been removed from hot oil.
16. Be sure handles are secure and properly attached to bowl.
17. For oil fondues, do not fill fondue pot with more than 3½ cups oil.
18. Use only on heat-resistant surfaces.
19. Do not use more than eight fondue forks when cooking in hot oil.
20. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Do not immerse magnetic cord or temperature control probe in water or any liquid.

Do not attempt to override the detachable magnetic system by trying to permanently attach cord set to product.

Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.

Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

This product contains no user-serviceable parts. Temperature control probe does not need lubrication. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the fondue pot. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over unintentionally.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PREPARING YOUR FONDUE POT FOR USE

Wash fondue pot, fork ring and forks in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

CAUTION: Do not wash or immerse the temperature control probe or cord.

Before using the fondue pot for the first time, condition the nonstick cooking surface by lightly brushing it with vegetable oil. Heat, uncovered, at setting #4 for up to 5 minutes. Turn to OFF and cool completely. Wipe away excess oil.

INSTRUCTIONS FOR USE

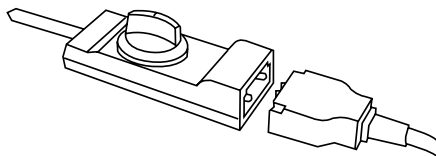
Set fondue pot on a flat, dry, heat-resistant surface.

Set temperature control probe to OFF and plug probe into temperature probe receptacle on fondue pot.

Attach magnetic end of cord assembly to the temperature probe socket. This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet. The magnetic end of the cord is designed to connect only one way.

Be sure the cord is installed in the socket. Plug cord into 120 volt AC outlet.

Preheat if necessary.



Turn temperature control dial to desired temperature. Indicator light will turn on and then go off when selected temperature is reached. During cooking, the light will cycle on and off to indicate that the temperature is being regulated.

Use the fondue forks to spear foods for cooking or dipping. Be careful not to scratch the nonstick surface when placing forks in fondue pot.

NOTE: When ingredients are stirred in the fondue pot, use plastic, nylon or wooden utensils to prevent damage to the nonstick surface.

After cooking or serving, turn temperature control dial to OFF. Unplug cord from wall outlet. After fondue pot has cooled, remove temperature control probe.

HOW TO USE YOUR FONDUE POT WITH OIL

CAUTION: Extreme caution must be used when moving fondue pot containing hot oil or other hot liquids. Cooking with hot oil is not recommended when children are present.

CAUTION: Some spattering of oil will occur during cooking.

Be sure fondue pot is completely dry before filling with oil.

When making oil fondue, the temperature of the fondue fork when removed from the hot oil is extremely hot. Take care not to eat directly from one of the fondue forks that has been removed from hot oil.

Place fondue pot on a flat, dry, heat-resistant surface.

Attach temperature control probe to the temperature probe receptacle.

Attach magnetic end of cord assembly to the temperature probe socket. This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet. The magnetic end of the cord is designed to only connect one way.

Fill fondue pot with no more than 3½ cups of vegetable oil.

NOTE: Do not use more than 3½ cups oil. Do not use butter, margarine, lard, olive oil or shortening in place of vegetable oil. Never add water or any other liquid to oil.

Place fork ring on top edge of fondue pot. Use to hold fondue forks while cooking oil.

CAUTION: Do not use more than 8 fondue forks at one time when cooking in hot oil. The fondue fork may also prevent some of the spattering during cooking.

NOTE: Do not place a lid over the fondue pot when heating oil or cooking in oil.

Remove ice crystals or excess water on food before cooking in oil by blotting with a paper towel.

After fondue pot has cooled, turn temperature control dial to OFF. Allow fondue pot and fork ring to cool completely before moving or cleaning.

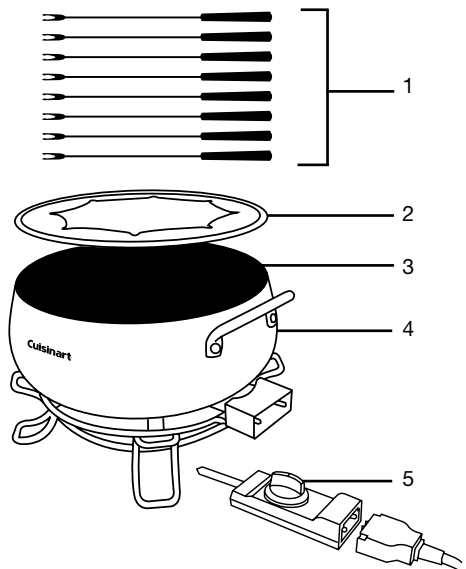
WARNING: DO NOT USE THE MAGNETIC POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FONDUE UNIT. ALWAYS DISCONNECT

PLUG FROM WALL OUTLET TO DISCONNECT FONDUE UNIT. Use only the magnetic cord offered with this product. The use of any other magnetic cord may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The power cord is not to be removed during normal operation. If the plug becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord from the wall outlet, then reconnect the magnetic plug to the socket.

SPECIAL FEATURES

1. Fondue forks
Eight individual fondue forks
2. Fork ring
3. Fondue pot
3-Qt. stainless steel pot with nonstick interior
4. Brushed stainless steel housing
5. Adjustable temperature control probe
6. BPA-free (not shown)
All materials that come in contact with food are BPA-Free



SUGGESTED TEMPERATURES FOR FONDUES

The temperature settings below are suggestions, and may need to be adjusted up or down according to initial temperature of ingredients being cooked and amount of food being dipped or cooked at any given time.

FONDUE COOKING/ PREPARATION/SERVING

Chocolate Fondues

Heat cream/liquid until it reaches a slow boil on Setting 4½–5. Reduce temperature to Setting 3½–4 to gradually add chocolate to simmering liquid.

Hold chocolate fondues at Setting 3 for serving.

Cheese Fondues

Cook finely chopped onions and other aromatic vegetables for flavoring at Setting 5½–6. Increase temperature to Setting 6½ to add liquids and bring to slow boil. Reduce heat to Setting 4½–5 to gradually add shredded cheeses.

Hold cheese fondues for serving at Setting 3.

Broth Fondues

Sauté finely chopped onions, other aromatic vegetables, and herbs/spices for flavoring the broth at Setting 5–6. Add liquid and bring to a boil at Setting 7. Reduce the heat to Setting 3½ to simmer broth.

Hold broth-based fondues for serving at Setting 3½–4.

Oil Fondues

Heat oil at Setting 7½ for 10–15 minutes until oil is barely bubbling and tests at 375°F when tested with a candy/deep fry thermometer, or a 1-inch cube of bread is cooked to a golden, toasty brown. If maximum quantities of cold food are added simultaneously, it may be necessary to increase temperature from Setting 7½ to 8.

Adjust temperature setting as needed to maintain oil temperature.

TIPS & HINTS

When making fondue, use a wine or beer that you would prefer drinking. Taste and flavor are important — if you wouldn't drink it, don't cook with it. The same holds true for liquors and liqueurs. A Sauvignon Blanc or Pinot Grigio is a good choice for making cheese fondue. Champagne or Prosecco is another good choice. Chardonnays and red wines are not recommended for fondue cooking because the taste of chardonnay can be overwhelming and red wine lacks color appeal.

Foods for dipping should not be left at room temperature for longer than 2 hours. For safety, present raw meats, poultry, and seafood in a shallow bowl over a bed of ice to keep properly chilled. Remove any ice crystals or excess water before cooking in fondue pot.

Cook no more than 8 pieces of food at one time to ensure thorough cooking and to prevent splashing.

Dipping foods should be cut into bite-size pieces. Meats can be cut into cubes or into strips.

Blanch or gently steam vegetables to make them tender for dipping into fondues. This will set the color, and will help them to cook or heat through more quickly. Vegetables such as green beans, broccoli, and cauliflower should be crisp to tender. New potatoes should be steamed until tender but still firm. There is no need to precook green onions or bell pepper strips.

Fondue dipping sauces can be served in bowls with ladles so a small amount of sauce can be placed on each dining plate, or individual ramekins can be used for each diner.

To serve fondue at the dining table, set fondue pot in the center of the table on a trivet. It may be a good idea to cover the table with a protector and tablecloth, as there may be dripping.

To serve fondue, give each diner a dinner plate, a fondue fork, and a dinner fork along with a large napkin.

Fondue etiquette indicates that the food should not be eaten from the fondue fork, but transferred first to the diner's own fork. Fondue forks are very sharp and also get very hot when in oil or broth. If a dipping sauce gets on

a fondue fork, it can “contaminate” the oil or broth, causing a burnt or “off” taste.

Diners should never “double dip” and place the bitten portion of a piece of food back into the communal fondue pot.

CHOCOLATE FONDUE

When preparing chocolate fondue, be sure to use the best chocolate available for optimum flavor.

Chop your own chocolate quickly in the Cuisinart® Food Processor. Place 1-inch or smaller pieces of chilled chocolate in the work bowl fitted with the metal blade and process until finely chopped.

Take care not to allow your chocolate fondues to come to a boil.

If chocolate fondue begins to “break” or separate into chocolate with any liquid that is oily in appearance, the fondue can be rescued by using a Cuisinart® Hand Blender on low speed, directly in the Cuisinart® Electric Fondue Pot. Blend, using a gentle up and down motion, keeping the blender under the top surface of the fondue, until it returns to a homogenous mixture.

CHEESE FONDUE

Cut crusty bread for dunking into 1-inch cubes — always include a side of crust on each bread cube. The bread is speared on a fondue fork, and then swirled into the cheese in a “figure eight” type motion to coat. The fork prongs should not ever touch the bottom or sides of the Cuisinart® Electric Fondue Pot — they will scratch the nonstick surface.

Begin cheese fondues by heating wine, beer or other liquid until it reaches a boil. Then reduce heat to a simmer and slowly add shredded cheeses while stirring until the cheese melts completely.

Take care not to allow cheese fondue to come to a boil.

If cheese fondue begins to “break” or separate into cheese with liquid that is oily in appearance, the fondue can be rescued by using a Cuisinart® Hand Blender on low speed, directly in the Cuisinart® Electric Fondue Pot. Blend, using a gentle up and down motion, keeping the blender under the top surface of the fondue until it returns to a homogenous mixture.

Do not purchase expensive already grated cheeses. You will have a greater variety and better quality if you grate your own — use your Cuisinart® Food Processor fitted with the medium (4mm) shredding disc to quickly shred blocks of cheeses.

BROTH FONDUE

When making a broth fondue, use a homemade stock that has been strained, or a purchased stock or broth that is flavorful but low in sodium — a high-sodium stock will become more concentrated as the evening progresses.

Season broths with fresh ginger, green onions, spices, or fresh herbs for flavorful dipping. Have additional hot stock/broth available to add to the fondue pot as necessary.

OIL FONDUE

For oil fondues, use a flavorless vegetable oil. Heat oil to 375°F using setting 7½. This will take about 10 to 15 minutes — a one-inch cube of bread will fry to golden brown in about 45 seconds when the oil is ready. Use no more than 3½ cups oil.

Season meats for oil fondues after frying — the hot meat will absorb the seasoning and the seasoning will not flavor the oil for other diners.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: ALWAYS TURN TEMPERATURE CONTROL PROBE TO OFF; THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING THE CORD.

CAUTION: Do not immerse magnetic cord or temperature control probe in water or any liquid.

Do not attempt to override the detachable magnetic system by trying to permanently attach cord set to product.

Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.

Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

Turn temperature control probe dial to OFF. After fondue pot and oil have cooled, unplug cord from wall outlet. Remove the temperature control probe and magnetic cord from the

unit before cleaning. Do not add cold water or immerse pot in water when hot.

CAUTION: Do not immerse temperature control probe or cord set in water or other liquids. Wipe with a damp cloth and dry.

Thoroughly wash fondue pot and fork ring in hot, soapy water or in the dishwasher after each use. Rinse thoroughly and dry. To remove stubborn stains, use a nonabrasive cleaner or a nonmetal cleaning pad.

CAUTION: Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.

Wash fondue forks in hot, soapy water or in the dishwasher after each use. Rinse and dry thoroughly.

In time, the nonstick surface may discolor. This is normal and will not seriously alter the release properties; to remove any discoloration, use a cleaner for nonstick finishes such as a nonstick appliance cleaner. Pour cleaner into pot. Allow to boil for 1 minute. Cool. Rinse with clean water.

NOTE: Recondition nonstick surface before using again.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RECIPES

Cheese Fondues

Classic Cheese Fondue	7
Pesto Cheese Fondue.....	8
Cheddar, Onion, Apple & Hard Cider Fondue	8
Brie & Mushroom Fondue	9
Southwest Salsa Fondue	9
Crab Cake Fondue	11

Broth/Oil Fondues

Bagna Cauda	11
Seafood Bouillabaisse Fondue	11
Chicken Stock with Star Anise Fondue	12
Scallion & Ginger Scented Beef Broth.....	12
Fried Seafood & Vegetable Fondue	12

Dessert Fondues

Chocolate Fondue	13
Chocolate Raspberry Fondue	13
White Chocolate Fondue.....	13
Butter Caramel Fondue.....	14

Sauces for Fondues

Asian Peanut Sauce	14
Wasabi Ginger Sauce.....	14
Spinach Dipping Sauce.....	15
Sundried Tomato & Roasted Red Pepper Dip.....	15
Olive Tapenade Aioli.....	15
Tzatziki Sauce	16

CHEESE FONDUES

CLASSIC CHEESE FONDUE

The traditional fondue, this is the style that you will find on most classic menus. While the wine gives it a distinct flavor, see our note below on making it alcohol-free.

Makes 6 to 8 servings

- 1 pound Gruyère, finely shredded
- ¾ pound Emmenthal, finely shredded
- 2 tablespoons cornstarch, divided
- 1½ teaspoons dry mustard
- 1 garlic clove, peeled and halved
- 2¼ cups dry white wine*, room temperature, divided (note: you may not need all of the wine)
- 2½ tablespoons Kirschwasser**

1. Put the shredded cheeses in a large bowl and toss with 1 tablespoon of the cornstarch and all the dry mustard to fully coat. Reserve.
2. Rub the bottom and lower half of the sides of the fondue pot with the cut sides of the garlic clove. Add 1 cup of the wine and set the temperature to Setting 4½ to bring the wine to a simmer (but not boiling).
3. Once the wine begins to simmer, reduce the temperature to Setting 3½. Slowly add the cheese, about ¼ to ⅓ of a cup at a time. Use a nonstick whisk (such as a silicone-coated one) to work the cheese into the liquid. Once the cheese is fully melted into the wine, gradually add more cheese, little by little, alternating with the wine as you go, about ⅓ to ½ cup at a time. This ensures that the consistency of the fondue will be nice and creamy. (The wine keeps the cheese from separating and from becoming stringy.)
4. Once all the cheese has been added (most of the wine will be incorporated as well, but you may have up to ¾ cup remaining), make a slurry of the remaining cornstarch and

Kirschwasser by stirring the two together until homogenous. Add the slurry to the fondue and whisk to fully combine. Stir in more wine if the fondue is too thick.

5. Reduce the temperature to Setting 3 for serving. The fondue should just simmer, but never come close to boiling. Traditionally this fondue is served with cubes of crusty bread, but crisp, blanched vegetables and cornichons are also perfect accompaniments.

* For an alcohol-free version, substitute chicken stock plus 2 tablespoons of lemon juice for the full amount of wine. Substitute an additional 2 tablespoons of lemon juice for the Kirschwasser.

**Kirschwasser is the classic component to this recipe, but some find that its flavor too strong. If this is the case, you can substitute either additional white wine or lemon juice in its place.

PESTO CHEESE FONDUE

This Italian twist makes a beautiful presentation, thanks to the bright green pesto.

Makes 6 to 8 servings

- 1 pound mozzarella (low moisture not fresh), finely shredded
- 8 ounces Italian fontina, finely shredded
- 6 ounces provolone, finely shredded
- 2 tablespoons cornstarch, divided
- 1 tablespoon olive oil
- 1 small shallot, peeled and chopped
- 1 garlic clove, peeled and chopped
- 2 cups dry white wine*, room temperature, divided (note: you may not need all of the wine)
- 3 tablespoons fresh lemon juice, divided
- 1/3 cup prepared pesto (homemade or purchased)

1. Put the shredded cheeses in a large bowl and toss with 1 tablespoon of the cornstarch and all the dry mustard to fully coat. Reserve.
2. Put the olive oil in the fondue pot and set to Setting 5. Once oil is hot, add the shallot and garlic; sauté until softened, about 1 minute.
3. Add 1 cup of the wine and 1 tablespoon of the lemon juice and bring to a simmer (but not boiling).
4. Once the wine begins to simmer, reduce the temperature to Setting 3–3½. Slowly add the cheese, about 1/4 to 1/3 of a cup at a time. Use

a nonstick whisk (such as a silicone-coated one) to work the cheese into the liquid. Once the cheese is fully melted into the wine, gradually add more cheese, little by little, alternating with the wine as you go, about 1/3 to 1/2 cup at a time. This ensures that the consistency of the fondue will be nice and creamy. (The wine keeps the cheese from separating and from becoming stringy.)

5. Once all the cheese has been added (most of the wine will be incorporated as well, but you may have up to 1/2 cup remaining), make a slurry of the remaining cornstarch and lemon juice by stirring the two together until homogenous. Add the slurry to the fondue and whisk to fully combine. Stir in the pesto to combine. If the fondue is too thick, whisk in additional wine.

6. Reduce the temperature to Setting 3 for serving. The fondue should just simmer, but never come close to boiling. Serve with cubes of crusty Italian bread and blanched vegetables, such as broccoli and cauliflower.

*For an alcohol-free version, substitute chicken stock plus 2 tablespoons lemon juice for the wine.

CHEDDAR, ONION, APPLE & HARD CIDER FONDUE

A pub-style fondue, this is a Cuisinart kitchen favorite, especially when paired with soft pretzels.

Makes 6 to 8 servings

- 1½ pounds extra-sharp Cheddar, finely shredded
- 2½ tablespoons cornstarch, divided
- 1/2 teaspoon dry mustard
- 1 tablespoon unsalted butter
- 1 small shallot, peeled and chopped
- 1/2 small to medium apple, cored and finely chopped (does not need to be peeled)
- 2½ cups hard cider*, room temperature, divided (note: you may not need all of the cider)
- 2 tablespoons fresh lemon juice

1. Put the shredded Cheddar in a large bowl and toss with 1½ tablespoons of the cornstarch and all the dry mustard to fully coat. Reserve.
2. Put the butter in the fondue pot and set to Setting 4. Once butter is melted, add the shallot and apple; sauté until softened, 1 to 2 minutes.

3. Add 1 cup of the cider and 1 tablespoon of the lemon juice and bring to a simmer (but not boiling).
4. Once the cider begins to simmer, reduce the temperature to Setting 3–3½. Slowly add the cheese, about ¼ to ⅓ of a cup at a time. Use a nonstick whisk (such as a silicone-coated one) to work the cheese into the liquid. Once the cheese is fully melted into the cider, gradually add more cheese, little by little, alternating with the cider as you go, about ⅓ to ½ cup at a time. This ensures that the consistency of the fondue will be nice and creamy. (The alcohol in the cider keeps the cheese from separating and from becoming stringy.)
5. Once all the cheese has been added (most of the cider will be incorporated as well, but you may have up to ½ cup remaining), make a slurry of the remaining cornstarch and lemon juice by stirring the two together until homogenous. Add the slurry to the fondue and whisk to fully combine. If the fondue is too thick, whisk in additional cider.
6. Reduce the temperature to Setting 3 for serving. The fondue should just simmer, but never come close to boiling. Serve with cubes of crusty bread, soft or hard pretzels, and blanched vegetables.

*For an alcohol-free version, use 2¼ cups of regular apple cider combined with ¼ cup of apple cider vinegar.

BRIE & MUSHROOM FONDUE

Chilling the Brie beforehand is key to cutting off the rind. Some can be removed more easily than other rinds, so be patient.

Makes 6 to 8 servings

- 1½ pounds Brie
- 3 tablespoons cornstarch, divided
- 1 small shallot, peeled and halved
- 6 ounces mushrooms, cleaned and chopped (quartered if they are on the larger side—they should be no larger than 1 inch)
- 1 tablespoon unsalted butter
- 2½ cups dry white wine*, room temperature, divided (note: you may not need all of the wine)
- 1 tablespoon fresh lemon juice

1. Use a sharp knife to remove the rind from the Brie. Cut or tear the Brie into ½-inch

cubes. Put into a large bowl and toss with 2 tablespoons of the cornstarch to fully coat. Reserve.

2. In a Cuisinart® food processor fitted with the metal chopping blade, chop the shallot. Scrape down the sides of the work bowl and add the mushrooms. Pulse until finely chopped, 10 to 20 pulses.
3. Put the butter in the fondue pot and set to Setting 4. Once butter is melted, add the chopped shallot and mushrooms. Stir and cook until the mushrooms are fully softened, 3 to 5 minutes.
4. Add 1 cup of the wine and 1 tablespoon of the lemon juice and bring to a simmer (but not boiling).
5. Once the wine begins to simmer, reduce the temperature to Setting 3–3½. Slowly add the cheese, about ¼ to ⅓ of a cup at a time. Use a nonstick whisk (such as a silicone-coated one) to work the cheese into the liquid. Once the cheese is fully melted into the wine, gradually add more cheese, little by little, alternating with the wine as you go, about ⅓ to ½ cup at a time. This ensures that the consistency of the fondue will be nice and creamy. (The wine keeps the cheese from separating and from becoming stringy.)
6. Once all the cheese has been added (most of the wine will be incorporated as well, but you may have up to ½ cup remaining), make a slurry of the remaining cornstarch and 2 tablespoons of the wine by stirring the two together until homogenous. Add the slurry to the fondue and whisk to fully combine. If the fondue is too thick, whisk in additional wine.

7. Reduce the temperature to Setting 3 for serving. The fondue should just simmer, but never come close to boiling. Serve with cubes of crusty bread and blanched vegetables.

*For an alcohol-free version, substitute chicken stock plus 2 tablespoons of lemon juice for the wine.

SOUTHWEST SALSA FONDUE

This fondue is for those queso dip lovers. It is perfect with a big bowl of hearty tortilla chips.

Makes 6 to 8 servings

- ¾ cup prepared salsa
- 1 pound Monterey Jack, finely shredded

-
- ½ pound sharp Cheddar, finely shredded
 - 3 tablespoons cornstarch, divided
 - ½ teaspoon ground cumin
 - 1 garlic clove, peeled and halved
 - 2 bottles (12 ounces) Mexican beer*, such as Corona, room temperature, divided (note: you may not need all of the beer)
 - 2 tablespoons fresh lime juice
1. Put the salsa in a fine mesh strainer set over a small mixing bowl. Allow to drain until thickened, about 30 minutes, depending on the type of salsa being used. Reserve.
 2. Put the shredded cheeses in a large bowl and toss with 2 tablespoons of the cornstarch and the cumin to fully coat. Reserve.
 3. Rub the bottom and lower half of the sides of the fondue pot with the cut sides of the garlic clove. Add 1 cup of the beer and the lime juice and set the temperature to Setting 4½ to bring the beer to a simmer (but not boiling).
 4. Once the beer begins to simmer, reduce the temperature to Setting 3½. Slowly add the cheese, about ¼ to ½ of a cup at a time. Use a nonstick whisk (such as a silicone-coated one) to work the cheese into the liquid. Once the cheese is fully melted into the beer, gradually add more cheese, little by little, alternating with the beer as you go, about ½ to ½ cup at a time, while adding the cheese. This ensures that the consistency of the fondue will be nice and creamy. (The beer keeps the cheese from separating and from becoming stringy.)
 5. Once all the cheese has been added (most of the beer will be incorporated as well, but you may have up to ¾ cup remaining), make a slurry of the remaining cornstarch and 2 tablespoons of the beer by stirring the two together until homogenous. Add the slurry to the fondue and whisk to fully combine. Stir in the strained salsa. Stir in more beer if the fondue is too thick.
 6. Reduce the temperature to Setting 3 for serving. The fondue should just simmer, but never come close to boiling. Tortilla chips pair perfectly with this fondue, but pieces of grilled chicken work well. Crusty bread cubes and blanched vegetables also pair nicely.

*For an alcohol-free version, substitute chicken stock or apple cider plus 1 tablespoon lemon juice for the beer.

CRAB CAKE FONDUE

Because crab is the star of this fondue, be sure to buy the best crabmeat possible – it makes a world of difference!

Makes 6 to 8 servings

- 1 teaspoon vegetable oil
 - 1 small (or ½ medium) onion, peeled and chopped
 - ½ small red bell pepper, seeded and chopped
 - 1 jalapeño, seeded and finely chopped
 - ½ teaspoon kosher salt
 - ¼ cup dry white wine, room temperature
 - 1¼ cups half-and-half
 - 1 package (8 ounces) cream cheese, cut into 6 pieces
 - ½ pound Cheddar, finely shredded
 - ½ pound crabmeat (use the highest quality that you can purchase)
 - 1 teaspoon Old Bay® seasoning
 - ½ teaspoon Worcestershire sauce
 - ½ teaspoon Dijon mustard
1. Put the oil in the fondue pot and set to Setting 4–4½. Once oil is hot, add the chopped vegetables and ¼ teaspoon of the salt. Cook until softened, about 1½ to 2 minutes. Add the wine, cooking until it is almost completely evaporated, and then stir in the half-and-half.
 2. Once the half-and-half is warmed through, stir in all of the cream cheese and then the Cheddar, about ½ cup at a time. Once the cheese has fully melted, stir in the crabmeat, remaining salt, Old Bay®, Worcestershire, and mustard. Taste and adjust seasonings as desired.
 3. Reduce the temperature to Setting 3 for serving. This fondue pairs well with crusty bread cubes and steamed or blanched green beans and broccoli.

BROTH/OIL FONDUES

BAGNA CAUDA

A delicious sauce for dipping vegetables and bread that originated in Piedmont, Italy – perfect served as an appetizer course.

Makes 4 to 6 servings

- 4 large garlic cloves
 - 16 anchovies (one 3.35-ounce jar), drained and halved
 - 2 cups extra-virgin olive oil
 - ½ cup unsalted butter, cubed
 - ¼ teaspoon crushed red pepper
- Kosher salt, to taste
1. Put the garlic in the work bowl of a Cuisinart® mini chopper fitted with the metal chopping blade. Process until finely chopped. Remove and reserve. Put the anchovies in the work bowl; pulse until finely chopped to paste-like consistency (you will need to scrape down a few times for the anchovies to be evenly chopped). Remove and reserve.
 2. Put ½ cup of the olive oil in the fondue pot with the chopped anchovies. Set to Setting 3½ to heat. Allow the anchovies and oil to warm for about 2 minutes. Add the remaining oil, and then whisk in the cubed butter. Cook for 6 to 8 minutes. You want the anchovies to be mostly disintegrated and very fragrant.
 3. Stir in the garlic and allow it to cook for an additional 25 to 30 minutes. Stir occasionally and be sure that the garlic does not brown.
 4. Stir in crushed red pepper and salt as desired.
 5. Reduce heat to Setting 3 and serve with crusty Italian bread and crisp-steamed vegetables such as potatoes, asparagus, broccoli, and cauliflower.

SEAFOOD BOUILLABAISSE FONDUE

Pour yourself a glass of crisp, white wine and enjoy this delicious “fondue” during the summer months.

Not a drop will be left by the end of the night!

Makes 6 to 8 servings

- 1 tablespoon olive oil
- 3 garlic cloves, peeled and thinly sliced
- ½ fennel bulb, thinly sliced
- 1 leek (white and light green parts only), halved, cleaned and thinly sliced
- 1 pound fresh mussels, cleaned and bearded*

- 3 1-inch strips orange peel, bitter white pith removed
- 1 to 2 pinches saffron threads
- 1½ cups dry white wine
- ½ cup Pernod
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 large tomato, chopped
- 1 tablespoon tomato paste
- 3 to 4 sprigs fresh basil
- 1 cup water
- 1 pound large shrimp (16 to 20), peeled and deveined
- 1 pound sea scallops, dried, tough muscle removed (most can be purchased this way)

1. Put the oil in the fondue pot and set to Setting 4½. Once oil is hot, add the garlic, fennel, and leek. Cook until softened, 1 to 2 minutes. Add the mussels, orange peel, saffron, wine, and Pernod to the pot. Cook, stirring occasionally, until mussels have fully opened, 4 to 8 minutes.
2. Remove mussels and reserve, discarding mussels that did not open. Add the salt, tomato, tomato paste, basil, and water. Increase the temperature to Setting 6 to bring to a boil. Once boiling, decrease to Setting 3½ to maintain a simmer. Allow to simmer for about 10 minutes to allow flavors to meld.
3. While broth is cooking, remove the mussels from their shells; discard shells.
4. After broth has simmered, remove basil. To serve, skewer shrimp, scallops, or mussels onto fondue forks and dip into simmering broth. Cook shrimp and scallops until they are firm, but not tough (3 to 5 minutes). Cook mussels just to heat through. This broth is also delicious with crusty French bread.

Suggested Dipping Sauce:

Olive Tapenade Aioli (page 15)

*Fresh mussels should have tightly closed shells when purchased, or those that are slightly opened should close when tapped. Discard any mussels that do not close. Store in refrigerator until ready to use. To clean mussels, place in a bowl of cold water with about ¼ cup of cornmeal, swirl gently, and let stand for 20 minutes – this will help the mussels to expel any sandy grit. Remove the “beard” by pulling on the threads that are coming out of the shell. Lift out of the water, leaving the cornmeal and grit in the bottom of the bowl, and dry on several layers of paper towels before cooking.

CHICKEN STOCK WITH STAR ANISE FONDUE

With only a couple of ingredients, the star anise really stands out.

Makes 6 to 8 servings

- 4½ cups good-quality chicken stock or broth (you may need 1 to 2 additional cups of stock/broth to add during serving)
- 4 to 6 star anise pods (about ¾ to 1 ounce)
- 8 ounces small white mushrooms, cleaned
- 1 small zucchini, cut into ½-inch rounds or half-moons
- ½ pound edible pod or snow peas, trimmed
- 1½ pounds boneless, skinless chicken breasts, cut into 1-inch strips
- Steamed white or brown rice

1. Put the chicken stock/broth and star anise in the fondue pot. Set to Setting 6 to bring to a boil. Once boiling, reduce to Setting 3½ to reduce to a simmer. Allow to simmer for 10 to 15 minutes.
2. To serve, skewer pieces of chicken onto forks and cook until firm and cooked through in the simmering broth, 4 to 5 minutes. Skewer vegetables and cook to taste. The vegetables and broth pair well with a bowl of rice, or with the suggested dipping sauces below. If liquid cooks off too much, add additional stock/broth and allow to simmer for a few minutes before cooking foods.

Suggested Dipping Sauces:

Asian Peanut Sauce (page 14)
Wasabi Ginger Sauce (page 14)

SCALLION & GINGER SCENTED BEEF BROTH

The Asian flavors of the broth transfer perfectly to the meats and vegetables. Pair with sauces below for a complete meal.

Makes 6 to 8 servings

- 6 cups good-quality beef stock or broth (you may need 1 to 2 additional cups of stock/broth to add during serving)
- 8 to 10 slices peeled fresh ginger, each about the size of a quarter
- 6 whole peppercorns
- 4 garlic cloves, peeled and halved
- 3 scallions, trimmed and cut into 1-inch pieces
- 2 tablespoons reduced-sodium soy sauce
- 2 tablespoons mirin (Japanese rice wine)

- 1 pound beef or pork tenderloin, thinly sliced
- 8 ounces small white mushrooms, cleaned
- 8 ounces extra-firm tofu, cut into 1-inch cubes
- 1 small zucchini, cut into ½-inch rounds or half-moons
- ½ pound edible pod or snow peas, trimmed
- Steamed white or brown rice

1. Put the beef stock/broth, ginger, peppercorns, garlic, scallions, soy sauce and mirin in the fondue pot. Set to Setting 6 to bring to a boil. Once boiling, reduce to Setting 3½ to bring to a simmer. Allow to simmer for about 25 to 30 minutes.
2. To serve, skewer pieces of beef or pork onto forks and cook until firm and cooked through in the simmering broth, about 3 to 5 minutes. Skewer vegetables and tofu and cook to taste. The vegetables and broth pair very well with a bowl of rice, or with the suggested dipping sauces below. If liquid cooks off too much, add additional stock/broth and allow to simmer for a few minutes before cooking foods.

Suggested Dipping Sauces:

Asian Peanut Sauce (page 14)
Wasabi Ginger Sauce (page 14)

FRIED SEAFOOD & VEGETABLE FONDUE

Make sure all foods being dipped into the oil are completely dry; otherwise, the oil will spatter. Invest in a deep fat/candy thermometer to monitor the temperature of the oil. If the oil is too cool, your food will be oil logged, too hot your food may burn.

Makes 6 to 8 servings

- 3½ cups flavorless vegetable oil (such as canola or grapeseed)
 - 1 pound large shrimp, peeled (leave on tails) and deveined
 - 1 pound sea scallops, dried well and tough muscle removed (most can be purchased this way)
 - ½ pound salmon fillet, skinned, cut into 1-inch pieces
 - 1 baby eggplant (Japanese variety is preferred), cut into ½-inch rounds
 - 1 small zucchini, cut into ½-inch rounds
 - 24 green beans, cut into 2-inch pieces
 - 2 large carrots, peeled and cut into 2-inch sticks
 - Lemon wedges, for serving
-

1. Put the oil in the fondue pot. Set to Setting 7.5 to heat. Oil should be hot but should not be boiling.
2. To serve, skewer seafood and vegetables onto forks and fry until golden and crispy. Drain and allow to cool on paper towel-lined plates for a minute before eating. Serve with the suggested dips and sauces below and with lemon wedges.

Suggested Dipping Sauces:

Spinach Dipping Sauce

Sundried Tomato

Roasted Red Pepper Dip

Olive Tapenade Aioli; Tzatziki Sauce

(see pages 15–16)

DESSERT FONDUES

CHOCOLATE FONDUE

Everything goes well when dipped in chocolate – pretzels, cake, brownies, or fruit. You can even drizzle over ice cream if there is any left over.

Makes 6 to 8 servings

- $\frac{3}{4}$ cup whole or reduced-fat milk
- $1\frac{1}{4}$ cups heavy cream
- $1\frac{1}{2}$ pounds bittersweet or semisweet chocolate chips (do not use blocks of chocolate – good quality bittersweet or semisweet produces a smoother fondue. Some varieties of the blocks of chocolate are too delicate)
- $\frac{1}{2}$ teaspoon pure vanilla extract
- Pinch sea salt

1. Put the milk and heavy cream in the fondue pot. Set to Setting $4\frac{1}{2}$ to bring the mixture to a simmer, but not boiling. Reduce the heat to Setting $3\frac{1}{2}$ and gradually, using a nonstick whisk, add the chocolate chips. When the chocolate is completely melted, stir in the vanilla and salt.
2. Reduce heat to Setting 3. Serve with biscotti, fresh or dried fruit, marshmallows, graham crackers, pretzels, angel food cake, or brownies.

CHOCOLATE RASPBERRY FONDUE

A twist on the standard chocolate – you can use any fruit purée in place of the raspberry.

Makes 6 to 8 servings

- 1 cup frozen raspberries (about 4 ounces), thawed
- $1\frac{1}{2}$ cups heavy cream

- $1\frac{1}{2}$ pounds good quality bittersweet or semi-sweet chocolate chips
- Pinch sea salt

2 to 3 tablespoons Chambord (optional)

1. Put the thawed raspberries in the work bowl of a Cuisinart® food processor fitted with the metal chopping blade. Process until puréed and smooth, about 30 seconds. Place the purée in a fine-mesh strainer and press the liquid through into a bowl. Discard the seeds, reserving the purée.
2. Put the cream in the fondue pot. Set to Setting $4\frac{1}{2}$ to bring the mixture to a simmer, but not boiling. Reduce the heat to Setting $3\frac{1}{2}$ and gradually, using a nonstick whisk, add the chocolate chips.
3. When the chocolate is completely melted stir in the raspberry purée, salt, and the liqueur (if using).
4. Reduce heat to Setting 3. Serve with biscotti, fresh or dried fruit, marshmallows, graham crackers, pretzels, angel food cake, or brownies.

WHITE CHOCOLATE FONDUE

White chocolate leans on the sweeter side, so pairing with more salty or tart items seems to work best, such as pretzels and green apples.

Makes 6 to 8 servings

- 1 cup whole or reduced-fat milk
- $\frac{1}{2}$ cup heavy cream
- $1\frac{1}{2}$ pounds white chocolate (chips or chopped white chocolate)
- Pinch sea salt

1. Put the milk and heavy cream in the fondue pot. Set to Setting $4\frac{1}{2}$ to bring the mixture to a simmer, but not boiling. Reduce the heat to Setting $3\frac{1}{2}$ and gradually, using a nonstick whisk, add the chocolate. When the chocolate is completely blended, stir in the salt.
2. Reduce heat to Setting 3. Serve with biscotti, fresh or dried fruit, marshmallows, graham crackers, angel food cake, or brownies.

BUTTER CARAMEL FONDUE

Like the chocolate fondue, any leftover can either be reheated the following day, or drizzled over a bowl of ice cream.

Makes 6 to 8 servings

- 3 cups granulated sugar
 - 1½ teaspoons sea salt
 - ¾ cup water
 - 3 tablespoons light corn syrup
 - 1 cup heavy cream
 - 1 stick (4 ounces) unsalted butter, cut into ½-inch cubes
1. Put the sugar, salt, water, and corn syrup in the fondue pot. Set to Setting 7½ and cook until the sugar mixture turns a very light amber color (about 15 minutes). Keep a close eye on the caramel sauce as it can burn easily.
 2. Once the sugar mixture has a light amber color, reduce to Setting 5 and slowly and carefully stir in the cream, no more than ¼ cup at a time (if you add the cream too quickly, it will foam and bubble too much). After the cream has been incorporated, slowly whisk in the butter (using a nonstick whisk), one piece at a time, continually whisking to emulsify until all the butter has been added.
 3. Reduce heat to Setting 3. Serve with tart fruit, such as green apple wedges, pretzels, angel food cake, or brownies.

SAUCES FOR FONDUES

ASIAN PEANUT SAUCE

Any type of peanut butter will work for this recipe – natural, or processed; creamy or chunky.

Use your favorite!

Makes about 1¾ cups

- 1 1½-inch x 1-inch piece fresh ginger, peeled and sliced
- 3 garlic cloves, peeled
- ½ cup reduced-sodium chicken stock/broth
- ⅓ cup reduced-sodium soy sauce
- ¼ cup sesame oil
- 2 tablespoons rice vinegar
- ½ teaspoon fresh lime juice
- 1 to 2 tablespoons fresh cilantro
- 1½ tablespoons granulated sugar
- ½ cup peanut butter, creamy or chunky
- 2 to 4 drops Asian chili oil (add to taste)

1. Put the ginger and garlic in the work bowl of a Cuisinart® food processor fitted with the metal chopping blade. Process to chop, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Add the remaining ingredients, except for the chili oil. Process for 20 to 30 seconds to combine, again stopping as needed to scrape down the sides of the bowl.
2. Add the chili oil to taste, and process for an additional 5 seconds to combine.
3. This may be used immediately, or stored in the refrigerator for up to 5 days. Bring to room temperature and stir well before using.

WASABI GINGER SAUCE

If you want this to be a bit spicier, up the wasabi paste to your desired taste.

Makes about 2 cups

- 1 1½ x 1-inch piece fresh ginger, peeled and cut into ½-inch pieces
 - 1 small shallot, peeled and cut into ½-inch pieces
 - 1 garlic clove, peeled
 - ¾ cup mirin (Japanese rice wine)
 - ¾ cup reduced-sodium soy sauce
 - ¼ cup rice vinegar
 - 2 tablespoons molasses
 - 1½ tablespoons prepared wasabi paste
 - 1 tablespoon packed light brown sugar
 - 1 tablespoon sesame oil
 - 1½ teaspoons ground ginger
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper
1. Put the ginger, shallot, and garlic into a Cuisinart® blender jar. Pulse on low about 5 times to chop. Scrape down the sides of the jar and pulse a few more times until evenly chopped. Add the remaining ingredients. Blend on Low for 20 to 30 seconds, until completely homogenous.
 2. Transfer to a separate container and allow to sit for at least 30 minutes to allow flavors to develop.
 3. This may be used immediately after resting, or stored in the refrigerator for up to a week. Bring to room temperature and stir well before using.

SPINACH DIPPING SAUCE

To save time, you can defrost your chopped spinach in the refrigerator overnight (be sure to place on a rimmed plate or in a bowl, because it will release liquid and condensation).

Makes about 1½ cups

- ½ ounce Parmesan, cut into ½-inch pieces
- 1 to 2 garlic cloves, peeled
- 8 chives, cut into 1-inch lengths
- ½ cup well-packed Italian (flat) parsley
- 1 cup plain Greek yogurt
- 1 package (10 ounces) frozen chopped spinach, thawed and drained
- ¼ cup olive oil
- 4 to 6 drops hot sauce
- 3 to 4 tablespoons water
- Kosher salt to taste

1. Put the Parmesan and garlic into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Pulse a few times to break up, and then process until finely chopped. Scrape down the sides of the bowl as needed. Add the chives, parsley, yogurt, and spinach; process to fully combine, 40 to 60 seconds. Scrape down the sides of the work bowl, and then with the unit running, slowly add the olive oil through the small feed tube.
2. Scrape down the sides of the work bowl. Add the hot sauce to taste, and while processing, slowly add water until desired consistency is achieved. Add more water as needed. Taste and add salt or other seasonings if desired.
3. This may be used immediately, or stored in the refrigerator for up to 5 days. Bring to room temperature and stir well before using.

SUNDRIED TOMATO & ROASTED RED PEPPER DIP

Very rich and packed with flavor, this dip is also great with crudités.

Makes about 1 cup

- 1 garlic clove, peeled
- ½ teaspoon dried basil
- 4 sundried tomatoes (oil-packed), drained and cut into 1-inch pieces
- 1 large roasted red pepper, drained and cut into 1-inch pieces
- 1 teaspoon balsamic vinegar

- 2 ounces cream cheese, cut into 1-inch pieces
- 2 tablespoons sour cream
- Pinch kosher salt, or to taste

1. Put the garlic and basil into the work bowl of a Cuisinart® chopper or food processor fitted with the metal chopping blade. Pulse a few times to break up, and then process until finely chopped. Scrape down the sides of the bowl and then add the sundried tomatoes, roasted red pepper, and vinegar. Process to chop, 10 to 20 seconds, stopping to scrape down the sides of the work bowl as needed. Add the cream cheese and sour cream. Pulse to combine, and then process until homogenous. Scrape down the sides of the work bowl, and then process an additional 5 seconds. Add salt to taste.
2. Transfer to a separate container and allow to sit for at least 30 minutes to allow flavors to develop.
3. This may be used immediately after resting, or stored in the refrigerator for up to a week. Bring to room temperature and stir well before using.

OLIVE TAPENADE AIOLI

In addition to being used as a side sauce for the fondue, this can also be spread on crostini, or used to jazz up a simple grilled cheese and tomato sandwich.

Makes about ⅔ cup

- 1 garlic clove, peeled
- 12 pitted kalamata olives, drained
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- 1 teaspoon drained capers
- ½ teaspoon Dijon mustard
- ½ teaspoon herbes de Provence
- ⅓ cup mayonnaise

1. Put the garlic in the work bowl of a chopper or Cuisinart® chopper or food processor fitted with the metal chopping blade. Pulse a few times to break up, and then process until finely chopped. Scrape down the sides of the bowl and then add the olives, lemon juice, capers, mustard and herbes de Provence. Pulse to chop, and then process until a paste is formed, about 30 seconds, scraping the

sides of the work bowl as necessary. Add the mayonnaise and pulse to incorporate.

2. This may be used immediately or stored in the refrigerator for up to a week. Bring to room temperature and stir well before using.

TZATZIKI SAUCE

Everyone has their own version of this sauce. Ours is very simple, but is the perfect accompaniment to the seafood fondue on page 11.

Makes about $\frac{2}{3}$ cup

- 1 small cucumber, trimmed but not peeled, and cut to fit the feed tube
 - 1 garlic clove, peeled
 - 1½ tablespoons fresh dill
 - 1½ tablespoons fresh mint leaves
 - ½ tablespoon fresh oregano (or ½ teaspoon dried)
 - 2 cups plain Greek yogurt
 - 1 tablespoon fresh lemon juice
 - ¼ to ½ teaspoon kosher salt (to taste)
 - 1 to 2 pinches freshly ground black pepper (to taste)
1. Fit a food processor with the medium shredding disc. Shred the cucumber using medium pressure. Remove and reserve.
 2. Replace the shredding disc with the metal chopping blade. Put the garlic, dill, mint, and oregano in the work bowl and process to chop, about 5 seconds. Scrape down the sides of the bowl and add the yogurt. Process to combine, about 10 seconds. Scrape down the sides of the bowl and add the shredded cucumber and lemon juice; pulse to combine. Add salt and pepper to taste.
 3. Transfer to a separate container and allow to chill for at least 30 minutes to allow flavors to develop.
 4. This may be used immediately after resting, or stored in the refrigerator for up to 5 days. Stir well before using.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart® or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Electric Fondue Pot that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Electric Fondue Pot will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart

will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Electric Fondue Pot should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please fill out the product inquiry form at www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. Or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Electric Fondue Pot has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
22CE084005

IB-4887-ESP-C

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Fondue eléctrica

SERIE CFO-3SSP1

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Preparación para el uso	3
Instrucciones de uso	3
Cómo hacer fondue de aceite	4
Características especiales	4
Guía de temperatura	5
Consejos	5
Limpieza y mantenimiento	6
Recetas	7
Garantía	17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones o perillas.
4. Siempre use guantes para el horno/manoplas para manipular la fondue caliente.
5. No sumerja EL TERMOSTATO/LA SONDA DE TEMPERATURA, EL CABLE, EL ENCHUFE NI EL CABLE CON CONECTOR MAGNÉTICO en agua u otro líquido.
6. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída al agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
9. No lo use en exteriores.

10. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Tenga sumo cuidado al mover una olla que contenga aceite u otro líquido caliente.
13. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufarlo en la toma de corriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "OFF", y luego desenchufe el aparato.
14. Solo use este aparato para el uso previsto.
15. Los tenedores de fondue se ponen extremadamente calientes durante la cocción en aceite. No coma directamente de ellos después de retirarlos del aceite caliente.
16. Asegúrese de que las asas están bien sujetadas a la olla.
17. No use más de 3½ tazas (830 ml) de aceite para hacer fondue de aceite.
18. Use el aparato solamente en superficies resistentes al calor.
19. No use más de 8 tenedores de fondue a la vez cuando haga fondue de aceite.
20. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES ACERCA DEL CABLE

No sumerja el conector magnético o el termostato/la sonda de temperatura en agua u otros líquidos.

No intente sujetar el conector magnético al aparato de forma permanente.

No introduzca alfileres u otros objetos puntiagudos en los orificios del conector magnético.

No use cepillos/esponjas de metal ni lana de acero para limpiar los contactos magnéticos.

Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/reemplazada por el usuario. El termostato/la sonda de temperatura no requiere lubricación. No intente reparar este producto. El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado. Si usa un cable alargador/de extensión, la clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Coloque el cable alargador/de extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalar o tropezar con este.

AVISO:

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

PREPARACIÓN

Antes de usar el aparato por primera vez, lave la olla, el aro y los tenedores en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien.

PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja el termostato/la sonda de temperatura, el cable, el enchufe o el conector magnético en agua u otros líquidos.

Antes del primer uso, cepille ligeramente el interior de la olla con aceite vegetal.

Caliente al nivel 4, sin cubrir, hasta un máximo de 5 minutos. Apague ("OFF") el aparato y permita que se enfríe completamente. Quite el aceite con un papel absorbente.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el aparato sobre una superficie plana, segura, seca y resistente al calor.

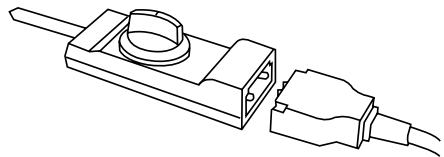
Compruebe que el control de temperatura está en la posición de apagado "OFF" y conecte el termostato/la sonda de temperatura a la olla.

Conecte el conector magnético al termostato.

Nota: Esto debe hacerse antes de conectar el cable a la toma de corriente. El conector magnético encajará de una sola manera.

Compruebe que el conector está debidamente conectado. Enchufe el aparato en una toma de corriente de 120 V AC.

Precaliente el aparato.



Ponga el control de temperatura en la posición deseada; El indicador luminoso se encenderá (se apagará al alcanzar la temperatura seleccionada). **Nota:** El indicador luminoso se apagará y se volverá a encender durante el uso, cada vez que el termostato regule la temperatura; esto es normal.

Ensarte los alimentos en los tenedores e introdúzcalos en el líquido caliente, teniendo cuidado de no rayar la superficie antiadherente de la olla.

NOTA: Si necesita revolver el líquido caliente, use utensilios de madera o de plástico resistente al calor para no dañar la superficie antiadherente.

Para apagar el aparato, ponga el control de temperatura en "OFF". Desenchufe el cable de la toma de corriente. Permita que la olla se enfríe, y luego retire el termostato/la sonda de temperatura de ella.

CÓMO HACER FONDUE DE ACEITE

PRECAUCIÓN: Tenga sumo cuidado al mover una olla que contenga aceite u otro líquido caliente. No se recomienda hacer fondue de aceite con niños presentes.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede salpicar durante la cocción.

Compruebe que la olla está completamente seca antes de llenarla con aceite.

Los tenedores de fondue se ponen extremadamente calientes durante la cocción. No coma directamente de ellos después de retirarlos del aceite caliente.

Coloque el aparato sobre una superficie plana, segura, seca y resistente al calor.

Conecte el termostato/la sonda de temperatura a la olla.

Conecte el conector magnético al termostato. Nota: Esto debe hacerse antes de conectar el cable a la toma de corriente. El conector magnético encajará de una sola manera.

Llene la olla con 3½ tazas (830 ml) de aceite vegetal.

NOTA: No use más de 3½ tazas (830 ml) de aceite. No sustituya el aceite vegetal con mantequilla, margarina, aceite de oliva, manteca de cerdo u otro tipo de manteca. Nunca agregue agua o cualquier otro líquido al aceite.

Coloque el aro para sostener los tenedores de fondue en el borde de la olla. El aro sostendrá los tenedores durante la cocción.

PRECAUCIÓN: No use más de 8 tenedores de fondue a la vez cuando haga fondue de aceite. El aro también reducirá las salpicaduras durante la cocción.

NOTA: No tape la olla al calentar el aceite o cocinar en el mismo

Siempre quite los cristales de hielo y seque los alimentos con papel absorbente antes de cocinarlos.

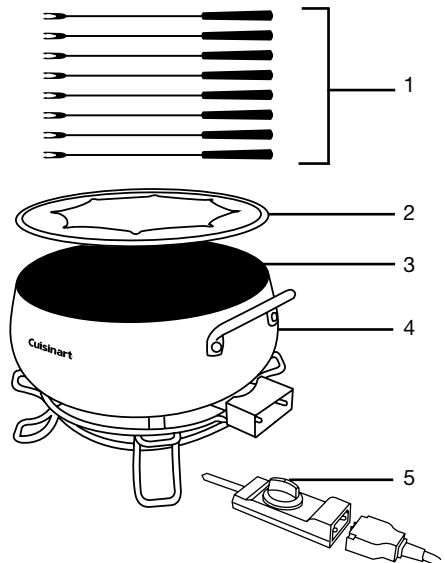
Para apagar el aparato, ponga la perilla de temperatura en la posición "OFF". Permita que la olla y el aro para tenedores de fondue se enfrien completamente antes de moverlos o limpiarlos.

ADVERTENCIA: SIEMPRE DESCONECTE EL CONECTOR MAGNÉTICO DE LA OLLA ANTES DE DESENCHUFAR EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTES. PARA DESCONECTAR EL APARATO, DESENCHUFE EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE. Use solamente el cable provisto con este aparato. Usar otro cable presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.

PRECAUCIÓN: Nunca desconecte el conector magnético durante el uso. Si el conector magnético se desconecta de la olla durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable de la toma de corriente.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. Tenedores de fondue (x8)
2. Aro para sostener los tenedores
3. Olla antiadherente de acero inoxidable con capacidad de 3 cuartos de galón (2.85 L)
4. Carcasa de acero inoxidable cepillado
5. Termostato/sonda de temperatura con temperatura ajustable
6. Sin bisfenol A (BPA) (no ilustrado)
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA)



GUÍA DE TEMPERATURA

Puede que las temperaturas sugeridas a continuación tengan que ajustarse dependiendo de la temperatura inicial del líquido de cocción, de la temperatura de los alimentos o de la cantidad de alimentos cocinados a la vez.

PAUTAS DE COCCIÓN/ PREPARACIÓN/SERVICIO

Fondues de chocolate

Use el ajuste de temperatura 4½–5 para calentar la crema o el líquido hasta que empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, ajuste la temperatura al nivel 3½–4 y agregue gradualmente el chocolate.

Una vez derretido el chocolate, ajuste la temperatura al nivel 3 para servir.

Fondues de queso

Use el ajuste de temperatura 5½–6 para saltear cebolla finamente picada y otros vegetales aromáticos. Agregue el líquido y ajuste la temperatura al nivel 6½. Cuando el líquido empiece a hervir, ajuste la temperatura al nivel 4½–5 y agregue gradualmente el queso rallado.

Una vez derretido el queso, ajuste la temperatura al nivel 3 para servir.

Fondues de caldo/consomé

Use el ajuste de temperatura 5–6 para saltear cebolla finamente picada y otros vegetales aromáticos, hierbas y especias. Agregue el líquido y ajuste la temperatura al nivel 7. Cuando empiece a hervir, ajuste la temperatura al nivel 3½.

Deje la temperatura al nivel 3½–4 para servir.

Fondues de aceite

Caliente el aceite por 10 a 15 minutos, usando el nivel 7½, hasta que la temperatura del aceite registre 375 °F (190 °C) con un termómetro para freír, o hasta que un cubito de pan de 1 in (2.5 cm) se dore en 45 segundos. Puede que la temperatura del aceite baje al introducir alimentos fríos en la olla. En caso de que esto suceda, ajuste la temperatura al nivel 7½–8.

De ser necesario, ajuste la temperatura durante la cocción para mantener la temperatura del aceite.

CONSEJOS ÚTILES

Use vinos y cervezas de calidad y de agradable sabor. El sabor es importante; no cocine con vinos que no tomaría. El consejo también vale para los licores. Se recomienda usar vinos como Sauvignon Blanc y Pinot Grigio para hacer fondues de queso. Champaña y Prosecco también son buenas opciones. No se recomienda usar Chardonnay o vino tinto, porque el sabor del Chardonnay puede ser demasiado fuerte y las fondues preparadas con vino tinto no son muy atractivas.

Deje los alimentos a temperatura ambiente durante 2 horas o más antes de cocinarlos. Mantenga la carne, el pollo y los mariscos crudos en un baño de hielo para evitar que se echen a perder. Siempre quite los cristales de hielo y seque los alimentos con papel absorbente antes de cocinarlos.

Para evitar las salpicaduras y lograr una cocción uniforme, no se recomienda cocinar más de 8 pedazos a la vez.

Corte los alimentos en trocitos pequeños, del tamaño de un bocado. Corte la carne en cubos o tiras.

Se recomienda escaldar o cocinar los vegetales al vapor antes de freírlos; esto conservará su color y logrará una cocción más rápida. Se pueden precocinar los vegetales como la judía verde, el brécol/brócoli o la coliflor hasta que estén crujientes o tiernos. Se pueden cocinar al vapor las papas nuevas hasta que estén suaves, pero firmes. No es necesario precocinar las cebolletas ni los pimientos.

Las salsas para mojar pueden servirse en recipientes con cucharones, de manera que pueda colocar pequeñas cantidades en cada plato, o usar salseras individuales para cada invitado.

Para servir la fondue en el comedor, coloque el aparato en el centro de la mesa, sobre un salvamantel. Se recomienda cubrir la mesa con un mantel para protegerla.

Dé a cada invitado un plato, un tenedor de fondue, un tenedor regular y una servilleta grande.

La etiqueta de la fondue indica que los alimentos no deben comerse directamente del tenedor de fondue, sino colocarse en el plato de cada persona.

Los tenedores de fondue son muy afilados y se ponen muy calientes en el aceite o el caldo/consomé. Si se acumula salsa en un tenedor de fondue, puede “contaminar” el aceite o consomé, haciendo que los alimentos sepan a quemado.

De la misma manera, por razones de higiene, no se debe volver a meter un alimento en la olla después de probarlo.

FONDUE DE CHOCOLATE

Para que su fondue de chocolate sea sabrosa, use chocolate de buena calidad.

Pique el chocolate rápidamente en una procesadora de alimentos Cuisinart®. Coloque pedazos de chocolate frío de 1 in (2.5 cm) o menos en el bol equipado con cuchilla de metal y procese hasta que esté finamente picado.

No permita que el chocolate hierva.

Si la fondue empieza a “descomponerse” en una mezcla de chocolate con líquido aceitoso, puede ser rescatada usando una licuadora de mano Cuisinart® a velocidad baja, directamente en la olla. Licue, usando un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo, manteniendo la licuadora bajo la superficie de la fondue, hasta obtener una mezcla homogénea.

FONDUE DE QUESO

Corte pan crujiente en cubos de 1 in (2.5 cm), incluyendo un lado con corteza en cada cubo. Ensarte los cubitos en los tenedores de fondue y meta el pan en el queso derretido, moviendo el tenedor en forma de ocho. No permita que el tenedor toque el fondo o los lados de la olla; esto podría rayar la superficie antiadherente de la olla.

Empiece la fondue de queso calentando vino, cerveza o cualquier otro líquido hasta que hierva. Cuando empiece a hervir, baje la temperatura y agregue el queso poco a poco, revolviendo hasta que esté completamente derretido.

No permita que la fondue de queso hierva.

Si la fondue empieza a “descomponerse” en una mezcla de queso con líquido aceitoso, puede ser rescatada usando una licuadora de mano Cuisinart® a velocidad baja, directamente en la olla. Licue, usando un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo, manteniendo la licuadora bajo la superficie de la fondue, hasta obtener una mezcla homogénea.

No es necesario comprar queso rallado. Resultará menos costoso y obtendrá una mejor variedad y calidad rallando/triturando su propio queso con una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con un disco triturador mediano (4 mm).

FONDUE DE CALDO/CONSOMÉ

Se recomienda usar caldo/consomé hecho en casa (cernido) o caldo/consomé de buena calidad y bajo en sodio (caldos con alto contenido de sodio se pondrán más fuertes al cocinarse).

Aromatice el caldo/consomé con jengibre fresco, cebolletas, especias o hierbas. Siempre tenga más caldo/consomé listo para agregar a la olla si es necesario.

FONDUE DE ACEITE

Use aceite vegetal sin sabor. Caliente el aceite hasta que alcance 375 °F (190 °C), usando el ajuste de temperatura 7½ (esto demorará 10 a 15 minutos). Para probar la temperatura del aceite, fría un cubo de pan de 1 in (2.5 cm). Si el aceite está lo suficientemente caliente, el pan se dorará en 45 segundos. No use más de 3½ tazas (830 ml) de aceite.

Sazone la carne después de freírla. De esta manera, la carne caliente absorberá la sazón, y la sazón no cambiará el sabor de aceite.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: SIEMPRE APAGUE (“OFF”) Y DESENCHUFE EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR EL TERMOSTATO/LA Sonda DE TEMPERATURA DE LA OLLA.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cable con conector magnético o el termostato/la sonda de temperatura en agua u otros líquidos.

No intente sujetar el conector magnético al aparato de forma permanente.

No introduzca alfileres u otros objetos puntiagudos en los orificios del conector magnético.

No use cepillos/esponjas de metal ni lana de acero para limpiar los contactos magnéticos.

Ponga la perilla de temperatura en “OFF”. Permita que la olla enfríe y desconecte el cable de la toma de corriente.

Desconecte el termostato/la sonda de temperatura y el conector magnético antes de limpiar el aparato. No agregue agua fría a la olla, ni sumerja la olla en agua fría mientras está caliente.

PRECAUCIÓN: No sumerja el termostato/la sonda de temperatura, el cable, el enchufe o el conector magnético en agua u otros líquidos. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo, y luego séquela bien.

Lave la olla y el aro en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso. Enjuague y seque bien. Para quitar las manchas difíciles, use un detergente no abrasivo o un estropajo sintético.

PRECAUCIÓN: No use estropajos metálicos o limpiadores en polvos.

Lave los tenedores de fondue en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso. Enjuague y seque bien.

Puede que el revestimiento antiadherente de la olla cambie de color con el tiempo; esto es normal y no alterará sus propiedades antiadherentes. Para eliminar la decoloración, use un limpiador para revestimientos antiadherentes. Vierta el limpiador en la olla. Deje hervir por aprox. 1 minuto. Deje enfriar. Enjuague con agua.

NOTA: Engrase el revestimiento antiadherente antes de volver a usar el aparato.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

RECETAS

Fondues de queso

Fondue de queso clásica.....	7
Fondue de queso con pesto.....	8
Fondue de queso Cheddar con cebolla, manzana y sidra.....	8
Fondue de queso Brie con champiñones.....	9
Fondue al estilo suroeste.....	10
Fondue de croquetas de cangrejo.....	10

Fondues de caldo/consomé

“Bagna Cauda”	11
Fondue de mariscos	11
Fondue de pollo con anís.....	12
Fondue de res con cebolletas y jengibre.....	12
Fondue de mariscos y vegetales fritos	13

Fondues dulces

Fondue de chocolate	13
Fondue de chocolate con frambuesas	13
Fondue de chocolate blanco	14
Fondue de caramelo con mantequilla.....	14

Salsas para fondue

Salsa de maní asiática	14
Salsa de jengibre y Wasabi.....	14
Salsa de espinaca	15
Salsa de tomates secados al sol y pimientos rojos asados	15
Alioli al estilo “tapenade”	16
Salsa Tzatziki.....	16

FONDUES DE QUESO

FONDUE DE QUESO CLÁSICA

Esta fondue es la fondue por excelencia, la que encontrará en la mayoría de los menús tradicionales. El vino da a esta fondue un sabor característico, pero también puede prepararla sin alcohol (véase nuestra nota más abajo).

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 libra (455 g) de Gruyère, finamente rallado
- ¾ libra (340 g) de queso Emmenthal, finamente rallado
- 2 cucharadas de maicena
- 1½ cucharaditas de mostaza seca
- 1 diente de ajo, partido a la mitad
- 2¼ tazas (530 ml) de vino blanco seco* a temperatura ambiente (Nota: Puede que no necesite todo el vino)
- 2½ cucharadas de Kirschwasser**

- Colocar el queso rallado, 1 cucharada de la maicena y la mostaza seca en un tazón grande; revolver. Reservar.
- Restregar el fondo y los costados de la olla con el ajo. Fijar la temperatura al nivel 4½, agregar 1 taza (235 ml) de vino y calentar hasta que esté a punto de hervir.
- Cuando el vino esté a punto de hervir, ajustar la temperatura al nivel 3½. Agregar lentamente el queso, ¼ a ½ de taza (30 a 45 g) a la vez. Usar un batidor antiadherente (p. ej., un batidor con revestimiento de silicona) para revolver el queso. Una vez derretido, seguir alternando el queso y el vino, agregando ½ a 1 taza (80 a 120 ml) de vino a la vez.

De esta manera, la fondue tendrá una consistencia suave y cremosa. Nota: El vino evita que el queso se separe o se aglomere.

4. Después de haber agregado todo el queso y la mayoría del vino (puede que sobre hasta $\frac{3}{4}$ de taza/175 ml de vino), mezclar el resto de la maicena con el Kirschwasser, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la mezcla a la fondue y revolver con el batidor. Agregar más vino si la fondue está demasiado espesa.
5. Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. La fondue debería estar a punto de hervir. Tradicionalmente, esta fondue se sirve con cubos de pan crujientes. Vegetales escalfados y "cornichons" (pepinillos en vinagre) también son acompañamientos perfectos.

* Para preparar una versión sin alcohol de esta fondue, sustituya el vino con caldo de pollo y 2 cucharadas de jugo de limón. Sustituya el Kirschwasser con 2 cucharadas de jugo de limón.

**El Kirschwasser es un ingrediente clásico de esta receta, pero es demasiado fuerte para algunas personas. Si es su caso, puede sustituirlo con vino blanco o jugo de limón.

FONDUE DE QUESO CON PESTO

Esta fondue con un toque italiano es muy hermosa, gracias al color verde intenso del pesto.

Rinde 6 a 8 porciones

- | | |
|---------------|---|
| 1 | libra (455 g) de Mozzarella (no fresca), finamente rallada |
| 8 | onzas (225 g) de queso Fontina, finamente rallado |
| 6 | onzas (170 g) de queso Provolone, finamente rallado |
| 2 | cucharadas de maicena |
| 1 | cucharada de aceite de oliva |
| 1 | chalote pequeño, picado |
| 1 | diente de ajo, picado |
| 2 | tazas (475 ml) de vino blanco seco* a temperatura ambiente (Nota: Puede que no necesite todo el vino) |
| 3 | cucharadas (45 ml) de jugo de limón fresco |
| $\frac{1}{2}$ | taza (75 g) de pesto (comprado o hecho en casa) |
1. Colocar el queso rallado, 1 cucharada de la maicena y la mostaza seca en un tazón grande; revolver. Reservar.

2. Verter el aceite de oliva en la olla y fijar la temperatura al nivel 5. Cuando el aceite esté caliente, agregar el chalote y el ajo y saltar por aprox. 1 minuto, hasta que estén suaves.
3. Agregar 1 taza (235 ml) de vino y 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón, y calentar hasta que esté a punto de hervir (pero sin permitir que hierva).
4. Cuando el vino empiece a hervir suavemente, ajustar la temperatura al nivel 3– $\frac{1}{2}$. Agregar lentamente el queso, $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ de taza (30 a 45 g) a la vez. Usar un batidor antiadherente (p. ej., un batidor con revestimiento de silicona) para revolver el queso. Una vez derretido, seguir alternando el queso y el vino, agregando $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ taza (80 a 120 ml) de vino a la vez. De esta manera, la fondue tendrá una consistencia suave y cremosa. Nota: El vino evita que el queso se separe o se aglomere.
5. Después de haber agregado todo el queso y la mayoría de la sidra (puede que sobre hasta $\frac{1}{2}$ taza/120 ml de sidra), mezclar el resto de la maicena con el jugo de limón restante, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la mezcla a la fondue y revolver con el batidor. Agregar el pesto; revolver para combinar. Si la fondue está demasiado espesa, agregar más vino.
6. Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. La fondue debería estar a punto de hervir. Servir con cubitos de pan italiano crujiente y vegetales escalfados (p. ej., coliflor y brécol).

*Para preparar una versión sin alcohol de esta fondue, sustituya el vino con caldo de pollo y 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón.

FONDUE DE QUESO CHEDDAR CON CEBOLLA, MANZANA Y SIDRA

Esta fondue de pub clásica es una de nuestras favoritas, especialmente servida con pretzels suaves.

Rinde 6 a 8 porciones

- | | |
|---------------|--|
| 1½ | libras (680 g) de queso Cheddar extrafuerte, finamente rallado |
| 2½ | cucharadas de maicena |
| $\frac{1}{2}$ | cucharadita de mostaza seca |
| 1 | cucharada (15 g) de mantequilla sin sal |
| 1 | chalote pequeño, picado |
| $\frac{1}{2}$ | manzana pequeña a mediana (pelada o no), finamente picada |
| 2½ | tazas (590 ml) de sidra* a temperatura |

- ambiente (Nota: Puede que no necesite toda la sidra)
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- Colocar el queso rallado, 1½ cucharadas de la maicena y la mostaza seca en un tazón grande; revolver. Reservar.
 - Colocar la mantequilla en la olla y fijar la temperatura al nivel 4. Una vez derretida la mantequilla, agregar el chalote y la manzana y saltar por 1 a 2 minutos, hasta que estén suaves.
 - Agregar 1 taza (235 ml) de sidra y 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón, y calentar hasta que esté a punto de hervir (pero sin permitir que hierva).
 - Cuando la sidra empiece a hervir suavemente, ajustar la temperatura al nivel 3–3½. Agregar lentamente el queso, ¼ a ½ de taza (30 a 45 g) a la vez. Usar un batidor antiadherente (p. ej., un batidor con revestimiento de silicona) para revolver el queso. Una vez derretido, seguir alternando el queso y el vino, agregando ⅓ a ½ taza (80 a 120 ml) de sidra a la vez. De esta manera, la fondue tendrá una consistencia suave y cremosa. Nota: El alcohol en la sidra evita que el queso se separe o se aglomere.
 - Después de haber agregado todo el queso y la mayoría de la sidra (puede que sobre hasta ½ taza/120 ml de sidra), mezclar el resto de la maicena con el jugo de limón restante, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la mezcla a la fondue y revolver con el batidor. Si la fondue está demasiado espesa, agregar más vino.
 - Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. La fondue debería estar a punto de hervir. Servir con cubos de pan crujiente, pretzels suaves o duros, y vegetales escalfados.

*Para preparar una versión sin alcohol de esta fondue, use 2¼ tazas (530 ml) de sidra de manzana con ¼ de taza (60 ml) de vinagre de sidra de manzana.

FONDUE DE QUESO BRIE CON CHAMPIÑONES

Se le hará más fácil quitar la corteza del queso si lo congela ligeramente. Esto es más fácil con unos quesos que otros; entonces, sea paciente.

Rinde 6 a 8 porciones

1½ libras (680 g) de queso Brie

- cucharadas de maicena
- chalote pequeño, partido a la mitad
- onzas (170 g) de champiñones, limpiados y picados en pedazos de menos de 1 in (2.5 cm)
- cucharada (15 g) de mantequilla sin sal
- 2½ tazas (590 ml) de vino blanco seco* a temperatura ambiente (Nota: Puede que no necesite todo el vino)
- cucharada de jugo de limón fresco
- Quitar la corteza del queso con un cuchillo afilado. Cortar el Brie en cubitos de ½ in (1.5 cm). Revolver con 2 cucharadas de maicena, en un recipiente grande. Reservar.
- Picar el chalote en una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Raspar el bol y agregar los champiñones. Pulsar 10 a 20 veces, hasta que estén finamente picados.
- Colocar la mantequilla en la olla y fijar la temperatura al nivel 4. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar la mezcla de chalote y champiñones. Revolver y saltar por 5 minutos, hasta que los champiñones estén suaves.
- Agregar 1 taza (235 ml) de vino y 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón, y calentar hasta que esté a punto de hervir (pero sin permitir que hierva).
- Cuando el vino empiece a hervir suavemente, ajustar la temperatura al nivel 3–3½. Agregar lentamente el queso, ¼ a ½ de taza (30 a 45 g) a la vez. Usar un batidor antiadherente (p. ej., un batidor con revestimiento de silicona) para revolver el queso. Una vez derretido, seguir alternando el queso y el vino, agregando ⅓ a ½ taza (80 a 120 ml) de vino a la vez. De esta manera, la fondue tendrá una consistencia suave y cremosa. Nota: El vino evita que el queso se separe o se aglomere.
- Después de haber agregado todo el queso y la mayoría del vino (puede que sobre hasta ½ taza/120 ml, de vino), mezclar el resto de la maicena con 2 cucharadas de vino, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la mezcla a la fondue y revolver con el batidor. Si la fondue está demasiado espesa, agregar más vino.
- Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. La fondue debería estar a punto de hervir. Servir con cubos de pan crujiente y vegetales escalfados.

*Para preparar una versión sin alcohol de esta fondue, sustituya el vino con caldo de pollo y 2 cucharadas (15 ml) de jugo de limón.

FONDUE AL ESTILO SUROESTE

Esta fondue es para los amantes al queso.
Es perfecta con un bol grande de chips de maíz/totopos.

Rinde 6 a 8 porciones

- ¾ taza (175 ml) de salsa mexicana
 - 1 libra (455 g) de queso Monterey Jack, finamente rallado
 - 1½ libras (680 g) de queso Cheddar, finamente rallado
 - 3 cucharadas de maicena
 - ½ cucharadita de comino en polvo
 - 1 diente de ajo, partido a la mitad
 - 2 botellas de cerveza mexicana* (p. ej., Corona) a temperatura ambiente (Nota: Puede que no necesite toda la cerveza)
 - 2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima/limón verde fresco
1. Colocar la salsa en un colador de malla fina puesto encima de un tazón pequeño. Colar la salsa por aprox. 30 minutos, hasta que se espese. Reservar.
 2. Colocar el queso rallado, 2 cucharadas de la maicena y el comino en un tazón grande; revolver. Reservar.
 3. Restregar el fondo y los costados de la olla con el ajo. Fijar la temperatura al nivel 4½. Verter 1 taza (235 ml) de cerveza en la olla y calentar hasta que esté a punto de hervir.
 4. Cuando la cerveza esté a punto de hervir, ajustar la temperatura al nivel 3½. Agregar lentamente el queso, ¼ a ⅓ de taza (30 a 45 g) a la vez. Usar un batidor antiadherente (p. ej., un batidor con revestimiento de silicona) para revolver el queso. Una vez derretido, seguir alternando el queso y la cerveza, agregando ⅓ a ½ taza (80 a 120 ml) de cerveza a la vez. De esta manera, la fondue tendrá una consistencia suave y cremosa. Nota: La cerveza evita que el queso se separe o se aglomere.
 5. Después de haber agregado todo el queso y la mayoría de la cerveza (puede que sobre hasta ¾ de taza/175 ml de cerveza), mezclar el resto de la maicena con 2 cucharadas de cerveza, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea.

Agregar la mezcla a la fondue y revolver con el batidor. Agregar la salsa colada. Agregar más cerveza si la fondue está demasiado espesa.

6. Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. La fondue debería estar a punto de hervir. Servir con chips de maíz/totopos, trocitos de pollo asado, cubos de pan crujiente o vegetales escaldados.

*Para preparar una versión sin alcohol de esta fondue, sustituya la cerveza con caldo de pollo o sidra de manzana y 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón.

FONDUE DE CROQUETAS DE CANGREJO

El cangrejo es la estrella de esta fondue. Por lo tanto, compre cangrejo de calidad. ¡Hace una diferencia enorme!

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 cucharadita de aceite vegetal
 - 1 cebolla pequeña (o ½ cebolla pequeña), picada
 - ½ pimiento dulce rojo mediano, picado
 - 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - ¼ taza (60 ml) de vino blanco seco a temperatura ambiente
 - 1¼ tazas (295 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)
 - 8 onzas (225 g) de queso crema, en 8 pedazos
 - ½ libra (225 g) de queso Cheddar, finamente rallado
 - ½ libra (455 g) de cangrejo de alta calidad
 - 1 cucharadita de sazónador de mariscos Old Bay®
 - ½ cucharadita de salsa Worcestershire
 - ½ cucharadita de mostaza de Dijon
1. Verter el aceite en la olla y fijar la temperatura al nivel 4–4½. Cuando el aceite esté caliente, agregar los vegetales picados y ¼ de cucharadita de la sal. Cocinar por 1½ a 2 minutos, hasta que estén suaves. Agregar el vino y cocinar hasta que se haya evaporado casi por completo. Luego, agregar la crema líquida.
 2. Cuando la crema esté caliente, agregar el queso crema y el queso Cheddar, ½ taza (60 g) a la vez. Cuando el queso esté derretido, agregar la carne de cangrejo, la sal restante, el sazónador de mariscos Old Bay®,

la salsa Worcestershire y la mostaza. Probar y ajustar la sazón al gusto.

3. Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. Servir con cubos de pan crujiente, habichuelas/judías verdes escaldadas y brécol/brócoli escalfado.

FONDUES DE CALDO/CONSUMÉ

“BAGNA CAUDA”

Sabrosa salsa para mojar vegetales y pan originaria del Piedmont en Italia. Perfecta como aperitivo.

Rinde 4 a 6 porciones

- 4 dientes de ajo grandes
 - 16 anchoas, escurridos y partidos horizontalmente a la mitad
 - 2 tazas (475 ml) de aceite de oliva virgen extra
 - ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos
 - ¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- Sal kosher, a su gusto

1. Colocar el ajo en una mini-procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal; procesar hasta que esté finamente picado. Retirar y reservar. Colocar las anchoas en el bol y procesar hasta que estén finamente picadas (deberá raspar el bol varias veces durante el procesado para picar las anchoas uniformemente). Retirar y reservar.
2. Verter ½ taza (120 ml) del aceite de oliva en la olla y agregar las anchoas picadas. Fijar la temperatura al nivel 3½. Dejar las anchoas y el aceite calentarse por aprox. 2 minutos. Agregar el aceite restante y los cubos de mantequilla, revolviendo con un batidor. Cocinar por 6 a 8 minutos, hasta que las anchoas estén desintegradas casi por completo y muy fragantes.
3. Agregar el ajo y seguir cocinando por 25 a 30 minutos, revolviendo ocasionalmente para evitar que el ajo se dore.
4. Agregar las hojuelas de pimiento rojo y la sal (a gusto).
5. Ajustar la temperatura al nivel 3 para servir. Servir con pan italiano y vegetales al vapor crujientes (p. ej., papas, espárragos, brécol/brócoli y coliflor).

FONDUE DE MARISCOS

Sírvase un vaso de vino blanco fresco y disfrute de esta deliciosa fondue en los meses de verano. ¡No quedará ni una gota al final de la noche!

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 cucharada de aceite de oliva
 - 3 dientes de ajo, en rodajas finas
 - ½ bulbo de hinojo, en rodajas finas
 - 1 puerro (parte blanca y verde claro solamente), partido a la mitad a lo largo y finamente rebanado
 - 1 libra (455 g) de mejillones frescos, limpios*
 - 3 tiras de 1 in (2.5 cm) de cáscara de naranja (sin el albedo/la piel blanca amarga)
 - 1 a 2 pizcas de hebras de azafrán
 - 1½ tazas (355 ml) de vino blanco seco
 - ½ taza (120 ml) de Pernod
 - 1 cucharadita de sal kosher
 - 1 tomate grande, picado
 - 1 cucharadita de concentrado de tomate
 - 3 a 4 ramitas de albahaca fresca
 - 1 taza (235 ml) de agua
 - 1 libra (455 g) de camarones, limpios y pelados
 - 1 libra (455 g) de vieiras limpias (quitar el músculo lateral), secadas
1. Verter el aceite en la olla y fijar la temperatura al nivel 4½. Una vez caliente, agregar el ajo, el hinojo y el puerro. Cocinar por 1 a 2 minutos, hasta que estén suaves. Agregar los mejillones, la cáscara de naranja, el azafrán, el vino y el Pernod. Cocinar por 4 a 8 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que los mejillones estén completamente abiertos.
 2. Retirar y reservar los mejillones, tirando los que no se abrieron. Agregar la sal, el tomate, el concentrado de tomate, la albahaca y el agua. Ajustar la temperatura al nivel 6. Cuando la mezcla empiece a hervir, ajustar la temperatura al nivel 3½. Cocinar a fuego lento por 10 minutos para combinar los sabores.
 3. Mientras tanto, sacar los mejillones de sus conchas (tirar las conchas).
 4. Cuando el caldo esté listo, retirar la albahaca. Ensartar los camarones, las vieiras o los mejillones en los tenedores de fondue y meterlos en el caldo. Cocinar los camarones y las vieiras por 3 a 5 minutos, hasta que estén firmes pero no duros. Cocinar los mejillones justo hasta que estén calientes.

Nota: Este caldo también es delicioso con pan francés crujiente.

Salsas sugeridas:

Alioli al estilo “tapenade” (página 16)

*Los mejillones frescos deben tener las conchas bien cerradas (o los que están ligeramente abiertos deben cerrarse al golpearlos); desechar los mejillones con concha abierta. Refrigerar hasta el momento de usar. Para limpiar los mejillones, colocarlos en una mezcla de agua fría y ¼ de taza (30 g) de harina de maíz. Dejar reposar por 20 minutos para expulsar la arenilla. Después de esto, arrancar las “barbas” de un fuerte tirón. Retirar del agua, dejando la harina de maíz y la arenilla en el fondo, y poner a secar en varias capas de papel absorbente antes de cocinar.

FONDUE DE POLLO CON ANÍS

El anís estrellado es la estrella de esta sencilla fondue.

Rinde 6 a 8 porciones

- 4½ tazas (1 L) de caldo/consomé de pollo de buena calidad (puede que necesite 1 a 2 tazas/235 a 475 ml más para servir)
- 4 a 6 estrellas de anís estrellado
- 8 onzas (225 g) de champiñones blancos limpios
- ½ calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, en rodajas de ½ in (1.5 cm) o media rodajas
- ½ libra (225 g) de tirabeques/arvejas chinas (“snow peas”)
- 1½ libras (680 g) de pechuga de pollo, en tiras de 1 in (2.5 cm)

Arroz blanco o integral cocido al vapor

1. Verter el caldo/consomé de pollo en la olla y agregar el anís estrellado. Fijar la temperatura al nivel 6. Cuando la mezcla empiece a hervir, ajustar la temperatura al nivel 3½. Cocinar a fuego lento por 20 a 15 minutos.
2. Ensartar el pollo en los tenedores de fondue y cocinar por 4 a 5 minutos, hasta que esté firme. Ensartar los vegetales en los tenedores de fondue y cocinar al gusto. Servir con un bol de arroz y las salsas sugeridas a continuación. Si necesita agregar caldo, calentarlo a fuego lento por varios minutos antes de seguir cocinando los alimentos.

Salsas sugeridas:

Salsa de maní asiática (receta en la página 14)

salsa de jengibre y Wasabi (receta en la página 14).

FONDUE DE RES CON CEBOLLETAS Y JENGIBRE

Los sabores asiáticos del consomé le dan un sabor muy especial a la carne y a los vegetales. Sirva esta fondue con las salsas a continuación para una comida completa.

Rinde 6 a 8 porciones

- 6 tazas (1.4 L) de caldo/consomé de pollo de buena - calidad (puede que necesite 1 a 2 tazas/235 a 475 ml más para servir)
- 8 a 10 rodajas de jengibre fresco
- 6 granos de pimienta
- 4 dientes de ajo, partido a la mitad
- 3 cebolletas (“scallions”), en trozos de 1 in (2.5 cm)
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de soja baja en sodio
- 2 tazas (475 ml) de mirín (vino de arroz dulce)
- 1 libra (455 g) de filete de res o de cerdo, en tiras finas
- 8 onzas (225 g) de champiñones blancos limpios
- 8 onzas (225 g) de tofu extrafirme, en cubos de 1 in (2.5 cm)
- ½ calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, en rodajas de ½ in (1.5 cm) o media rodajas
- ½ libra (225 g) de tirabeques/arvejas chinas (“snow peas”)

Arroz blanco o integral cocido al vapor

1. Verter el caldo/consomé en la olla y agregar el jengibre, la pimienta, el ajo, las cebolletas, la salsa de soja y el mirín. Fijar la temperatura al nivel 6. Cuando la mezcla empiece a hervir, ajustar la temperatura al nivel 3½. Cocinar a fuego lento por 25 a 30 minutos.
2. Ensartar el res/cerdo en los tenedores de fondue y cocinar por 3 a 5 minutos, hasta que esté firme. Ensartar los vegetales en los tenedores de fondue y cocinar al gusto. Servir con un bol de arroz y las salsas sugeridas a continuación. Si necesita agregar caldo, calentarlo a fuego lento por varios minutos antes de seguir cocinando los alimentos.

Salsas sugeridas:

Salsa de maní asiática (receta en la página 14)

salsa de jengibre y Wasabi (receta en la página 14).

FONDUE DE MARISCOS Y VEGETALES FRITOS

Cerciórese de que los alimentos están secos antes de freírlos, o el aceite chispeará. Invierta en un termómetro para freír para monitorear la temperatura del aceite; esto evitará quemar los alimentos o saturarlos con aceite.

Rinde 6 a 8 porciones

- 3½ tazas (830 ml) de aceite vegetal sin sabor (p. ej., aceite de colza o aceite de semilla de uva)
 - 1 libra (455 g) de camarones grandes, limpios y con cola
 - 1 libra (455 g) de vieiras limpias (quitar el músculo lateral), secadas
 - ½ libra (225 g) de filete de salmón (sin piel), en pedazos de 1 in (2.5 cm)
 - 1 berenjena “baby” o japonesa, en rodajas de ½ in (1.5 cm)
 - 1 calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, en rodajas de ½ in (1.5 cm)
 - 24 habichuelas/judías verdes, en trozos de 2 in (5 cm)
 - 2 zanahorias grandes, peladas y cortadas en tiras de 2 in (5 cm)
- Gajos de limón para servir

1. Verter el aceite en la olla. Fijar la temperatura al nivel 7½. Calentar el aceite hasta que esté muy caliente, pero sin permitir que hierva.
2. Ensartar los mariscos y los vegetales en los tenedores de fondue y freír hasta que estén dorados y crujientes. Secar y dejar enfriar en varias capas de papel absorbente antes de comer. Servir con las salsas sugeridas a continuación y gajos de limón.

Salsas sugeridas:

Salsa de espinaca; Salsa de pimientos rojos asados tomates secados al sol; Alioli al estilo “tapenade”; Salsa Tzatziki (recetas en las páginas 15–16).

FONDUES DULCES

FONDUE DE CHOCOLATE

Todo combina maravillosamente con el chocolate: pretzels, bizcocho, brownies o frutas. Incluso puede servir las sobras de fondue con helado.

Rinde 6 a 8 porciones

- ¾ taza (175 ml) de leche entera o baja en grasa/semidescremada
- 1¼ tazas (415 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)

- 1½ libras (680 g) de chispas de chocolate semiamargo o semidulce de buena calidad (no use bloques de chocolate; el contenido en manteca de cacao en las chispas produce una fondue más suave. Además, algunas variedades de bloques de chocolate son demasiado delicadas).

- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 pizca de sal marina

1. Verter la leche y la crema en la olla. Fijar la temperatura al nivel 4½ y calentar hasta que esté a punto de hervir. Luego, ajustar la temperatura al nivel 3½ y agregar gradualmente las chispas de chocolate, revolviendo con un batidor antiadherente. Una vez derretido el chocolate, agregar la vainilla y la sal.
2. Ajustar la temperatura al nivel 3. Servir con biscotti, frutas frescas o secas, malvavisco, galletas Graham, pretzels, pastel de ángel o brownies.

FONDUE DE CHOCOLATE CON FRAMBUESAS

Fondue de chocolate clásica, con un toque inesperado. Puede usar cualquier puré de frutas en vez de puré frambuesas.

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 taza (120 g) de frambuesas congeladas, descongeladas
- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1½ libras (680 g) de chispas de chocolate semiamargo o semidulce de buena calidad
- 1 pizca de sal marina
- 2 a 3 cucharadas de Chambord (opcional)

1. Colocar las frambuesas en una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Procesar por 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Colar el puré en un colador de malla fina, presionando la mezcla a través del colador. Tirar las semillas y reservar el puré.
2. Verter la crema en la olla. Fijar la temperatura al nivel 4½ y calentar hasta que esté a punto de hervir. Luego, ajustar la temperatura al nivel 3½ y agregar gradualmente las chispas de chocolate, revolviendo con un batidor antiadherente.
3. Cuando el chocolate esté completamente derretido, agregar el puré de frambuesas, la sal y el licor (opcional).

4. Ajustar la temperatura al nivel 3. Servir con biscotti, frutas frescas o secas, malvavisco, galletas Graham, pretzels, pastel de ángel o brownies.

FONDUE DE CHOCOLATE BLANCO

El chocolate blanco suele ser muy dulce. Por lo tanto, es preferible servir esta fondue con alimentos salados o agrios como pretzels o manzana verde.

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 taza (235 ml) de leche entera o baja en grasa/semidescremada
 - ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
 - 1½ libras (680 g) de chocolate blanco (chispas o picado)
 - 1 pizca de sal marina
1. Verter la leche y la crema en la olla. Fijar la temperatura al nivel 4½ y calentar hasta que esté a punto de hervir. Ajustar la temperatura al nivel 3½ y agregar gradualmente las chispas de chocolate, revolviendo con un batidor antiadherente. Una vez derretido el chocolate, agregar la sal.
 2. Ajustar la temperatura al nivel 3. Servir con biscotti, frutas frescas o secas, malvaviscos, galletas Graham, pastel de ángel o brownies.

FONDUE DE CARAMELO CON MANTEQUILLA

Al igual que con la fondue de chocolate, puede recalentar las sobras de fondue al día siguiente o servir las con helado.

Rinde 6 a 8 porciones

- 3 tazas (600 g) de azúcar granulada
 - 1½ cucharaditas de sal kosher
 - ¾ taza (175 ml) de agua
 - 3 cucharadas de jarabe de maíz claro
 - 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
 - 4 onzas (115 g) de mantequilla sin sal, en cubos de ½ in (1.5 cm)
1. Colocar el azúcar, la sal, el agua y el jarabe de maíz en la olla. Fijar la temperatura al nivel 7½ y cocinar por aprox. 15 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color ambarino muy claro. Vigilar la cocción para que el caramelo no se queme.
 2. Cuando la mezcla adquiera un color ambarino claro, ajustar la temperatura al nivel 5 y agregar la crema ¼ de taza (60 ml) a la vez, revolviendo con cuidado. Nota: Si agrega la

crema demasiado rápido, formará espuma/burbujas. Después de haber incorporado la crema, agregar la mantequilla, pedazo por pedazo, batiendo constantemente.

3. Ajustar la temperatura al nivel 3. Servir con frutas agrias (p. ej., manzana verde), pretzels, pastel de ángel o brownies.

SALSAS PARA FONDUE

SALSA DE MANÍ ASIÁTICA

Puede usar cualquier tipo de mantequilla de maní en esta receta: natural o procesada, cremosa o con pedazos. ¡Use su favorita!

Rinde aprox. 1¾ tazas (415 ml)

- 1 trozo 1½ x 1 in (4 x 2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y en rodajas finas
 - 3 dientes de ajo
 - ½ taza (120 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
 - ⅓ taza (80 ml) de salsa de soya baja en sodio
 - ¼ taza (60 ml) de aceite de sésamo/ajonjolí
 - 2 cucharadas de vinagre de arroz
 - ½ cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco
 - 1 a 2 cucharadas de cilantro fresco
 - 1½ cucharadas de azúcar granulada
 - ½ cucharada de mantequilla de maní, cremosa o con pedazos
 - 2 a 4 gotas de aceite de chile asiático (al gusto)
1. Colocar el jengibre y el ajo en una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Procesar hasta que estén finamente picados, raspando el bol de vez en cuando. Agregar los ingredientes restantes, excepto el aceite de chile. Procesar por 20 a 30 segundos, raspando el bol de vez en cuando.
 2. Agregar el aceite de chile y procesar por 5 segundos adicionales.
 3. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de 5 días. Servir a temperatura ambiente, revolviendo bien antes de usar.

SALSA DE JENGIBRE Y WASABI

Si le gusta más picante, puede añadir más Wasabi a la receta.

Rinde aprox. 2 tazas (100 g)

- 1 trozo de 1½ x 1 in (4 x 2.5 cm) de jengibre fresco, pelado, en rodajas de ½ in (1.5 cm)
- 1 chalote pequeño, pelado, en pedazos de ½ in (1.5 cm)

- 1 diente de ajo
- ¾ taza (175 ml) de mirín (vino de arroz dulce)
- ¾ taza (175 ml) de salsa de soya baja en sodio
- ¼ taza (60 ml) de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de melaza
- 1½ cucharadas de Wasabi
- 1 cucharada llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1 cucharada de aceite de sésamo/ajonjolí
- 1½ cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Colocar el jengibre, el chalote y el ajo en la jarra de una licuadora. Pulsar aprox. 5 veces a velocidad baja para picar. Raspar la jarra, y luego pulsar varias veces más hasta que estén finamente picados. Agregar el resto de los ingredientes. Licuar a velocidad baja por 20 a 30 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Colocar la mezcla en un recipiente y dejar reposar por 30 minutos para combinar los sabores.
3. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de una semana. Servir a temperatura ambiente, revolviendo bien antes de usar.

SALSA DE ESPINACA

Para ahorrar tiempo, puede descongelar la espinaca en el refrigerador durante la noche (cerciórese de colocarla en un plato hondo o un bol para recoger el líquido).

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- ½ onza (15 g) de queso Parmesano, en pedazos de ½ in (1.5 cm)
 - 1 a 2 dientes de ajo
 - 8 cebollinos ("chives"), en trozos
 - ½ taza (30 g) de hojas de perejil italiano (plano)
 - 1 taza (235 ml) de yogur griego natural
 - 10 onzas (285 g) de espinaca congelada, descongelada y escurrida
 - ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
 - 4 a 6 gotas de salsa picante
 - 3 a 4 cucharadas de agua
- Sal kosher, a su gusto

1. Colocar el queso Parmesano y el ajo en una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar varias veces para romper, luego procesar continuamente hasta que esté finamente picado. Raspar el bol cuantas veces sea necesario durante el

procesamiento. Agregar los cebollinos, el perejil, el yogur y la espinaca; procesar 40 a 60 segundos para mezclar. Raspar el bol y, con el aparato encendido, agregar lentamente el aceite de oliva por el tubo de alimentación pequeño.

2. Raspar el bol. Agregar la salsa picante y, con el aparato encendido, agregar agua hasta que la mezcla adquiera la consistencia deseada. Agregar más agua si es necesario. Probar y ajustar la sal y la sazón al gusto.
3. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de 5 días. Servir a temperatura ambiente, revolviendo bien antes de usar.

SALSA DE TOMATES SECADOS AL SOL Y PIMIENTOS ROJOS ASADOS

Rica salsa llena de sabor. Ideal para servir con vegetales crudos.

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de albahaca seca
- 4 tomates secados al sol, escurridos y cortados en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 1 pimiento asado grande, escurrido y cortado en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 1 cucharadita de vinagre balsámico
- 2 onzas (55 g) de queso crema bajo en grasa, en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 2 cucharadas de crema agria
- 1 pizca de sal kosher, a gusto

1. Colocar el ajo y la albahaca en una picadora o procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar varias veces para romper, luego procesar continuamente hasta que esté finamente picado. Raspar el bol, y luego agregar los tomates secados al sol, el pimiento rojo asado y el vinagre. Procesar 10 a 20 segundos, hasta que estén finamente picados, raspando el bol de vez en cuando. Agregar el queso crema y la crema agria. Pulsar varias veces para combinar, y luego procesar continuamente hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol y procesar por 5 segundos adicionales. Agregar sal, a su gusto
2. Colocar la mezcla en un recipiente y dejar reposar por 30 minutos para combinar los sabores.

-
3. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de una semana. Servir a temperatura ambiente, revolviendo bien antes de usar.

ALIOLI DE “TAPENADE”

Esta salsa no solamente es perfecta para servir con fondue. También puede untarla sobre crotini o usarla en un simple sándwich asado de queso con tomate.

Rinde aprox. $\frac{2}{3}$ de taza (150 g)

- 1 diente de ajo
- 12 aceitunas negras deshuesadas
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- 1 cucharadita de alcaparras, escurridas
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza de Dijon
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de hierbas provenzales (Herbes de Provence)
- $\frac{1}{3}$ taza (80 ml) de mayonesa

1. Colocar el ajo en una picadora o una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar varias veces para romper, luego procesar continuamente hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar las aceitunas, el jugo de limón, las alcaparras, la mostaza y las hierbas provenzales. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente por 30 segundos, raspando el bol de vez en cuando, hasta obtener una pasta. Agregar la mayonesa y pulsar para incorporarla a la mezcla.
2. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de una semana. Servir a temperatura ambiente, revolviendo bien antes de usar.

SALSA TZATZIKI

Existen muchas versiones de esta salsa. Nuestra versión es muy simple, pero es perfecta para acompañar la fondue de mariscos en la página 11.

Rinde aprox. $\frac{2}{3}$ de taza (150 g)

- 1 pepino pequeño (no pelado)
- 1 diente de ajo
- $1\frac{1}{2}$ cucharadas de eneldo fresco
- $1\frac{1}{2}$ cucharadas de menta fresca
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano fresco (o $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano seco)
- 2 tazas (475 ml) de yogur griego natural
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher, a gusto
- 1 a 2 pizcas de pimienta negra recién molida

1. Rallar el pepino con una procesadora de alimentos equipada con disco rallador,

ejerciendo una presión media. Retirar y reservar.

2. Quitar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora en el bol. Colocar el ajo, el eneldo, la menta y el orégano en el bol; pulsar 5 veces. Raspar el bol y agregar el yogur. Procesar por aprox. 10 segundos para mezclar. Raspar el bol y agregar el pepino rallado y el jugo de limón; pulsar para combinar. Sazonar con sal y pimienta, a gusto.
3. Colocar la mezcla en un recipiente y dejar reposar por 30 minutos para combinar los sabores.
4. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de 5 días. Revolver bien antes de usar.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una fondue eléctrica Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el periodo de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica.

Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo

y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. O llame a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China
22CE084005

IB-4887-ESP-C