

# Cuisinart®

## MANUAL DE INSTRUÇÕES



**FONDUE ELÉTRICO COM TAMPA**

**CFO-50CB**

Para sua segurança e aproveitamento contínuo deste produto, antes de usar leia as instruções cuidadosamente.

---

## INTRODUÇÃO

Com certeza a sua festa será um sucesso com o conjunto de aço escovado de Fondue Elétrico com Tampa Cuisinart® ! A panela antiaderente de 3 qt / aprox. 1,1 litros acomodará todas as suas receitas favoritas de fondue, incluindo chocolate, queijo, caldo ou óleo. Então chame a família, convide os seus amigos e apresente uma grande variedade de deliciosos fondues, depois é só colocar na lava-louças!

## ÍNDICE

Notas Importantes de Segurança .....	2
Preparando Para Usar a Panela para Fondue.....	3
Instruções para Uso.....	3
Como Utilizar a Panela para Fondue com Óleo ...	3
Características Especiais .....	4
Limpeza e Manutenção .....	5
Temperaturas Sugeridas para Fondue .....	5
Arte Culinária / Preparação / Servindo Fondue ....	5
DICAS & CONSELHOS.....	6
Receitas.....	7
Garantia.....	10

## NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao utilizar um aparelho elétrico, precauções básicas de segurança devem ser seguidas, inclusive o seguinte:

1. Antes de usar leia todas as instruções.
2. Não toque as superfícies quentes. Use pegadores.
3. Ao manusear a panela para fondue quente, sempre utilize luvas apropriadas.
4. Não mergulhe o cabo de controle de temperatura ou fio de encaixe magnético na água ou em outros líquidos.
5. Recomenda-se supervisão atenta quando o aparelho for utilizado por crianças ou perto delas.
6. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou remover peças, ou antes de limpar o aparelho.
7. Não opere nenhum aparelho com cabo ou plugue danificado, ou após o aparelho apresentar mau funcionamento ou ter

sofrido queda ou dano de qualquer natureza. Para conserto, reparo ou ajuste, encaminhe o aparelho ao Serviço de Assistência Técnica.

8. O uso de acessórios não recomendados pela Cuisinart pode causar acidentes pessoais.
9. Não utilize ao ar livre.
10. Não deixe o cabo pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão ou em contato com superfícies quentes.
11. Não coloque em cima ou perto de queimadores quentes a gás ou elétrico, ou forno aquecido.
12. Deve-se tomar cuidado extremo ao deslocar a Panela para Fondue contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
13. Sempre conecte primeiro o plugue ao aparelho, antes de ligar na tomada. Para desconectar, gire o controle para *Off*, depois retire o plugue da tomada.
14. Utilize este aparelho somente para o devido fim.
15. Quando fizer fondue com óleo, a temperatura de um garfo de fondue, quando retirado do óleo quente, é extremamente quente.  
Não coma diretamente de um dos garfos de fondue que tenha sido retirado do óleo quente.
16. Certifique-se que as alças estão firmes e devidamente presas à tigela.
17. Para fondues que tenham como base o óleo, não encha a panela para fondue com mais de 3 ½ xícaras de óleo.
18. Utilize somente sobre superfícies resistentes ao calor.
19. Ao cozinhar com óleo quente, não utilize mais do que oito garfos de fondue;

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

## INSTRUÇÕES PARA O CONJUNTO DE CABOS ESPECIAIS

Não mergulhe o cabo com encaixe magnético ou controle de temperatura em água ou qualquer outro líquido

Não tente eliminar o sistema magnético, anexando permanentemente o conjunto de fio diretamente ao produto.

Não introduza objetos pontudos nos orifícios do conjunto de fios magnéticos.

Não utilize nenhum tipo de palha de aço para limpar os contatos magnéticos.

Este produto não contém peças que sejam cambiáveis. O controle de temperatura não precisa de lubrificação. Não tente consertar este produto. É fornecido um cabo de fonte de alimentação curto para evitar se embarçar ou tropeçar sobre um cabo longo.

Pode-se utilizar uma extensão com precaução. Contudo, a capacidade do fio da extensão deve, pelo menos, corresponder à capacidade elétrica da panela para fondue. O fio de extensão não deve ficar suspenso sobre o balcão ou tampo da mesa, pois uma criança ou animais poderão puxá-lo ou tropeçar nele acidentalmente.

## PREPARANDO A PANELA PARA FONDUE PARA USAR

Lave a panela para fondue, o suporte para garfos e garfos em água quente e sabão. Enxágüe e seque bem. **AVISO:** Não lave ou mergulhe o fio ou o cabo do controle de temperatura.

Antes de usar o fondue pela primeira vez, acondicione a superfície antiaderente, espalhando ligeiramente o óleo. Aqueça, sem a tampa, no ajuste No. 4 por até 5 minutos. Passe para *Off* e deixe esfriar completamente. Retire o excesso de óleo.

## INSTRUÇÕES PARA USO

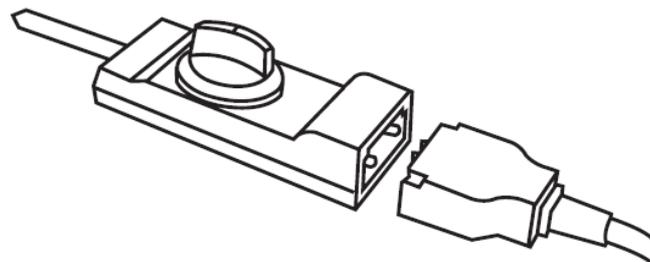
### COMO USAR A PANELA PARA FONDUE COM ÓLEO

**AVISO:** Deve-se tomar cuidado extremo ao deslocar a panela para fondue contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.

Coloque a panela para fondue sobre uma superfície plana, seca e resistente ao calor.

Ajuste o controle de temperatura em *Off* e conecte no receptáculo da temperatura da panela para fondue.

Fixe a extremidade magnética da montagem do fio ao soquete do fio da temperatura. Isto deve ser feito antes de conectar o fio na tomada. A extremidade magnética do fio está projetada para conectar somente de uma forma.



Certifique-se que o fio está instalado no soquete.

Conecte o fio em uma tomada de 120 v CA.

Pré-aqueça, se necessário.

Gire o *dial* do controle de temperatura para a temperatura desejada. A luz do indicador ligará e depois desligará quando a temperatura selecionada for alcançada. Durante o cozimento, a luz acenderá e apagará para indicar que a temperatura está sendo mantida.

Utilize os garfos para fondue para espetar o alimento que se deseja passar no molho ou cozinhar no óleo. Ao introduzir os garfos na panela para fondue, tenha cuidado para não arranhar a superfície antiaderente.

**NOTA:** Utilize utensílios de plástico, nylon ou madeira para mexer os ingredientes na panela para fondue, para evitar que danifique a superfície antiaderente.

Após o cozimento ou após servir, gire o *dial* de controle de temperatura para *Off*. Desconecte o fio da tomada. Depois da panela para fondue ter resfriado, remova o controle de temperatura.

Recomenda-se não cozinhar com óleo na presença de crianças.

**AVISO:** O óleo pode respingar durante a cocção.

**AVISO:** Após a cocção do alimento em óleo / caldo, retire o garfo cuidadosamente, tendo cuidado com os outros que ainda possam estar utilizando.

Certifique-se que a panela para fondue esteja completamente seca antes de encher com óleo. Quando fizer fondue com óleo, a temperatura de um garfo de fondue, quando retirado do óleo quente, é extremamente quente.

Não coma diretamente de um dos garfos de fondue que tenha sido retirado do óleo quente.

Coloque a panela para fondue sobre uma superfície plana, seca e resistente ao calor. Afixe o controle de temperatura ao receptáculo de temperatura.

Fixe a extremidade magnética da montagem do fio ao soquete do fio da temperatura. Isto deve ser feito antes de conectar o fio na tomada. A extremidade magnética do fio está projetada para conectar somente de uma forma.

Encha a panela para fondue com 3 ½ xícaras de óleo vegetal.

**NOTA:** Não utilize mais que 3 ½ xícaras de óleo. Não utilize manteiga, margarina, banha, azeite ou gordura hidrogenada (margarina para fazer bolos) para substituir o óleo vegetal. Nunca adicione água ou qualquer outro líquido ao óleo. Coloque o suporte para garfos na borda superior da panela para fondue. Utilize-o para apoiar os garfos enquanto se prepara o alimento no óleo. **AVISO:** Ao cozinhar com óleo quente, não utilize mais do que 8 garfos de fondue. O suporte para fondue também pode prevenir que o óleo respingue durante a preparação. **NOTA:** Não coloque tampa sobre a panela quando estiver esquentando ou cozinhando no óleo.

Antes de colocar no óleo, remova os cristais de gelo ou excesso de água do alimento, enxugando com papel toalha.

Depois que a panela esfriar, gire o *dial* de controle de temperatura para *Off*. Deixe a panela e o suporte para fondue esfriarem completamente antes de deslocar ou limpar.

**AVISO:** NÃO UTILIZE O FIO PARA DESLIGAR O APARELHO DE FONDUE. SEMPRE DESCONECTE O PLUGUE DA

TOMADA PARA DESCONECTAR O APARELHO DE FONDUE. Utilize somente o fio magnético que vem junto com este produto. O uso de qualquer outro fio pode causar incêndio, choque elétrico, ou acidente pessoal.

**AVISO:** O fio de alimentação não deve ser removido durante a operação normal. Se o plugue se desconectar, o usuário deve desconectar imediatamente da tomada, e em seguida reconectar o plugue magnético ao soquete.

## CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

### 1. Garfos para fondue

Oito garfos para fondue individuais

### 2. Tampa de vidro

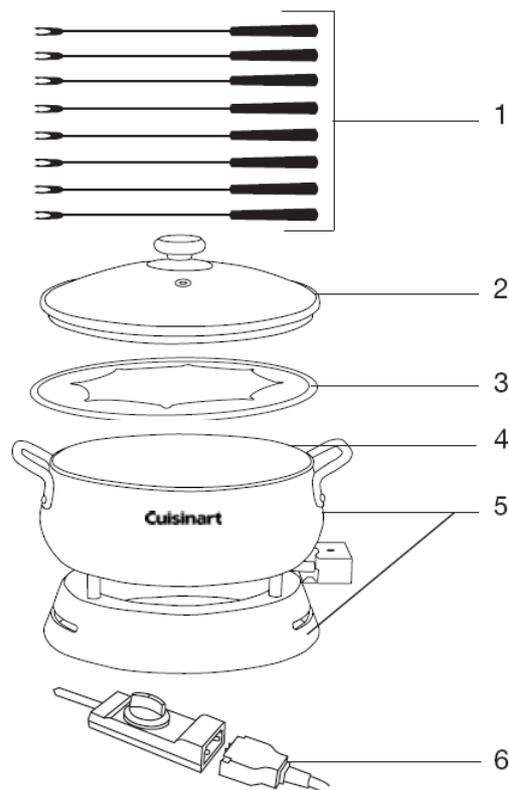
### 3. Suporte para garfos

### 4. Tigela para fondue

Tigela de aço inox de 3-qt / aprox. com interior antiaderente.

### 5. Base e panela de aço inoxidável escovado

### 6. Controle de temperatura ajustável



---

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO: SEMPRE DESLIGUE O CONTROLE DE TEMPERATURA; EM SEGUIDA DESCONECTE O PLUGUE DA TOMADA ANTES DE DESCONECTAR O FIO.

AVISO: Não mergulhe o fio de encaixe magnético ou controle de temperatura em água ou qualquer outro líquido

Não tente eliminar o sistema magnético destacável, tentando fixar o fio direta e permanentemente no produto.

Não introduza objetos pontiagudos nos orifícios no conjunto de fio magnético de encaixe.

Não utilize nenhum tipo de palha de aço para limpar os contatos magnéticos.

Gire o controle de temperatura para *Off*. Depois que a panela para fondue e o óleo esfriaram, desconecte o fio da tomada. Remova o controle de temperatura e o fio do aparelho antes de limpar. Não adicione água fria ou mergulhe a panela na água se estiver quente. AVISO: Não mergulhe o cabo de controle de temperatura ou o fio na água ou em outros líquidos. Limpe com um pano úmido e seque.

Lave bem a panela para fondue e o suporte para garfos em água quente e detergente ou na lava-louças. Enxágüe bem e seque completamente. Para remover manchas profundas, utilize um limpador não abrasivo ou uma esponja multiuso (não metálica). AVISO: não use produtos abrasivos.

Lave os garfos para fondue em água quente e detergente ou em lava-louças. Enxágüe e seque bem.

Em tempo, a superfície antiaderente pode descolorir. Isto é normal e não alterará seriamente as propriedades de liberação; para remover qualquer descoloração, use um produto próprio para superfícies antiaderentes. Jogue o produto na panela. Deixe ferver por 1 minuto. Deixe esfriar. Enxágüe com água limpa. NOTA: Recondicione a superfície antiaderente antes de usar de novo.

## TEMPERATURAS SUGERIDAS PARA FONDUES

Os ajustes de temperatura a seguir são sugestões, e podem precisar de ajuste para cima ou para baixo de acordo com a temperatura inicial dos ingredientes que estão sendo cozinhados, e quantidade e temperatura do alimento a ser passado no molho ou cozinhado em um determinado momento.

### CULINÁRIA / PREPARAÇÃO / SERVINDO FONDUE

Fondues de Chocolate

Aqueça o creme / líquido até que atinja uma fervura baixa no ajuste 4 ½ - 5. Reduza a temperatura para o ajuste 3 ½ - 4 para adicionar gradualmente o chocolate ao líquido em fervura lenta.

Para servir, mantenha os fondues de chocolate no ajuste 3.

#### Fondues de Queijo

Cozinhe cebola finamente picada e outros vegetais aromáticos para dar gosto no ajuste 5 ½ - 6. Aumente a temperatura para o ajuste 6 ½ para adicionar líquidos e trazer para fervura lenta. Reduza o calor para o ajuste 4 ½ - 5 para adicionar os queijos cortados.

Para servir, mantenha os fondues de chocolate no ajuste 3.

#### Fondues de Caldo

Frite rapidamente em pouco óleo as cebolas finamente picadas, outros vegetais aromáticos, e ervas / condimentos para dar gosto ao caldo no ajuste 5 - 6. Adicione líquido e deixe ferver no ajuste 7. Reduza o calor no ajuste 3 ½ para deixar o caldo em fervura lenta.

Para servir, mantenha os fondues com base em caldo no ajuste 3 ½ - 4.

#### Fondues de Óleo

Aqueça o óleo no ajuste 7 ½ por 10 a 15 minutos até que o óleo esteja começando a borbulhar e a 375°F / aprox. 190°C testado com termômetro de cozinha, ou ao fritar um cubo de pão este ficar torrado e dourado. Se grandes quantidades de alimento frio forem adicionadas simultaneamente, pode ser necessário aumentar a temperatura do ajuste para 7 ½ - 8.

Ajuste a temperatura conforme necessário para manter a temperatura do óleo.

---

## DICAS & CONSELHOS

Quando fizer fondue, utilize um vinho ou cerveja que gostaria de beber. O gosto e o sabor são importantes – se não o beberia, não cozinhe com ele. O mesmo se aplica para bebidas alcoólicas e licores. Um *Savignon Blanc* ou um *Pinot Grigio* é uma boa escolha para fazer fondue de queijo. *Champagne* ou *Prosecco* é outra boa escolha. Os *Chardonnays* e os vinhos tintos não são recomendados para fazer fondue porque o gosto do *chardonnay* pode se sobrepor, e a cor do vinho tinto não é muito aconselhável. Os alimentos que vão ser passados no molho não devem ser deixados em temperatura ambiente por mais de 2 horas. Por segurança, apresente as carnes cruas, aves e frutos do mar em uma tigela rasa sobre uma camada de gelo para manter devidamente resfriado. Remova quaisquer cristais de gelo ou excesso de água antes de cozinhar na panela para fondue.

Não cozinhe mais de 8 pedaços de alimento por vez para assegurar cozimento total e para evitar que espirre.

Os alimentos que vão ser mergulhados no molho devem ser cortados em pedaços do tamanho de uma mordida. As carnes podem ser cortadas em cubos ou tiras.

Branqueie os vegetais ou cozinhe no vapor para torná-los mais macios para mergulhar nos fondues. Isto fixará a cor, e os ajudará a cozinhar ou aquecer mais rapidamente. Vegetais tais como ervilhas, brócolis e couve-flor devem ser de crocante a macio. Batatas novas devem ser cozidas no vapor até ficarem macias, mas firmes. Não há necessidade de pré-cozinhar tiras de cebolinha ou pimentão.

Os molhos para fondue podem ser servidos em tigela sem conchas, podendo ser colocada uma pequena quantidade de molho em cada prato, ou podem ser usadas tigelinhas individuais.

Para servir fondue na mesa de jantar, coloque o aparelho de fondue no centro da mesa em cima de um tripé. Seria uma boa idéia cobrir a mesa com um protetor e toalha, pois pode pingar.

Para servir fondue, para cada pessoa coloque um prato raso, um garfo para fondue e um garfo comum e ainda um guardanapo grande.

A etiqueta para fondue indica que o alimento não deve ser comido diretamente do garfo para fondue, mas transferido primeiro para o seu próprio garfo de jantar. Os garfos para fondue são muito afiados e também ficam muito quentes quando no óleo ou caldo. Se um molho toca o garfo para fondue, pode “contaminar” o óleo ou caldo, causando gosto de queimado ou “ruim”.

As pessoas não devem mergulhar duas vezes e colocar uma porção de alimento mordido de novo na panela para fondue comum.

### Fondues de Chocolate

Ao preparar fondue de chocolate, para obter um melhor sabor, certifique-se de usar o melhor chocolate disponível.

Pique o seu próprio chocolate rapidamente no Processador de Alimentos Cuisinart®. Coloque pedaços de 1 pol. / aprox. 2,5 cm ou menores de chocolate gelado na tigela ajustado com a lâmina de metal e processe até finamente picados.

Tome cuidado para não deixar ferver o fondue de chocolate.

Se o fondue de chocolate começar a “quebrar” ou separar em chocolate com qualquer líquido que fica com a aparência oleosa, o fondue pode ser salvo usando um *Mixer* Cuisinart® em baixa velocidade, diretamente na Panela para Fondue Cuisinart™. Misture, fazendo um leve movimento para cima e para baixo, mantendo o *mixer* abaixo da parte de cima do fondue até ficar uma mistura homogênea.

### Fondue de Queijo

Corte pão crocante para passar no molho em cubos de 1 pol. / aprox. 2,5 cm – deixe sempre um lado da casca em cada cubo de pão. O pão é espetado em um garfo para fondue, e depois passado no queijo em um movimento em forma de oito. As pontas do garfo nunca devem tocar o fundo ou os lados da Panela para Fondue Cuisinart® - poderão arranhar a superfície antiaderente.

---

Comece os fondues de queijo aquecendo o vinho, cerveja ou outro líquido até atingir fervura.

Em seguida reduza para fervura lenta e lentamente adicione os queijos cortados, mexendo até que o queijo derreta completamente.

Tome cuidado para não deixar ferver o fondue de queijo.

Se o fondue de queijo começar a “quebrar” ou separar em queijo com líquido que tem com a aparência oleosa, o fondue pode ser salvo usando um *Mixer* Cuisinart® em baixa velocidade, diretamente na Panela para Fondue Cuisinart®. Misture, fazendo um leve movimento para cima e para baixo, mantendo o *mixer* abaixo da parte de cima do fondue até ficar uma mistura homogênea. Não compre queijos caros já ralados. Você terá disponível uma variedade maior e uma melhor qualidade se você mesmo ralar o queijo - utilize o Processador de Alimentos Cuisinart® com o disco médio de corte (4mm) para cortar blocos de queijos de forma mais barata.

#### **Fondues de Caldo**

Ao fazer um fondue de caldo, use um caldo feito em casa, coado, ou compre um caldo de boa qualidade, mas de baixo teor de sódio – um caldo com alto teor de sódio ficará cada vez mais concentrado à medida que a noite avança.

Utilize gengibre fresco, cebolinha, condimentos ou ervas frescas para temperar e dar mais sabor aos caldos.

Disponha de caldo quente adicional para adicionar à panela para fondue, se necessário.

#### **Fondues de Óleo**

Para fondues de óleo, utilize óleo vegetal sem sabor. Aqueça o óleo a 375°F / aprox. 190°C no ajuste 7 ½. Isto levará cerca de 10 a 15 minutos – quando o óleo estiver pronto, um cubo de 1 pol. / aprox. 1,27 cm de pão deverá ficar dourado em cerca de 45 segundos. Não utilize mais que 3 ½ xícaras de óleo.

Tempere as carnes para fondues de óleo após fritar – a carne quente absorverá o tempero, e o tempero não dará sabor ao óleo para outros jantares.

## **RECEITAS**

### ***Fondues de Queijo***

Fondue de Queijo Clássico.....	8
Fondue de Brie e <i>Funghi</i> .....	8

### ***Fondues de Carne / Frutos do Mar***

Caldo de Carne de Cebolinha e Gengibre ....	8
---	---

### ***Fondues de Sobremesa***

Fondue de Chocolate e Bourbon .....	9
Fondue de Damasco e Chocolate Branco ....	9

### ***Molhos para Fondue***

Dip de Tomate Seco e Pimentão Assado .....	9
Mostarda de Damasco.....	9

## FONDUES DE QUEIJO

### Fondue de Queijo Clássico

Rendimento 6 a 8 porções

- 1 libra / aprox. 453 g queijo Gruyère (não industrializado), ralado
- ¾ libra / aprox. 340 g queijo Emmental, ralado
- 6 col. (chá) de amido de milho
- 1 ½ col. (chá) mostarda em pó
- 1 dente de alho, sem casca, cortado ao meio
- 2 ¼ xíc. vinho branco seco (não Chardonnay)
- 2 ½ col. (sopa) Kirschwasser® (kirsch)

Coloque os queijos ralados em uma tigela grande e misture. Adicione o amido de milho e a mostarda em pó e misture até obter uma massa homogênea.

Passe o lado cortado do dente de alho no fundo e na lateral da Panela para Fondue Cuisinart®. Adicione o vinho à panela para fondue. Ajuste a temperatura em 5 e deixe o vinho em fervura lenta intensa (borbulhando, mas sem ferver fortemente). Mexendo sempre com uma colher de pau ou utensílio apropriado para superfícies antiaderentes, jogue aos poucos os queijos ralados; não adicione mais queijo até que o adicionado esteja completamente derretido e macio. Lentamente a mistura engrossará. Quando todo o queijo tiver sido adicionado, junte o Kirschwasser® e sirva. Reduza o ajuste da temperatura da panela para fondue para 3. O fondue deve ficar em fervura lenta; nunca deve ferver.

Este fondue é tradicionalmente servido com cubos de pão com casca. Para variar, você também pode servir vegetais levemente branqueados de crocante a macio ou batatas novas cozidas, mas firmes.

### Fondue de Brie e Funghi

Rendimento 6 a 8 porções

- ¾ onça / aprox. 21 g de *funghi porcini* secos
- 1 xíc. de água fervente
- 1 ½ libras / aprox. 793 g Brie\*
- 3 col. (sopa) de amido de milho
- 1 onça / aprox. 28 g chalota (espécie de cebola), descascada
- 6 onças / aprox. 170 g de cogumelos, lavados e cortados ao meio
- 1 xíc. de manteiga sem sal
- 2 ½ xíc. vinho branco seco (recomenda-se *Sauvignon Blanc*)

Enxágüe o *funghi secchi* e coloque em uma tigela pequena. Cubra com água fervente e deixe por 20 minutos, até ficar macio. Escorra, seque e corte finamente. Reserve.

Utilize uma faca afiada para retirar a película do Brie. Corte em cubos de 1/2 pol. / aprox. 1,27 cm. Mexa com amido de milho e coloque na geladeira enquanto prepara o restante da receita.

Insira a lâmina de metal no Processador de Alimentos Cuisinart®. Com a máquina operando, jogue a chalota através do tubo de alimentação pequeno e processe por 5 segundos. Raspe a tigela e adicione os cogumelos; coloque em *pulse* (20 vezes) até ficar finamente cortado.

Derreta a manteiga na Panela para Fondue Cuisinart® no ajuste 4 ½ - 5 ½. Adicione as chalotas cortadas e os cogumelos frescos. Mexa e cozinhe os cogumelos até que

eles percam o seu líquido e estejam levemente dourados, cerca de 3 a 4 minutos. Adicione o vinho e deixe ferver. Reduza o calor para o ajuste 3 ½ - 4 ½ e gradualmente misture nos pedaços de Brie passados no amido, com uma colher de plástico. Mexa e misture completamente antes de adicionar de novo.

Quando todo o queijo tiver sido adicionado, junte os cogumelos hidratados picados e sirva. Sirva com cubos de pão crocante.

\*Para facilitar, corte em pedaços e deixe no freezer por 30 minutos antes de iniciar esta receita.

## Fondues de Carne / Frutos do Mar

### Caldo de Carne de Cebolinha e Gengibre

Rendimento 6 a 8 porções

- 6 xíc. de caldo de carne de boa qualidade (baixo teor de sódio) + 2 xícaras adicionais de caldo quente para adicionar, se necessário.
- 3 corte chalotas em pedaços de 1 pol. / aprox. 2,5cm.
- 6 fatias de gengibre fresco
- 1-2 dentes de alho, descascado, e cortado ao meio
- 4 pimentões inteiros
- 1 col. (chá) de molho de soja (de baixo teor de sódio)
- 1 col. (sopa) de *mirin* [tipo de saquê], vinho de arroz ou *sherry* seco médio
- ¾ libra / aprox. 340 g de filé de carne bovina cortada
- ¾ libra / aprox. 340 g de filé de carne suína cortada
- 8 onças / aprox. 226 g de cenouras *baby* cozidas no vapor de crocante a macia.
- 6 onças / aprox. 170 g de nabo *daikon* cortado
- 8 onças / aprox. 226 g de champignons, limpos
- 8 onças / aprox. 226 g de tofu firme, corte em cubos do tamanho de uma mordida
- 8 cebolinhas verdes, cortadas em 4 pol. /aprox. 10 cm
- 4 onças de castanha de água em lata, escorridas arroz no vapor, opcional

Coloque o caldo de carne, cebolinha, gengibre, alho, pimenta em grão, molho de soja, e *mirin* na Panela para Fondue Cuisinart®. Ajuste a temperatura na posição 6 e deixe ferver. Reduza para a posição 3 e ferva em fogo brando por cerca de 20 a 25 minutos, até que o caldo tenha absorvido os sabores do gengibre e da cebolinha.

Utilize os espetos para mergulhar no caldo as fatias de carne bovina ou suína e os vegetais que acompanham. Pode ser servido com pequenas tigelas de arroz quente no vapor. Se necessário, adicione caldo de carne quente à Panela para Fondue, para manter o nível de líquido para mergulhar e cozinhar.

## FONDUES DE SOBREMESA

### Fondue de Chocolate e Bourbon

Rendimento 6 a 8 porções

- 1 xíc de creme de leite
- 1 xíc. de *half & half* [equivalente a ½ xíc. de leite e ½ xíc. de creme de leite]

- 8 onças / aprox. 226 g de chocolate amargo, ralado
- 8 onças / aprox. 226 g de chocolate ao leite, ralado
- 2 col. (sopa) de café instantâneo espresso
- 2-3 col. (sopa) de Bourbon Kentucky

Coloque o creme de leite e o *half & half* na Panela para Fondue Cuisinart® e leve para fervura lenta na posição 4 ½. Quando o creme está borbulhando levemente, diminua o calor para a posição 4 e adicione os chocolates ralados, cerca de ½ xícara de cada vez, mexendo com uma colher de plástico ou própria para superfícies antiaderentes até que fique macio e cremoso após cada adição. Jogue o café expresso em 2 colheres de sopa de Bourbon. Jogue no fondue de chocolate. Adicione o restante Bourbon a gosto. Para servir o fondue, reduza a temperatura para a posição 3.

**Sugestões para passar no molho:** Damascos cortados, morangos, cerejas, Clementine [tipo de laranja], damascos secos, cubos de bolo, *cookies*, *biscotti*.

## Fondue de Damasco e Chocolate Branco

Rendimento 8 porções

- 1 lata (12 onças / aprox. 340 g) damascos sem caroço
- 1 xíc. de suco de limão fresco
- 1 xíc. de *half & half* [equivalente a ½ xíc. de leite e ½ xíc. de creme de leite]
- 1 xíc. *mascarpone*
- 18 onças / aprox. 510 g chocolate branco, picado (use chocolate branco, não de cobertura)
- 3 col. (sopa) licor de damasco
- 1 col. (sopa) Amaretto ou Frangelico

Coloque os damascos no Processador de Alimentos Cuisinart® com lâmina de metal. Processe até ficar macio e em purê, cerca de 20 segundos. Jogue o suco de limão; reserve.

Coloque o *half & half* e o *mascarpone* na Panela para Fondue Cuisinart®. Aqueça usando a posição 5 – 6, até borbulhar. Reduza o calor para a posição 3 ½ e mexa até que o *mascarpone* esteja completamente incorporado ao creme. Gradualmente adicione o chocolate branco, ½ xícara de cada vez, mexendo até que esteja completamente derretido antes de cada adição. Jogue os licores. Para servir o fondue, reduza a temperatura para a posição 3. Antes de servir, pegue 1/2 xícara de purê de damasco. Salpique o purê de damasco no fondue e gire com uma faca para dar um efeito marmorizado.

O Fondue de Damasco e Chocolate Branco é muito doce. É melhor servir com frutas ácidas tais como abacaxi, damascos frescos, Clementine [tipo de laranja], ou pedaços de kiwi. Também é muito bom com *biscotti* de chocolate.

## MOLHOS PARA FONDUES

### Dip de Tomate Seco e Pimentão Assado

Rendimento ¾ de xícara

- 1 dente de alho, sem casca
- ½ col. (chá) manjeriço
- 1 pimentão verde grande assado (pode ser de pote; escorra), corte em pedaços de 1 pol. / aprox. 2,5 cm
- 4 tomates secos conservados em óleo, escorridos do excesso de óleo
- 1 col. (chá) de vinagre balsâmico
- 2 onças / aprox. 56 g de *cream cheese light*, corte em pedaços de ½ pol. / aprox. 1,27 cm
- 2 xíc. (sopa) creme de leite azedo light

Insira a lâmina (lado afiado) na tigela de preparação do Cortador / Moedor. Coloque o alho e o manjeriço na tigela de preparação; para cortar, ajuste na Velocidade 4 e aperte pulse 10 vezes. Raspe a tigela de preparação. Adicione o pimentão, os tomates secos e o vinagre balsâmico; processe durante 10 segundos. Deixe a lâmina parar, em seguida processe por 10 segundos. Adicione o *cream cheese* e o creme azedo. Pulse para ligar, 10 vezes, em seguida processe até ficar macio, 10 a 15 segundos. Raspe a tigela de preparação e processe por mais 10 segundos. Transfira para uma tigela, cubra bem e leve à geladeira por no mínimo 30 minutos antes de servir, para permitir que os sabores se misturem. Pode ser guardado na geladeira, tampado, por até 5 dias.

### Mostarda de Damasco

Rendimento 2/3 de xícara

- 1/3 xíc. de damasco de boa qualidade em conserva
- 1/3 xíc. de mostarda tipo Dijon, cremosa ou granulosa

Coloque a conserva de damascos e a mostarda tipo Dijon na tigela de trabalho do Cortador Mini-Prep® da Cuisinart® e processe em *Chop* até ficar macio e homogêneo.

---

## Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

**M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA**

**SAC: 0800 77 06 222**

[www.mcassab.com.br](http://www.mcassab.com.br)

N.º de série: \_\_\_\_\_

Data da Compra: \_\_\_\_\_

Nome e Carimbo da Loja: \_\_\_\_\_