

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender

CSB-80

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
3. To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this hand blender in water or other liquids. Only the detachable blending shaft and other certain parts of this appliance have been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, remove immediately. **Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.**
4. This appliance should not be used by children. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when used near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. During operation keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from attachments and any mixing container to reduce risk of injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
8. Remove detachable shaft from the blender before washing the blades or shaft.
9. **Blades are SHARP. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise the same care when removing, inserting the cutting blade or reversing disc for the food processor attachment.**
10. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
11. To reduce the risk of injury, never place food processor attachment cutting blade on base without first putting prep bowl properly in place.
12. Be certain the food processor attachment cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
13. Check work bowl for presence of foreign objects before using.

-
14. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
 15. Do not use outdoors or for other than intended use.
 16. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
 17. Make sure the appliance is off, the motor has stopped completely, and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
 18. Maximum rating is based on the 400W food processor attachment that draws the greatest power.
 19. 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

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, 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 attempt to defeat this safety feature.

CONTENTS

Important Safeguards	3
Unpacking Instructions	5
Parts and Features	6
Assembly	8
Blending Attachment	8
Food Processor Attachment	8
Slicing and Shredding Disc	9
Chopping Blade	10
Whisk Attachment	10
Operation	11
Blending	11
Food Processing	11
Whisking	12
Cleaning and Maintenance	12
Tips and Hints	13
Frequent Uses for Food Processor Attachment	16
Recipes	17
Warranty	33

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the package containing the Cuisinart® Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender on a sturdy surface. Unpack the Smart Stick® Hand Blender from its box by removing the upper protective insert. Gently slide the unit from the box. Remove all support materials from the box and replace the upper insert. Save packaging for possible repacking of the unit.

NOTE: The blending blade is extremely sharp.

Before using the Cuisinart® Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft absorbent cloth. To clean all parts see instructions on page 12. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

PARTS AND FEATURES

1. **One-Touch Power Button:** Allows you to activate the hand blender at the touch of a button. Simply press and hold down the button to blend/process or pulse. Once the button is released, blending will stop.
2. **Lock/Unlock Button**
Must be pressed to unlock before power handle will operate.
3. **Comfort Grip Handle:** The handle allows you to control the hand blender with ease.
4. **Motor Body Housing**
5. **Blending Attachment:** This attachment easily snaps into the motor body housing. The fixed stainless blade is partially covered by a stainless housing that keeps splashing to a minimum. Press the release button on the back of the unit to detach for easy cleaning.
6. **Whisk Attachment:** Whisk attachment snaps into the motor body housing. This attachment is great for whipping cream, egg whites and other delectable treats.
 - a. **Gearbox:** Whisk attaches to it.
7. **Food Processor Attachment:**
 - a. 4-cup capacity work bowl with a feed tube and pusher; works as a mini food processor. The food processor attaches to the blender motor body in place of the blending attachment.
 - b. Chop with the stainless steel chopping blade.
 - c. Slice on one side and shred on the other with the stainless steel slicing and shredding disc.
8. **Mixing Cup:** 2-cup blending cup is microwave and dishwasher safe. Use this container to blend drinks, shakes, salad dressings and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

PARTS AND FEATURES



ASSEMBLY

BLENDING ATTACHMENT

1. Align the motor body housing with the blending shaft and push the pieces together until you hear and feel them click together. It may be helpful to press the release button when assembling.



2. Plug the power cord of the hand blender into an electrical outlet.

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

1. Connect the motor body housing to the top of the food processor attachment cover.
2. Align the spine in the food processor cover's drive shaft with the ribbed opening on the underside of the motor body housing.
3. When aligned properly, slide the two pieces together until you feel and hear a slight click.



SLICING AND SHREDDING DISC

1. Insert adapter stem into center of work bowl.



2. Place the slicing/shredding disc onto shaft with the desired cutting blade facing up.

To slice: Attach disc to stem with the raised edge of slicer on top.

To shred: Attach disc to stem with the raised shredding slots on top.

BE SURE TO HANDLE THE METAL DISC WITH CARE, AS IT IS RAZOR SHARP.



3. Place the hand blender with cover on top of the work bowl and rotate the cover clockwise to lock into place.

4. Plug the power cord of the hand blender into an electrical outlet.



CHOPPING BLADE



1. Place the chopping blade into center of the work bowl over metal blade shaft.
2. Place the motor body housing with cover on top of the work bowl and rotate counterclockwise to lock into place.
3. Plug the power cord of the hand blender into an electrical outlet.

WHISK ATTACHMENT

1. Align the motor body housing with the assembled whisk attachment and push the pieces together until you hear and feel them click together. It may be helpful to press the release button when assembling.

Note: Whisk and whisk gearbox are detachable from one another.



OPERATION

BLENDING

The specially designed blade is for mixing and puréeing all kinds of foods, including salad dressings, powdered drink products, soups and sauces and blended drinks like milkshakes or smoothies.

This blade mixes and stirs while adding only a minimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to make the most flavorful, full-bodied recipes. Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation, for it will splatter. Tilt the pan or bowl away from you if needed to ensure the protective blade guard on the blending shaft is fully submerged.

1. Put blending shaft into mixture to be blended.
2. Press and hold the Power button. Press and hold the Lock/Unlock button on top of the motor housing to turn motor on. Once motor is on, you can release the Lock/Unlock button but continue to hold in the speed button. You can also press the Lock/Unlock button first, holding it down as you press the speed button to turn motor on. Do not hold power button down for more than 60 seconds at a time.
3. Do not press the button for longer than 60 seconds at a time.
4. Unplug immediately after use.

CAUTION: DO NOT PUT FINGERS NEAR BLADE. TO DISLodge FOOD, UNPLUG HAND BLENDER FROM THE OUTLET FIRST.

PULSING

To pulse, press and release Power button.

FOOD PROCESSING

CHOPPING FOOD

1. Place the work bowl firmly on a flat, sturdy surface like a countertop.
2. Put food in the work bowl. Be sure the food is cut into small pieces (½ to 1 inch), and the bowl is not overloaded.
3. Put the food processor cover on top of the work bowl. Be sure the cover is properly seated.
4. Press and hold the Power button.

Note: Due to the powerful motor provided with this unit, Cuisinart recommends using one hand to support the work bowl during operation.

5. When you have finished processing the food, stop the machine by taking your finger off the Power button.
6. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING**, unplug the unit.

-
7. Remove the motor body with the cover from the work bowl.
 8. Carefully remove the chopping blade, holding it by the gripping ridges on the plastic sheath. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**
 9. Remove food with a spatula.

Note: Do not operate the food processor attachment without food contents in the work bowl.

SLICING AND SHREDDING FOOD

The reversible slicing/shredding disc can slice and shred a variety of fruits, vegetables and cheeses. See Slicing and Shredding Tips on page 15. Refer to Slicing and Shredding Disc Assembly on page 9.

1. Place the work bowl firmly on a flat, sturdy surface like a counter-top. Be sure the disc is assembled to use the desired cutting edge.
2. Insert food in feed tube. Insert pusher. Use light to moderate pressure to push down on pusher with one hand while using your other hand to push the Power button on hand blender.
3. Slicing and shredding take only a few seconds. Wait until disc stops spinning before removing cover. **ALWAYS USE THE PUSHER TO GUIDE FOOD THROUGH FEED TUBE. NEVER USE YOUR FINGERS OR A SPATULA.**
4. Unplug hand blender. Remove cover, then the slicing/shredding disc. To remove it, grasp flat top section of adapter stem and lift it straight up while holding the work bowl.

WHISKING

1. Insert the whisk attachment into the motor body. (See Assembly for Whisk Attachment, page 10.)
2. Plug electrical cord into a wall socket.
3. Put the whisk into mixture to be blended.
4. Press and hold the Power button. The hand blender will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn hand blender off, release the Power button and the motor will stop.

CLEANING AND MAINTENANCE

HAND BLENDER

Always clean the motor body and blending shaft thoroughly after using. Remove the blending shaft from the motor body. Clean the motor body only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using mild detergent. Be mindful of the fixed razor-sharp edges.

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

To simplify cleaning, rinse the work bowl, blade, disc immediately after use so that food won't dry on them. Do not submerge the work bowl cover in water or put in the dishwasher. Wash chopping blade, disc, stem, pusher and work bowl in warm, soapy water. Rinse and dry. Wipe the underside of the food processor cover with a sponge or damp cloth to remove any food. Wash the blade carefully. Avoid leaving it in soapy water where it may disappear from sight.

You can wash the work bowl, chopping blade, disc and pusher on the upper shelf of your dishwasher. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the motor body and top of the cover with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. **Never submerge the motor body or the cover in water or other liquids.** The food processor attachment is intended for **HOUSEHOLD USE ONLY.**

WHISK ATTACHMENT

To clean your whisk attachment, simply release the attachment from the motor body housing. Once the whisk is removed, detach the metal whisk from the gearbox by pulling the pieces apart. To clean the gearbox, simply wipe with a damp cloth. To clean the metal whisk, wash with warm soapy water or put in the dishwasher.

Do not submerge the gearbox in water or any other liquid.

Any service, other than cleaning and normal user maintenance, should be performed by an authorized Cuisinart Service Representative.

TIPS AND HINTS

FOR HAND BLENDER

- Be sure that blending blade guard is fully submerged before blending ingredients.
- To purée a soup, use the hand blender to blend the soup ingredients to the desired consistency, using a gentle up-and-down motion right in the saucepan or pot.
- When blending ingredients right in a pot or pan tilt the pan away from you to create a deeper area for blending to prevent splatter.
- When using a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
- When blending into the blending cup, for example when making a fruit smoothie, cut most solid foods into ½ inch pieces for easy blending.
- Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.
- Do not immerse motor body housing in water or any other liquid.
- When blending in the mixing cup, pour liquid ingredients in first, unless recipe instructs otherwise.

-
- The hand blender is perfect for frothing milk for cappuccino or lattés. Just warm milk in a small saucepan, and then pulse the hand blender gently, being sure to keep the blending blade guard fully submerged.
 - Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
 - Do not attempt to blend fruit pits, bones or other hard materials as these are liable to damage the blades.
 - Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending and can overflow.
 - To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
 - Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
 - Liquid should not come closer than 1-inch of where the shaft attaches to the motor housing.

FOR WHISK ATTACHMENT

- Do not immerse whisk attachment gearbox in water or any other liquid.
- Use the whisk attachment for beating heavy cream or egg whites.
- When beating egg whites use a very clean metal or glass bowl, never plastic. Plastic can contain hidden oils and fats that can ruin the delicate egg white foam. To help stabilize the egg whites, add $\frac{1}{8}$ teaspoon of cream of tartar per egg white prior to beating them. (If using a copper bowl omit the cream of tartar.) Beat the egg whites until desired peaks form.
- It may also be used for any task that you would normally whisk by hand, like crêpe batters or eggs for omelets.
- Beating the egg whites too long causes them to dry out and become less stable.
- When adding sugar to beaten egg whites, add it slowly when soft peaks just begin to form and then continue beating to form desired peaks.
- When beating heavy cream, if possible and time allows, use a chilled bowl and chill the whisk attachment. The best shaped bowl for whipping cream is one that is deep with a rounded bottom to minimize any splatter.
- The cream should come out of the refrigerator just before whipping. Whipped cream may be used at either soft or firm peaks depending on preference. It may be flavored as desired. For best results, whip cream just before using.

FOR FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

- When making compound butters, remove the butter from the refrigerator and let it come to room temperature before blending the ingredients.
- Do not grind spices in food processor work bowl.
- Liquids in work bowl should not exceed $1\frac{1}{2}$ cups. Use quantities given in the recipe section as a guide.

-
- Do not overload work bowl. For best results most foods should not reach more than $\frac{2}{3}$ of the way up the work bowl.
 - Do not attempt to chop fruit pits, bones or other hard materials, as these are liable to damage the blades.
 - Do not immerse food processor cover in water or any other liquid.
 - Do not operate food processor attachment for more than 30 seconds continuously.
 - To add liquid while the machine is running, pour it through open feed tube. This is especially useful when making sauces.
 - A small hole in the pusher allows you to add liquids in a very slow, steady stream – useful when making dressings and/or emulsions.
 - **ALWAYS USE PUSHER TO GUIDE FOOD THROUGH FEED TUBE. NEVER USE YOUR FINGERS OR A SPATULA.**
 - The size of pieces you put in bowl should be about the same size to achieve even results.
 - For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be between $\frac{1}{2}$ and 1-inch, depending on hardness of the food.
 - Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, process continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.

Slicing and Shredding (using the reversible slicing/shredding disc)

- Always pack food in the feed tube. Use light to medium pressure on the feed tube while processing
- For round fruits or vegetables, remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, halve or quarter it to fit. Process with even pressure.
- For small ingredients, like mushrooms, radishes or strawberries, trim the ends so the food sits upright in the feed tube.
- When slicing or shredding cheese, soft to medium firm cheeses be sure that the cheese is well chilled.
- When slicing or shredding harder cheeses like Parmesan, bring to room temperature first.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach, roll leaves together and stand up in feed tube. Process with even pressure.

FREQUENT USES FOR FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Ingredient	Attachment in work bowl	Comments
Baby foods (always consult a pediatrician or family physician for appropriate food recommendations)	Chopping Blade	Place small amounts (no more than 2 cups) of cooked foods into food processor work bowl. Add small amount of appropriate liquid. Pulse to chop then hold to blend.
Bread Crumbs - fresh or dry (day old)	Chopping Blade	Pulse to chop, then process until desired consistency is reached.
Hard Cheese (Asiago, Locatelli, Parmesan, Romano, etc.) (Not recommended for softer cheeses unless making a dip or dressing)	Chopping Blade	For grated cheese: Cut into ¼ inch pieces. Pulse to chop then process until desired consistency is reached. Grate up to 4 ounces.
	Shredding Disc	For shredded cheese: Let cheese come to room temperature first and then cut into pieces to fit the feed tube. Place cheese in feed tube with pusher in place and turn unit on. Use very light to no pressure, letting the pusher almost naturally guide the cheese through the shredding disc. Stop as soon as cheese has finished shredding.
Chocolate	Chopping Blade	Cut into ½ inch pieces; may chill in freezer for 3 minutes before chopping. Pulse to chop, then process, no more than 1 ounce at a time, until desired texture is reached.
	Shredding Disc	Larger chocolate pieces work best (may chill in freezer for 3 minutes before shredding. Process, using medium pressure. Results are a finely grated product.
Creamy Dressing and Dips	Chopping Blade	Place ingredients in food processor work bowl; do not cover or spill on stem. Use pulse action to chop, then continuous-hold action to blend to desired consistency. Dressings can also easily be made in the mixing cup with the blending shaft.
Garlic	Chopping Blade	Peel up to 12 cloves. Pulse to chop.
Gingerroot (fresh)	Chopping Blade	To grate: Peel, cut into ½ inch pieces. Pulse to chop 2 ounces at a time.
	Slicing/Shredding Disc	To slice or shred: peel and cut to fit the feed tube; using light to medium pressure on the pusher, turn the unit on. Stop as soon as ginger is completely shredded/sliced.
Herbs (fresh)	Chopping Blade	1 cup; must be clean and dry. Pulse to chop.
Nuts	Chopping Blade	Shelled, toast first for best flavor. Pulse to chop; process up to a ½ cup at a time until desired consistency is reached.
Meat (beef, poultry, pork)	Chopping Blade	To process: 6 ounces; cut into ½ inch pieces. Pulse until desired consistency.
	Slicing/Shredding Disc	To slice or shred: Chill cooked meat that is cut to fit the feed tube for at least 15 to 20 minutes in the freezer. Using light to medium pressure on the pusher, turn the unit on. Stop as soon as meat is completely shredded/sliced.
Onion	Chopping Blade	Peel, cut into ½ inch pieces. Pulse to chop, up to 1½ cups at a time, until desired chop is reached.
Vegetables (cooked)	Chopping Blade	Cut into ½ inch pieces; pulse to chop, up to 2 cups at a time. Add cooking liquid; stock to process to a purée. Not recommended for mashed potatoes.
Vegetables (uncooked)	Chopping Blade	To process: Peel as needed, cut into ½-inch pieces. Peel celery with peeler to remove tough strings. Chop/process up to 2 cups at a time.
	Slicing/Shredding Disc	To slice or shred: Cut vegetables to fit the feed tube. Using medium pressure on the pusher, turn the unit on. Stop immediately when all product has been sliced or shredded.

SMOOTHIES AND DRINKS

Breakfast Shake for the Road

Nutrition in a cup! Make this smoothie in the morning for breakfast on the road.

Makes about 16 ounces

- ½ cup juice**
- ½ cup lowfat yogurt**
- 3 strawberries, hulled and halved**
- ½ cup mango pieces (fresh or frozen, cut into ½-inch pieces)**
- 1 tablespoon ground flax seeds (optional)**
- 1 frozen banana, cut into ½-inch pieces**

1. Put all ingredients in order listed into the mixing cup.
2. Using the blending shaft, blend until smooth, about 30 to 45 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (8 ounces):

*Calories 181 (11% from fat) • carb. 38g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 4mg • sod. 43mg • calc. 111mg • fiber 4g*

Power Blast Protein Smoothie

Blend this for a post-workout pick-me-up.

Makes about 16 ounces

- ½ cup coconut milk**
- ⅓ cup vanilla or plain yogurt**
- 2 tablespoon protein powder**
- 1 banana, cut into ½-inch pieces**
- 1 cup mango pieces, cut into ½-inch pieces**
- ½ cup pineapple pieces, cut into ½-inch pieces**

1. Put all ingredients in order listed into the mixing cup.
2. Using the blending shaft, blend until smooth, about 25 to 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (8 ounces):

*Calories 270 (40% from fat) • carb. 38g • pro. 6g • fat 13g • sat. fat 11g
• chol. 5mg • sod. 68mg • calc. 89mg • fiber 4g*

Simple Fruit Smoothie

This recipe works great with any type of fruit or juice.

Makes about 16 ounces

- ½ cup pomegranate juice**
- ½ banana, cut into 1-inch pieces**
- 1½ cups mixed fruit, fresh or frozen**

1. Put all ingredients in order listed into the mixing cup.
2. Using the blending shaft, blend until smooth, about 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (8 ounces):

*Calories 112 (4% from fat) • carb. 28g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 16mg • fiber 3g*

Zucchini Spice Muffins

The shredding disc makes these muffins a breeze to make.

Makes 6 large muffins

- nonstick cooking spray**
- ½ cup toasted, cooked walnuts**
- 1 medium zucchini (about 8 ounces), trimmed and cut to fit the feed tube of the work bowl**
- ½ cup packed light or dark brown sugar**
- 1 large egg, lightly beaten**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon baking powder**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon ground cloves**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**
- ¼ teaspoon ground ginger**
- ½ teaspoon table salt**
- ⅓ cup vegetable oil**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract**

1. Preheat oven to 375°F. Lightly coat a 6-cup regular muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Insert the chopping blade into the work bowl. Add the toasted nuts and pulse until chopped. Remove and reserve.
3. Replace the chopping blade with the shredding disc. Shred the zucchini, and then remove to squeeze as much of the liquid out of it as possible (you should end up with about 2 cups of shredded zucchini). Reserve in a large mixing bowl.

-
4. Add the brown sugar and egg to the shredded zucchini; mix to fully combine. Add the remaining ingredients and mix to just combine. Spoon evenly into prepared muffin cups.
 5. Bake in the preheated oven for about 25 minutes, or until a cake tester inserted comes out clean.

Nutritional information per muffin:

*Calories 318 (54% from fat) • carb. 33g • pro. 5g • fat 20g • sat. fat 2g
• chol. 35mg • sod. 284mg • calc. 94mg • fiber 2g*

Tapenade

A traditional French condiment. Serve alongside crackers or a nice crusty bread.

Makes about 1 cup

- 1 large garlic clove**
- 3 tablespoons packed fresh parsley**
- 1½ cups pitted black olives (Kalamata or Niçoise work very well)**
- ⅓ cup pitted green olives**
- ¼ cup capers, drained and rinsed**
- ½ tablespoon fresh lemon juice**
- ½ tablespoon Dijon-style mustard**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**

1. Insert the chopping blade into the work bowl. Add the garlic and parsley; process for about 5 to 10 seconds to chop. Scrape the work bowl. Add the olives and capers; pulse 12 to 15 times to chop. Add the lemon juice, mustard and pepper; process for 10 to 15 seconds, stopping to scrape down the sides of the bowl as necessary.
2. With the motor running, add the olive oil through the feed tube and process until a thick paste forms and is homogenous, about 20 seconds.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 31 (84% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 186mg • calc. 14mg • fiber 1g*

Hummus

This is your basic hummus. To change it up a bit, add a cooked red pepper, or roasted beets or fresh herbs.

Makes about 2 cups

- 1 large garlic clove**
- 1 can (15.5 ounce) chickpeas, drained and rinsed**
- 6 tablespoons tahini**
- 3 tablespoons fresh lemon juice**
- ½ to ¾ teaspoon sea or kosher salt, or to taste**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ cup extra virgin olive oil, more if desired**
- ⅓ cup water (plus more if needed)**

1. Insert the chopping blade into the work bowl. Add garlic to bowl and process for 10 to 15 seconds; scrape bowl. Add chickpeas, tahini, lemon juice, salt and pepper; pulse 10 to 12 times. Add the oil and process until almost completely combined. Add the water and process until very smooth. If a thinner consistency is desired, add more water. Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 68 (41% from fat) • carb. 8g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g

• chol. 0mg • sod. 153mg • calc. 33mg • fiber 2g

Fresh Tomato and Corn Salsa

Be sure you know the freshness of your ingredients, for they can dramatically change the taste of this salsa. You can always add more flavors at the end of mixing.

Makes about 2 cups

- 1 large garlic clove**
- ½ medium onion, cut into 1-inch pieces**
- ½ jalapeño (or to taste, depending on the heat intensity of the pepper), seeded and cut into ½-inch pieces**
- 2 green onions, cut into 1-inch pieces**
- ½ cup fresh cilantro**
- 1 tablespoon fresh lime juice**
- ¼ to ½ teaspoon sea or kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- pinch chili powder**
- 2 medium tomatoes, cut into 1-inch pieces (you can substitute 1 cup grape or cherry tomatoes)**
- ⅔ cup frozen corn kernels, not defrosted**

1. Insert the chopping blade in the work bowl. Add the garlic, onion, jalapeño, green onion and cilantro to the bowl and pulse about 5 times, or until roughly chopped; scrape bowl. Add the lime juice, salt, pepper, chili powder and tomatoes; pulse an additional 5 to 6 times. Add the corn and pulse 3 to 4 times to combine.

-
2. Adjust seasoning to taste. Serve with warm tortilla chips.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 11 (6% from fat) • carb. 3g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 35mg • calc. 4mg • fiber 0g

Mayonnaise

You will be amazed with how easily you can make homemade mayonnaise. It is best with raw egg yolks, so seek out fresh local eggs.

Makes about 1 cup

- ¼ cup pasteurized liquid egg product (such as EggBeaters®); you can also use raw egg yolks – be sure you use the freshest eggs possible and from a trusted source**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- ½ tablespoon white vinegar**
- ½ tablespoon Dijon-style mustard**
- ½ teaspoon granulated sugar**
- pinch sea or kosher salt**
- pinch ground white pepper**
- ⅔ cup vegetable oil**

1. Put all ingredients, except for the oil, in the mixing cup in order listed. Using the blending shaft, process until mixture begins to thicken. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending. Gradually add the oil, two tablespoons at a time. Continue processing with a gentle up-and-down motion until thick, about 30 seconds longer.

Nutritional information per serving
(1 tablespoon based on recipe with pasteurized liquid egg product):
Calories 83 (96% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 9g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 27mg • calc. 1mg • fiber 0g

Creamy Champagne Vinaigrette

This delicious vinaigrette will become a favorite after the first taste.

Makes about 1 cup

- 1 garlic clove**
- 1 small shallot, cut into ½-inch pieces**
- 1 tablespoon Dijon-style mustard**
- ¼ teaspoon kosher or sea salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 2½ tablespoons champagne vinegar**
- ¾ cup extra virgin olive oil**

1. Put all ingredients in the blending cup except for the olive oil. Process to break up the garlic and shallot. Add oil, ¼ cup at a time, and blend until emulsified.

-
- Let mixture blend an additional 30 seconds after all ingredients have been added.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 93 (90% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g
• chol. 0mg • sod. 57mg • calc. 1mg • fiber 0*

Pesto

This is a traditional basil pesto but experiment with other herbs like parsley and cilantro and nuts like walnuts.

Makes about $\frac{3}{4}$ cup

- 1½ ounces Reggiano Parmigiano, cut into ½-inch cubes**
- $\frac{1}{3}$ cup toasted pine nuts (may substitute another nut like walnuts if not available)**
- 2 garlic cloves**
- $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt**
- 1½ cups packed fresh basil leaves**
- $\frac{1}{3}$ cup extra virgin olive oil**

- Insert the chopping blade into the work bowl. Add the cheese to bowl and pulse about 5 times to break up, and then process until finely ground, about 15 to 20 seconds. Remove and reserve.
- Add nuts to the work bowl. Pulse about 8 times until chopped; remove and reserve with the cheese.
- Add the garlic and salt to the work bowl; process for 5 seconds. Scrape down the sides of the bowl and add the basil and half of the olive oil. Pulse about 10 to 12 times for 10 to 15 seconds; scrape bowl. With the motor running, add the remaining oil slowly through the feed tube in a steady stream until blended. Add the reserved cheese and nuts and process for 10 to 15 seconds to fully blend.
- Transfer pesto to an airtight container. Pesto will keep in the refrigerator for up to a week, or it may be frozen.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 144 (88% from fat) • carb. 2g • pro. 3g • fat 15g • sat. fat 3g
• chol. 5mg • sod. 282mg • calc. 73mg • fiber 1g*

Classic Caesar Salad

An old favorite made fresh at home.

Makes 4 to 6 servings

Croutons:

- 2 cups crusty bread, cut into ½-inch cubes**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 1 garlic clove, crushed**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt**

Salad and Dressing:

- 1 head romaine lettuce
- 2 ounces Parmigiano Reggiano
- 1 small garlic clove
- 3 to 4 anchovy fillets
- 2 tablespoons egg substitute
(may substitute 1 fresh, raw egg yolk; be sure you use the freshest eggs possible and from a trusted source – or use 2 tablespoons mayonnaise)
- 1 teaspoon Dijon-style mustard
- 2 teaspoons fresh lemon juice
- 2 teaspoons red wine vinegar
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- ⅓ cup extra virgin olive oil

1. Preheat oven to 350°F. Line baking tray with aluminum foil. Toss bread cubes together with olive oil, crushed garlic clove and salt. Pour onto prepared baking tray and bake for about 10 to 12 minutes, tossing croutons once during bake time. Croutons should be evenly golden. Remove and reserve.
2. Clean lettuce and tear each leaf into bite size pieces. Dry well and reserve in large salad bowl.
3. Insert the shredding disc into the work bowl. Shred the cheese; remove and reserve.
4. Carefully remove the shredding disc and insert the chopping blade. Add the garlic clove and process until finely chopped. Add anchovies, egg substitute/yolk/mayonnaise, mustard, lemon juice, vinegar, Worcestershire sauce and pepper to the work bowl. Process until well blended. With machine running, slowly pour olive oil through the feed tube in a steady stream so that dressing becomes emulsified.
5. Toss lettuce with reserved croutons, Parmesan and dressing. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 256 (68% from fat) • carb. 14g • pro. 7g • fat 20g • sat. fat 4g
• chol. 45mg • sod. 433mg • calc. 161mg • fiber 3g*

Citrus-Dill Dressing

*We love serving this over sliced cucumbers
(use the slicing disc for quick preparation).*

Makes about 1 cup

- ½ tablespoon champagne vinegar (you may substitute sherry vinegar)
- 1 small shallot, cut into ½-inch pieces
- 1 small garlic clove
- 1 tablespoon Dijon-style mustard
- 3 tablespoons fresh orange juice

-
- 1** **tablespoon fresh lemon juice**
 - 1** **tablespoon fresh lime juice**
 - 3** **tablespoons fresh dill**
 - ¼** **teaspoon kosher or sea salt**
 - pinch freshly ground black pepper**
 - ½** **cup extra virgin olive oil**

1. Put all ingredients in the mixing cup except for the olive oil. Using the blending shaft, blend to break up the garlic and shallot. Add oil, ¼ cup at a time, and blend until emulsified. Let mixture blend an additional 30 seconds after all ingredients have been added.

Nutritional information per serving (based on 2 tablespoons):
Calories 128 (94% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 14g • sat. fat 2g
• chol. 0mg • sod. 113mg • calc. 3mg • fiber 0g

Roasted Red Pepper and Tomato Sauce

*This is a very versatile sauce. It is equally great over
grilled chicken or a bowl of pasta.*

Makes about 4 cups

- 2** **teaspoons extra virgin olive oil**
- 1** **medium onion, cut into ½-inch pieces**
- 1** **carrot, cut into ½-inch pieces**
- 1** **stalk celery, cut into ½-inch pieces**
- 2** **garlic cloves**
- 1** **teaspoon dried basil**
- ⅓** **cup dry white wine, or vermouth**
- 3** **roasted red peppers, cut into ½-inch pieces**
- 2** **tablespoons tomato paste**
- 2** **cans (15 ounce) diced tomatoes, with juices**
- ¾** **teaspoon kosher or sea salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ⅛** **teaspoon crushed red pepper flakes, or to taste**

1. Put the olive oil in a medium saucepan and set over medium heat. Once hot, add the onion, carrot, celery, garlic and basil. Partially cover and let cook until vegetables are softened but not browned, about 6 to 8 minutes. Add the wine/vermouth, stirring to deglaze the pan (picking up the brown bits from the bottom of the pan and working into the mixture); let cook until fully evaporated. Add roasted peppers, tomato paste, tomatoes with juices, salt, pepper and red pepper flakes. Bring to a boil, then reduce heat to allow to simmer, partially covered, for about 35 to 40 minutes. Uncover and then simmer for an additional 15 to 20 minutes longer to thicken.
2. Using the blending shaft, blend sauce until puréed. If using a larger saucepan, tilt the pan to the side away from you to ensure that the protective guard of the blending shaft is fully submerged to prevent splatter.
3. Taste and adjust seasonings as desired.

Nutritional information per serving (1/4 cup):
Calories 29 (18% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 216mg • calc. 15mg • fiber 1g

Mole Sauce

These are many varieties of mole sauce. Ours is full flavored yet mild – perfect over chicken and rice.

Makes about 4 cups

- 2** **tablespoons extra virgin olive oil**
- 1** **medium onion, chopped**
- 3** **garlic cloves, chopped**
- 2** **tablespoons chili powder**
- 1/4** **teaspoon ground cinnamon**
- 1/4** **teaspoon ground cumin**
- 1/4** **teaspoon ground coriander**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- 1** **corn tortilla, cut into small pieces**
- 1/4** **cup toasted almonds**
- 2** **tablespoons natural peanut butter**
- 2** **cans (4 to 5 ounce) chopped green chilies**
- 1** **can (28 ounce) diced tomatoes, liquid drained**
- 1 1/2** **cups chicken broth, reduced sodium**
- 1/4** **cup raisins**
- 2** **tablespoons cocoa powder**
- 1** **teaspoon granulated sugar**

1. Put the olive oil in a medium saucepan and set over medium heat. Add the onion and sauté until soft and translucent, about 5 to 8 minutes. Reduce heat to low and add the garlic. Stir until coated with oil and fragrant. Add the spices and salt. Cook until spices are well distributed and the onion and garlic are coated, about 1 minute. First stir in the tortilla, almonds and peanut butter, and then add the remaining ingredients and stir to combine. Cover and bring to a boil over medium heat. Reduce heat and let simmer for about 45 minutes, loosely covered and stirring occasionally.
2. Once sauce has simmered, use the blending shaft to blend until puréed. If using a larger saucepan, tilt the pan to one side away from you to ensure that the protective guard of the blending shaft is fully submerged to prevent splatter. If sauce is too thick, thin out with a bit more broth.
3. Taste and adjust seasonings as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 36 (48% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 180mg • calc. 17mg • fiber 1g

Winter White Bean Soup

A rich and creamy soup, it will be sure to warm you up on a cold winter day. If you do not have prosciutto, bacon would work well in its place.

Makes about 6 cups

- 1** **tablespoon extra virgin olive oil, divided**
- 1** **ounce prosciutto (2 thin slices), chopped**
- 1** **garlic clove, chopped***
- 1** **medium onion, chopped***
- 1** **celery stalk, chopped***
- 1** **tablespoon dry white wine, or vermouth**
- 2** **cans (15 ounce) cannellini beans drained (or 1 pound dried, soaked overnight)****
- 1** **rosemary sprig**
- 1** **bay leaf**
- ¼ to ½** **teaspoon sea salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 5** **cups chicken or vegetable broth, reduced sodium**
- grated Parmesan for garnish**

1. Heat ½ tablespoon oil over medium-high heat. Add prosciutto to quickly fry. Once crispy, remove and reserve.
2. Add remaining oil and reduce heat to medium. Once hot, add garlic, onion and celery. Sauté until softened, about 8 to 10 minutes. Add the wine/vermouth, stirring to deglaze the pan (picking up the brown bits from the bottom of the pan and working into the mixture); let cook until fully evaporated. Add the beans, rosemary, bay leaf, salt and pepper and stir to mix. Heat until beans are warmed through. Add the broth and raise the heat to bring to a boil. Once boiling, reduce heat to allow to simmer, partially covered, for about 60 to 75 minutes. Remove the rosemary and bay leaf.
3. Using the blending shaft, blend sauce until puréed. If using a larger saucepan, tilt the pan to one side away from you to ensure that the protective guard of the blending shaft is fully submerged to prevent splatter.
4. Taste and adjust seasonings as desired. Garnish with a sprinkling of prosciutto and/or grated Parmesan.

* All chopping can be easily and quickly done in the food processor attachment's work bowl.

** When using soaked, dried beans, you may have to add more broth and a bit more salt as well.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 321 (14% from fat) • carb. 44g • pro. 24g • fat 5g • sat. fat 1g
• chol. 3mg • sod. 873mg • calc. 142mg • fiber 16g*

Spring Asparagus Leek Soup

Makes about 8 cups

- 2** **tablespoons unsalted butter**
- 2** **garlic cloves, chopped***
- 2** **medium leeks, white and light green parts only, washed well and sliced***
- 2** **large bunches asparagus (about 2 to 2½ pounds), rough ends trimmed and cut into 2-inch pieces (tips removed and reserved)* – optional (see note in step 3)**
- 1** **large red potato (about 8 ounces), peeled and sliced, held in water to prevent oxidation***
- 4** **tablespoons dry white wine or cognac**
- 1 to 1½** **teaspoons kosher salt, to taste**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 5** **cups vegetable broth (the more clear the broth, the greener the soup will be)**
- 1** **teaspoon fresh lemon juice**
crème fraîche for garnish
chopped chives for garnish

1. Put the butter in a medium saucepan and set over medium heat. Add the garlic and leeks; stir until you hear a slight sizzle and then cover pan to sweat the leeks for about 5 to 10 minutes, until they are very soft.
2. Add the asparagus and potato to the pan. Stir to coat all vegetables and sauté until soft. Pour in white wine or cognac and stir until completely reduced. Add salt and pepper and stir in the vegetable broth. Bring mixture to a boil and then reduce to a simmer. Simmer until all vegetables are very tender, about 20 to 25 minutes.
3. While soup is simmering, steam the asparagus tips separately, about 5 to 8 minutes until crisp tender. Shock tips in ice water to maintain a bright green color. Once cool, slice tips thinly lengthwise to be used for garnish. (Note: This step is optional, but makes for a great presentation.)
4. Once soup vegetables are tender, use the blending shaft and blend soup until puréed. If using a larger saucepan, tilt the pan to the side away from you to ensure that the protective guard of the blending shaft is fully submerged to prevent splatter.
5. Stir in lemon juice. Taste and adjust seasonings as desired.
6. Serve immediately garnishing with a dollop of crème fraîche, some chopped chives and asparagus tips.

* All chopping and slicing can be easily and quickly done in the food processor attachment's work bowl.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 97 (26% from fat) • carb. 13g • pro. 5g • fat 35g • sat. fat 2g
• chol. 8mg • sod. 650mg • calc. 45mg • fiber 3g

Summer Zucchini Soup

A great way to use up that surplus of summer garden zucchini – serve cold or warm!

Makes about 6 cups (without cream)

- 1** **tablespoon unsalted butter or extra virgin olive oil**
- 2** **medium leeks, white and light green parts, sliced***
- 1** **medium celery stalk, cut into small dice***
- 2** **garlic cloves, crushed**
- 4** **medium zucchini (about 2 pounds), sliced***
- 8** **ounces white (waxy) potato, peeled and cut into 2- inch pieces**
- 1½** **teaspoons kosher salt, divided**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ½** **cup dry white wine**
- 3½** **cups chicken broth, reduced sodium**
- 2** **tablespoons fresh mint leaves (about 6 medium leaves)**
- 2** **tablespoons fresh basil leaves (about 3 to 4 large leaves)**
- ¼** **cup heavy cream (optional)**

1. Put the butter in a large saucepan over medium heat. Once the butter melts add the leeks, celery and garlic. Stir over medium heat until vegetables soften, about 8 to 10 minutes.
2. Once soft, add the zucchini and potato with 1 teaspoon of the salt and the peppers; stir ingredients together until well coated. Once coated, add the white wine. Simmer until wine is just about evaporated. Add the broth and turn the heat up to bring mixture to a boil. Once the soup comes to a boil, reduce the heat in order to maintain a simmer. Simmer until all vegetables are tender, about 20 to 25 minutes.
3. Once all vegetables are tender, add the fresh herbs and blend using the blending shaft. To help facilitate blending, tilt pot to the side away from you to ensure that the protective guard of the blending shaft is submerged. Blend until mixture is completely puréed.
4. Taste and adjust seasoning, add remaining salt to taste if necessary.
5. If using optional cream, add at the very end of blending. Stir in cream and simmer soup for an additional 5 to 10 minutes before seasoning.

*All chopping and slicing can be easily and quickly done in the food processor attachment's work bowl.

Nutritional information per serving (based on 6 servings without cream):
Calories 109 (17% from fat) • carb. 16g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 1g
• chol. 5mg • sod. 911mg • calc. 50mg • fiber 3g

Autumn Carrot-Ginger Soup

The ginger gives this soothing soup a nice kick.

Makes about 5 cups

- 2** **tablespoons extra virgin olive oil**
- 2** **small shallots, chopped***
- 1** **tablespoon finely chopped fresh ginger***
- 1** **teaspoon kosher or sea salt, divided**
- 1/2** **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 2** **pounds carrots, sliced***
- 1/2** **teaspoon ground cumin**
- pinch ground cloves**
- 1/4** **teaspoon ground cinnamon**
- 5** **cups vegetable or chicken broth, reduced sodium**
- 1/2** **teaspoon fresh lemon juice**

1. Heat oil in a large saucepan over medium-low heat. Once hot, add the shallots, ginger and a pinch each of the salt and pepper. Sauté until vegetables are softened, about 5 minutes. Add the carrots and raise the heat to medium/medium-high. Sauté for 2 to 3 minutes, or until carrots are heated through and just starting to get tender. Add the remaining salt and pepper and the spices and stir to mix with the carrots to fully coat. Add the broth and bring to a boil. Reduce heat to let soup simmer, uncovered, for about 25 to 30 minutes (carrots should be completely tender).
2. Stir in the lemon juice and blend using the blending shaft. Use an up-and-down motion until ingredients are smooth and completely combined. To help facilitate blending, tilt pot to one side away from you so the protective cover of the blending shaft is fully submerged.
3. Taste and adjust seasonings as desired.

*These can be quickly chopped or sliced in the food processor attachment.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 161 (32% from fat) • carb. 25g • pro. 3g • fat 6g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 1133mg • calc. 88mg • fiber 5g*

Compound Butters

Compound butters are very versatile and add a nice touch to a number of dishes. The sweeter butters are delicious when spread on toast or served with pancakes, while the more savory ones can enhance the flavor of a steak hot off the grill, or finish a soup before serving. Our list is only a suggestion – use your imagination and play around with your favorite flavors.

Orange-Maple

Makes ½ cup

- 8 tablespoons unsalted GOOD quality butter, like Plugra or Kerrygold, room temperature**
- 1½ tablespoon orange zest**
- 2 tablespoons pure maple syrup**

1. Put butter and zest into the work bowl fitted with the chopping blade. Process until full combined, about 30 seconds. Scrape bowl as necessary. With unit running, add the maple syrup through the feed tube and allow to process until fully combined, about 30 seconds.
2. Remove butter from bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 teaspoon):

*Calories 38 (87% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 4g • sat. fat 2g
• chol. 10mg • sod. 0mg • calc. 2mg • fiber 0g*

Nut Butter

Makes ½ cup

- ½ cup toasted nuts (cashews and walnuts are excellent choices)**
- 8 tablespoons unsalted GOOD quality butter, like Plugra or Kerrygold, room temperature**
- pinch sea salt**
- pinch ground cinnamon (optional)**

1. Put nuts into the work bowl fitted with the chopping blade. Pulse a few times to chop. Add butter, salt and cinnamon, if using. Process until fully combined, about 30 seconds. Scrape bowl as necessary.
2. Remove butter from bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 teaspoon; based on cashew butter):

*Calories 34 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 4g • sat. fat 2g
• chol. 10mg • sod. 11mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Lemon-Thyme

Makes ½ cup

- 8 tablespoons unsalted GOOD quality butter, like Plugra or Kerrygold, room temperature**
- 1½ to 2 teaspoons fresh thyme leaves**
- 1½ to 2 tablespoons lemon zest**
- pinch sea salt (optional)**

1. Put all ingredients into the work bowl fitted with the chopping blade. Process until full combined, about 30 seconds. Scrape bowl as necessary.
2. Remove butter from bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 teaspoon):

*Calories 34 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 4g • sat. fat 2g
• chol. 10mg • sod. 0mg • calc. 1mg • fiber 0g*

Bacon-Sage

Makes about ½ cup

- 2 slices bacon, diced and cooked through (about 2 tablespoons bacon crumbles)**
- 3 to 4 fresh sage leaves**
- 8 tablespoons unsalted GOOD quality butter, like Plugra or Kerrygold, room temperature**
- pinch kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**

1. Put the bacon and sage leaves in the prep bowl fitted with the chopping blade. Pulse until evenly and finely chopped. Add the butter, salt and pepper and process until combined.
2. Remove butter from bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 teaspoon):

*Calories 48 (96% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 5g • sat. fat 3g
• chol. 12mg • sod. 37mg • calc. 1mg • fiber 0g*

Berry Fool

A traditional British dessert, fool is great anytime of the year, but is a real treat when summer berries are at their peak.

Makes about 4 to 5 cups

- 2 cups mixed berries (strawberries, raspberries, blueberries)**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 2 cups heavy cream, chilled**
- 2 tablespoons confectioners' sugar**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the berries and granulated sugar into the mixing cup. Using the blending shaft, purée, using an up-and-down motion, until *almost* fully puréed; reserve.
2. Put the remaining ingredients into a medium to large mixing bowl. Using the whisk attachment, whisk until medium peaks form, about 1 minute. Fold in berry mixture.
3. Serve immediately for the best texture (fool will only stay in good form for about 1 hour maximum).

Nutritional information per serving (½ cup):

*Calories 231 (85% from fat) • carb. 8g • pro. 0g • fat 20g • sat. fat 14g
• chol. 80mg • sod. 0mg • calc. 4mg • fiber 1g*

Triple Chocolate Shake

The ultimate chocolate dessert.

Makes about 2 cups

- 2 cups premium chocolate ice cream**
 - ½ tablespoon cocoa powder**
 - 1½ tablespoons chocolate syrup**
 - ¾ cup milk (any type of milk will do, whole, reduced-fat or skim)**
- Garnishes: whipped cream, chocolate shavings or cocoa powder**

1. Put all ingredients into the mixing cup in the order listed. Using the blending shaft, blend, using an up-and-down motion, until fully combined, about 30 to 40 seconds.
2. Top with whipped cream and chocolate shavings or cocoa powder.

Nutritional information per serving (1 cup; based on 2% milk):

*Calories 597 (55% from fat) • carb. 55g • pro. 11g • fat 37g • sat. fat 22g
• chol. 233mg • sod. 142mg • calc. 339mg • fiber 3g*

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. and CANADA only)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender 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 purchaser or owners.

We warrant that your Cuisinart® Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender 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, www.cuisinart.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.

If your Cuisinart® Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives or send the defective product to Customer Service at

Cuisinart
7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model # (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

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, at its discretion, 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 either of the above two options does not result 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 products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart® product, we suggest that you call our Cuisinart® Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Smart Stick® PowerTrio™ Hand Blender 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.

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
15CE016635

G IB-10608-ESP

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Licuada de mano multifunción Smart Stick® PowerTrio™

CSB-80

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar el cable de la toma de corriente, agárrelo por la clavija; nunca jale el cable.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no ponga la base, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Sólo la varilla desmontable y algunas otras partes de este aparato son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otro líquido. Si el aparato cayera en líquido, desconéctelo y luego retírelo del líquido; **no trate de alcanzar el aparato sin haberlo desconectado.**
4. Este aparato no debe ser usado por niños. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios y del recipiente durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
7. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. Retire la varilla desmontable del aparato antes de lavar las cuchillas o la varilla.
9. **Las cuchillas son MUY FILOSAS; manipúlelas con sumo cuidado al retirar, instalar o limpiarlas. Ejercer el mismo cuidado al instalar/retirar la cuchilla picadora o el disco reversible en el bol del accesorio procesador.**
10. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o procese pequeñas cantidades de alimentos a la vez.
11. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el accesorio procesador esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
12. Asegúrese de que la tapa del accesorio procesador esté debidamente cerrada antes de encender el aparato. No intente abrir la tapa hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil.

-
13. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.
 14. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
 15. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
 16. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
 17. Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado, y de que el motor se haya detenido completamente, antes de instalar/retirar accesorios o limpiar el aparato.
 18. La potencia nominal máxima (400 vatios) está basada en el accesorio que consume más electricidad (el accesorio procesador).
 19. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invíértala.

Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	3
Instrucciones de desembalaje	5
Piezas y características.	6
Ensamblaje	8
Accesorio licuador.	8
Accesorio procesador	8
Disco rebanador/triturador	9
Cuchilla picadora.	10
Accesorio batidor	10
Funcionamiento.	11
Cómo licuar	11
Cómo procesar alimentos	11
Cómo batir.	12
Limpieza y mantenimiento	12
Consejos útiles	13
Pautas de uso del accesorio procesador.	16
Recetas	17
Garantía.	33

DESEMBALAJE

Coloque la caja de su licuadora de mano multifunción Smart Stick® PowerTrio™ de Cuisinart® sobre una superficie llana y segura. Abra la caja y retire el inserto de cartón ubicado encima del aparato. Deslice el aparato fuera de la caja. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja y regrese el inserto adentro de la caja. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

NOTA: la cuchilla licuadora es muy filosa.

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Seque todas las piezas con un paño suave y absorbente. Limpie todas las piezas según se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento". Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Botón de encendido/apagado:** permite encender el aparato al toque de un botón. Simplemente mantenga oprimido el botón para licuar/procesar o pulsar. El aparato se apagará al soltar el botón.
2. **Botón de desbloqueo:**
Evita poner el aparato en marcha sin querer. Siempre lo deberá presionar para que el motor se encienda.
3. **Cómoda empuñadura:** permite controlar fácilmente la licuadora de mano.
4. **Bloque-motor**
5. **Accesorio licuador:** fácil de instalar sobre el bloque-motor. El protector de cuchillas de acero inoxidable evita las salpicaduras. Para limpiar: simplemente oprima el botón de liberación ubicado en la parte trasera del aparato para liberar la varilla.
6. **Accesorio batidor:** fácil de instalar sobre el bloque-motor. Este accesorio es ideal para montar claras y preparar crema batida y otras delicias.
 - a. **Caja de engranajes desmontable:** conectada al batidor.
7. **Accesorio procesador:**
 - a. Bol de 4 tazas (945 ml) con boca de llenado y empujador; trabaja como una mini-procesadora de alimentos. El accesorio procesador se conecta al bloque-motor de la misma manera que el accesorio batidor y el accesorio licuador.
 - b. Úselo con la cuchilla de acero inoxidable para picar los alimentos.
 - c. Úselo con el disco rebanador/triturador reversible para rebanar/cortar en rodajas y triturar/rallar.
8. **Vaso medidor:** vaso de 2 tazas (475 ml), apto para microondas y lavavajillas. Ideal para licuar bebidas, batidos, aderezos y mucho más. Cuenta con un pico anti-goteo y es fácil de agarrar.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ENSAMBLAJE

ACCESORIO LICUADOR

1. Haga coincidir la varilla con el bloque-motor (la empuñadura) y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen. Puede resultar útil oprimir el botón de liberación de la varilla.



2. Conecte el cable a una toma de corriente.



ACCESORIO PROCESADOR

1. Conecte el bloque-motor a la tapa del accesorio procesador.
2. Haga coincidir el eje de la tapa del accesorio procesador con el árbol del motor.
3. Una vez alineadas, conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen.



DISCO REBANADOR/TRITURADOR

1. Coloque el adaptador para disco sobre el eje en el centro del bol.



2. Instale el disco rebanador triturador sobre el adaptador, el lado deseado apuntando hacia arriba.

Para rebanar/cortar en rodajas: instale el disco sobre el adaptador, con lado rebanador apuntando hacia arriba.

Para triturar/rallar: instale el disco sobre el adaptador, con el lado rallador apuntando hacia arriba.



MANIPULE EL DISCO CON SUMO CUIDADO; SUS FILOS SON MUY CORTANTES.

3. Coloque la tapa (conectada al bloque-motor) sobre el bol y gire en sentido horario para sujetar.

4. Conecte el cable a una toma de corriente.



CUCHILLA PICADORA



1. Instale la cuchilla sobre el eje en el centro del bol.
2. Coloque la tapa (conectada al bloque-motor) sobre el bol y gire en sentido antihorario para sujetar.
3. Conecte el cable a una toma de corriente.

ACCESORIO BATIDOR

1. Haga coincidir la caja de engranaje con el bloque-motor y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen. Puede resultar útil oprimir el botón de liberación de la varilla.

Nota: la caja de engranaje es desmontable.



FUNCIONAMIENTO

CÓMO LICUAR

La cuchilla ha sido diseñada para procesar una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, bebidas en polvo, salsas, sopas, batidos/licuados y mucho más.

La cuchilla licua los alimentos sin incorporar mucho aire a la mezcla. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es todo lo que necesita para preparar las más sabrosas recetas. Para evitar las salpicaduras, procure no sacar la cuchilla del líquido durante el funcionamiento. Si es necesario, incline ligeramente la cacerola o el recipiente lejos de su cuerpo para que el protector de cuchillas quede sumergido.

1. Sumerja la varilla en la mezcla.
2. Mantenga oprimido el botón de encendido. Oprima y mantenga oprimido el botón de velocidad deseado. Mantenga oprimido el botón de desbloqueo arriba de la empuñadura para encender el motor. Una vez encendido el motor, puede soltar el botón de desbloqueo, pero deberá seguir oprimiendo el botón de velocidad. Nota: también puede hacer el contrario, oprimiendo primero el botón de velocidad y luego el botón de desbloqueo. No presione el botón de velocidad durante más de 60 segundos seguidos.
3. No haga funcionar el aparato durante más de 60 segundos seguidos.
4. Desconecte el aparato inmediatamente después del uso.

PRECAUCIÓN: NO ACERQUE LOS DEDOS A LA CUCHILLA. DESCONECTE EL APARATO ANTES DE DESALOJAR ALIMENTOS TRABADOS EN LA CUCHILLA.

FUNCIÓN DE PULSO

Para pulsar, manténgalo oprimido mientras presiona repetidamente el botón de velocidad deseado.

CÓMO PROCESAR ALIMENTOS

COMO PICAR

1. Coloque el bol del accesorio procesador sobre una superficie plana y segura, como una encimera.
2. Coloque los ingredientes en el bol. Asegúrese de que los alimentos estén cortados en pedazos pequeños ($\frac{1}{2}$ –1 pulgada/1.5–2.5 cm) y cerciórese de no sobrellenar el bol.
3. Cierre la tapa del bol, asegurándose de que esté debidamente puesta.
4. Mantenga oprimido el botón de encendido.

Nota: debido a la potencia del motor, le recomendamos que sostenga el bol con una mano durante el funcionamiento.

-
5. Suelte el botón de encendido para apagar el motor.
 6. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE INMÓVIL**, y luego desconecte el cable de la toma de corriente.
 7. Retire la tapa (junta con el bloque-motor) del bol.
 8. Retire cuidadosamente la cuchilla, agarrándola por la parte de plástico. **NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA.**
 9. Retire los alimentos del bol con una espátula.

Nota: nunca haga funcionar el accesorio procesador con el bol vacío.

CÓMO REBANAR/TRITURAR

El disco rebanador/triturador reversible puede rebanar/cortar en rodajas y triturar/rallar una gran variedad de frutas, vegetales y quesos. Véase la sección "Consejos para rebanar/triturar" en la página 15. Véase las instrucciones de ensamblaje en la página 9.

1. Coloque el bol del accesorio procesador sobre una superficie plana y segura, como una encimera. Instale el disco, el lado que desea usar apuntando hacia arriba.
2. Introduzca los alimentos en la boca de llenado. Introduzca el empujador en ésta. Empuje los alimentos, usando presión moderada, con una mano mientras enciende el aparato con la otra mano.
3. Rebanar/triturar alimentos toma tan sólo segundos; apague ni bien los alimentos estén rebanados/triturados. Espere hasta que el disco esté totalmente inmóvil antes de abrir la tapa.
SIEMPRE UTILICE EL EMPUJADOR PARA EMPUJAR LOS ALIMENTOS EN LA BOCA DE LLENADO. NUNCA EMPUJE LOS ALIMENTOS CON SUS DEDOS O UNA ESPÁTULA.
4. Desconecte el cable de la toma de corriente. Abra la tapa y retire el disco, agarrando el adaptador por la parte plana y alzando mientras sostiene el bol con la otra mano.

CÓMO BATIR

1. Conecte el accesorio batidor al bloque-motor. (véase las instrucciones de ensamblaje en la página 10).
2. Conecte el cable a una toma de corriente
3. Sumerja el batidor en la mezcla.
4. Mantenga oprimido el botón de encendido. El aparato se apagará al soltar el botón.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LICUADORA DE MANO

Limpie el bloque-motor y la varilla cuidadosamente después de cada uso. Retire el accesorio licuador del bloque-motor. Limpie el bloque-motor con una esponja o un paño ligeramente humedecido. No utilice

limpiadores abrasivos, los cuales podrían dañarlo. Lave la varilla a mano o en el lavavajillas, con un detergente suave. Tenga mucho cuidado al manipular la varilla; la cuchilla es muy filosa.

ACCESORIO PROCESADOR

Le recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla, el disco y la tapa inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. No sumerja la tapa del bol en agua y no la meta al lavavajillas. Lave la cuchilla, el disco, el adaptador, el empujador y el bol en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Limpie la parte inferior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente humedecido para eliminar los residuos de alimentos. Lave la cuchilla cuidadosamente. No la deje en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista.

El bol, la cuchilla, el disco y el empujador también pueden lavarse en el nivel superior del lavavajillas. Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas. Limpie el bloque-motor y la parte superior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente húmedo. Seque inmediatamente.

Nunca sumerja el bloque-motor o la tapa en agua u otro líquido. El accesorio procesador ha sido diseñado para **USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

ACCESORIO BATIDOR

Separe el accesorio batidor del bloque-motor. Separe el batidor de la caja de engranajes, jalando cada pieza en dirección opuesta. Limpie la caja de engranajes con un paño humedecido. Lave el batidor en agua jabonosa tibia, o en el lavavajillas.

No sumerja la caja de engranajes en agua u otro líquido.

Toda reparación, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

CONSEJOS ÚTILES

ACCESORIO LICUADOR

- Asegúrese de que el protector de cuchillas esté completamente sumergido antes de empezar a licuar.
- Licue las sopas directamente en la cacerola/olla, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener la consistencia deseada.
- Cuando licue directamente en la cacerola/olla, incline ligeramente la cacerola/olla para evitar las salpicaduras.
- Si usa cacerolas/ollas antiadherentes, no permita que la licuadora haga contacto con el revestimiento antiadherente.
- Cuando licue directamente en el vaso, por ejemplo para preparar batidos de frutas, corte los alimentos en trocitos de ½ pulgada (1.5 cm).

-
- Utilice la licuadora de mano para preparar salsas suaves y homogéneas.
 - No sumerja el bloque-motor en agua u otro líquido.
 - Cuando licue directamente en el vaso, siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta.
 - La licuadora de mano es perfecta para espumar la leche, para servir con capuchino o café con leche. Simplemente caliente la leche en una cacerola, y luego lícuela suavemente, pulsando y manteniendo la cuchilla sumergida.
 - No deje el aparato adentro de una cacerola/olla caliente.
 - No licue alimentos que contengan materias duras como hueso, pepas, etc.; esto podría dañar las cuchillas.
 - No sobrellene los recipientes en los cuales licua; la mezcla se expande durante el licuado y puede desbordarse.
 - Para incorporar aire a una mezcla, mantenga la cuchilla justo debajo de la superficie.
 - Un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera de conseguir resultados uniformes y homogéneos.
 - No sumerja la varilla hasta más de 1 pulgada (2.5 cm) del bloque-motor.

ACCESORIO BATIDOR

- No sumerja la caja de engranajes en agua u otro líquido.
- Utilice el accesorio batidor para montar claras o batir crema.
- Para montar claras, utilice un tazón de metal o de cristal muy limpio. Nunca utilice un tazón de plástico; el plástico suele contener aceites que pueden impedir montar las claras. Para ayudar a estabilizar las claras, añada $\frac{1}{8}$ cucharadita de crémor tártaro por clara antes de montarlas. Nota: no use crémor tártaro si usa un recipiente de cobre. Bata las claras a punto de nieve.
- El accesorio batidor también puede usarse para preparar mezcla de "crêpes" (crepas) o tortillas de huevos.
- Batir las claras durante un tiempo excesivo hace que se sequen y sean menos estables.
- Cuando añada azúcar a las claras, haga esto despacio, justo cuando se forman picos, y luego siga batiendo.
- Si el tiempo lo permite, es aconsejable refrigerar el tazón y el batidor antes de batir crema. El mejor tazón para preparar crema batida es un tazón profundo con un fondo redondo que minimiza las salpicaduras.
- Refrigere la crema/nata antes de batirla. Bata la crema hasta conseguir picos suaves o firmes, al gusto. Añada saborizante (por ej. extracto de vainilla) si desea. Para conseguir resultados óptimos, prepare la crema batida justo antes de usarla.

ACCESORIO PROCESADOR

- Para preparar mantequilla aromatizada, utilice mantequilla a temperatura ambiente.

-
- No muele especias en el bol del accesorio procesador.
 - No procese más de 1½ taza (355 ml) de líquido a la vez. Utilice las cantidades indicadas en nuestras recetas como referencia.
 - No sobrellene el bol. Para lograr resultados óptimos, los ingredientes no deben pasar los ¾ del bol.
 - No pique alimentos que contengan materias duras como huesos, pepas, etc.; esto podría dañar las cuchillas.
 - No sumerja la tapa del accesorio procesador en agua u otro líquido.
 - No haga funcionar el accesorio procesador durante más de 30 minutos seguidos.
 - Para agregar líquido sin interrumpir el procesado, échelos directamente en el empujador. Esta característica es muy práctica.
 - El empujador ha sido diseñado para permitirle agregar líquido muy lentamente, sin interrumpir el procesado, lo que resulta muy útil para preparar salsas, aderezos o mayonesa.
 - SIEMPRE UTILICE EL EMPUJADOR PARA EMPUJAR LOS ALIMENTOS EN LA BOCA DE LLENADO. **NUNCA EMPUJE LOS ALIMENTOS CON SUS DEDOS O UNA ESPÁTULA.**
 - Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
 - Pele las frutas/verduras y retire las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm).
 - Pulse, usando pulsaciones de 1 segundo, hasta obtener la consistencia deseada. Para conseguir resultados más finos, procesa los alimentos de manera continua. Averigüe la consistencia a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario.

Cómo rebanar/triturar (usando el disco rebanador/triturador reversible)

- Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en la boca de llenado. Empuje los alimentos, usando presión moderada, a la vez que procesa.
- Para cortar frutas/verduras redondas en rodajas: corte la extremidad inferior de la fruta/verdura e introdúzcala en la boca de llenado, el lado cortado primero. Si no cabe, corte a la mitad o en cuartos. Procese, ejerciendo presión uniforme.
- Para rebanar pequeños alimentos como champiñones, rábanos o fresas: corte ambas extremidades de la fruta/hortaliza e introdúzcala verticalmente en la boca de llenado.
- Refrigere o congele brevemente el queso suave a medio-firme antes de rebanar o triturarlo.
- Entibie el queso duro (por ej. Parmesano) a temperatura ambiente antes de rebanar o rallarlo.

PAUTAS DE USO DEL ACCESORIO PROCESADOR

Ingrediente	Aditamento usado	Comentarios
Papillas (pida consejo a su pediatra/médico)	Cuchilla picadora	Colocar una pequeña cantidad de alimentos cocidos en el bol. Agregar una pequeña cantidad de líquido. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente para licuar.
Pan rallado (pan fresco o pan del día anterior)	Cuchilla picadora	Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Queso rallado (Asiago, Locatelli, Parmesano, Romano, etc.) (no se recomienda procesar queso suave a menos que sea para preparar un aderezo o una salsa para mojar)	Cuchilla picadora	Queso rallado: Cortar en pedazos muy pequeños. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. Hasta 4 onzas (115 g).
	Disco triturador/rallador	Queso triturado: Dejar entibiar a temperatura ambiente y cortar en pedazos que quepan en la boca de llenado. Colocar el queso en la boca de llenado y encender el aparato. Empujar el queso, usando presión muy leve. Apagar ni bien el queso esté triturado.
Chocolate	Cuchilla picadora	Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) y congelar por 3 minutos antes de procesar. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de 1 onza (30 g) a la vez.
	Disco triturador/rallador	Cortar en pedazos grandes y congelar por 3 minutos antes de procesar. Procesar, usando presión moderada. El resultado es un producto rallado fino.
Aderezos y cremas para mojar	Cuchilla picadora	Colocar los ingredientes en el bol, sin cubrir el eje de la cuchilla. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. También puede colocar los ingredientes en el vaso medidor y licuarlos con el accesorio licuador.
Ajo	Cuchilla picadora	Pelar 12 dientes de ajo. Pulsar para picar.
Jengibre (fresco)	Cuchilla picadora	Para rallar: Pelar y cortar en trocitos de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar para picar. No procesar más de 2 onzas (55 g) a la vez.
	Disco rebanador/rallador	Para rebanar o triturar: pelar y cortar en pedazos que quepan en la boca de llenado; encender la máquina y rebanar/triturar, usando presión leve a moderada para empujar. Apagar ni bien el jengibre esté rebanado/triturado.
Hierbas (frescas)	Cuchilla picadora	Colocar 1 taza (60 g) de hierbas limpias y secas en el bol. Pulsar para picar.
Nueces	Cuchilla picadora	Utilizar nueces sin cáscara. Tostar las nueces para maximizar el sabor. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de ½ taza (75 g) a la vez.
Carne (res, cerdo, aves)	Cuchilla picadora	Para procesar: 6 onzas (170 g), en trocitos de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador/rallador	Para rebanar o triturar: Cortar en pedazos que quepan en la boca de llenado y congelar por 15–20 minutos. Empujar los alimentos, usando presión leve a moderada, a la vez que procesa. Soltar el botón ni bien la carne esté rebanada/triturada.
Cebolla	Cuchilla picadora	Pelar; cortar en trocitos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 1½ taza a la vez. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Vegetales (cocidos)	Cuchilla picadora	Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar para picar. No procesar más de 2 tazas (400 g) a la vez. Agregar un poco de líquido de cocción, caldo o leche para preparar puré. No se aconseja preparar puré de papas.
Vegetales (crudos)	Cuchilla picadora	Para procesar: Pelar y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Pelar el apio con un pelador para eliminar los hilos duros. Pulsar para picar. No procesar más de 2 tazas (400 g) a la vez.
	Disco rebanador/rallador	Para rebanar o triturar: Cortar los vegetales en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de llenado. Empujar los alimentos, usando presión moderada, a la vez que procesa. Apagar ni bien todo esté rebanado/triturado.

-
- Para rallar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: forme un rollo de hojas. Introduzca el rollo verticalmente en la boca de llenado. Procese, ejerciendo presión uniforme.

BATIDOS Y BEBIDAS

Batido de desayuno para el camino

¡Nutrición en un vaso! Prepare este batido de mañana para tomar su desayuno en camino al trabajo.

Rinde aproximadamente 16 onzas (475 ml)

- ½ taza (120 ml) de jugo**
- ½ taza (120 ml) de yogur natural bajo en grasa**
- 3 fresas, partidas en dos**
- ½ taza (70 g) de cubos de mango fresco o congelado**
- 1 cucharada de semillas de linaza en polvo (opcional)**
- 1 banano congelado, en trozos**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado.
2. Licuar durante 30–45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 8 onzas (235 ml):

Calorías 181 (11% de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 4 mg • Sodio 43 mg • Calcio 111 mg • Fibra 4 g

Batido proteico

Este batido energizante es perfecto después de hacer ejercicio.

Rinde aproximadamente 16 onzas (475 ml)

- ½ taza (120 ml) de leche de coco**
- ⅓ taza (80 ml) de yogur natural o yogur de vainilla**
- 2 cucharadas de proteínas en polvo**
- 1 banano, en trocitos**
- 1 taza (140 g) de cubitos de mango**
- ½ taza (125 g) de trocitos de piña**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado.
2. Licuar durante 25–30 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 8 onzas (235 ml):

Calorías 270 (40% de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 6 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 5 mg • Sodio 68 mg • Calcio 89 mg • Fibra 4 g

Batido de frutas simple

Esta receta puede servir para preparar muchos batidos, usando cualquier tipo de jugo o fruta.

Rinde aproximadamente 16 onzas (475 ml)

- ½ taza (120 ml) de jugo de granada**
- ½ banano, en trozos**
- 1½ taza (225 g) de frutas del bosque frescas o congeladas**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado.
2. Licuar durante aproximadamente 30 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 8 onzas (235 ml):

Calorías 112 (4% de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Gasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 16 mg • Fibra 3 g

"Muffins" de calabacín con especias

¡Preparar estos sabrosos "muffins" es muy fácil gracias al disco triturador!

Rinde 6 "muffins" grandes

Spray vegetal

- ½ taza (50 g) de nueces tostadas**
- 1 calabacín ("zucchini") pequeño, cortado para caber en la boca de llenado**
- ½ taza llena (100 g) de azúcar rubia o morena**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- ¾ taza (95 g) de harina común**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¼ cucharadita de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ¼ cucharadita de clavo de olor en polvo**
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada**
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo**
- ½ cucharadita de sal**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal**
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar levemente un molde de 6 muffins con spray vegetal; reservar.
2. Instalar la cuchilla en el bol. Agregar las nueces; procesar para picar. Reservar.

-
3. Instalar el disco triturador. Rallar el calabacín, y luego retirarlo del bol y exprimirlo para eliminar el exceso de agua. Reservar, en un tazón grande.
 4. Agregar el azúcar y el huevo; revolver bien. Agregar los ingredientes remanentes y mezclar ligeramente para incorporar. Echar la mezcla en los moldecitos.
 5. Meter al horno por aproximadamente 25 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Información nutricional por "muffin":

Calorías 318 (54% de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 5 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 35 mg • Sodio 284 mg • Calcio 94 mg • Fibra 2 g

"Tapenade"

Condimento francés tradicional, ideal para servir con galletas saladas o pan crujiente.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

- 1 diente de ajo grande**
- 3 cucharadas de perejil fresco picado**
- 1½ taza (300 g) de aceitunas negras (por ej. Kalamata o Niçoises) deshuesadas**
- ⅓ taza (65 g) de aceitunas verdes deshuesadas**
- 1 taza (140 g) de alcaparras, escurridas y lavadas**
- ½ cucharada de jugo de limón fresco**
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

1. Instalar la cuchilla en el bol. Agregar el ajo y el perejil; procesar por 5–10 segundos para picar. Raspar el bol. Agregar las aceitunas y las alcaparras; pulsar 12–15 veces para picar. Agregar el jugo de limón, la mostaza y la pimienta; procesar por 10–15 segundos, raspando el bol de vez en cuando.
2. Encender la máquina; echar el aceite de oliva en la boca de llenado y procesar durante aproximadamente 20 segundos, hasta que la mezcla forme una pasta espesa.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 31 (84% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 186 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g

Humus

Puede cambiar esta receta básica, añadiéndole pimienta roja cocida, remolacha asada o hierbas frescas.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 diente de ajo grande**
- 1 lata de 15.5 onzas (450 g) de garbanzos, escurridos y lavados**
- 6 cucharadas de salsa Tahini**
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco**
- ½–¾ cucharadita de sal kosher o sal marina, al gusto**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ taza (60 ml) o más de aceite de oliva virgen extra**
- ⅓ taza (80 ml) de agua (usar más si es necesario)**

1. Instalar la cuchilla en el bol. Poner el ajo en el bol y pulsar 10–15 veces; raspar el bol. Agregar los garbanzos, la salsa Tahini, el jugo de limón, la sal y la pimienta; pulsar 10–12 veces. Agregar el aceite y procesar hasta emulsionar. Agregar el agua y procesar hasta obtener una mezcla muy suave. Si desea una consistencia menos espesa, agregue más agua. Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 68 (41% de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Gasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 153 mg • Calcio 33 mg • Fibra 2 g

Salsa de tomates y maíz

Para un sabor óptimo, utilice ingredientes muy frescos. Siempre puede ajustar la sazón al final.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 diente de ajo grande**
- ½ cebolla mediana, en pedazos**
- ½ jalapeño (o al gusto), sin semillas, en trocitos**
- 2 cebolletas ("green onions"), en trozos**
- ½ taza (30 g) de cilantro fresco**
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco**
- ¼ –½ cucharadita de sal marina o kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 1 pizca de chile en polvo**
- 2 tomates medianos, en pedazos (también puede usar tomates de pera)**
- ⅔ taza (65 g) de maíz en grano congelado**

1. Instalar la cuchilla en el bol. Colocar el ajo, la cebolla, el jalapeño, la cebolleta y el cilantro en el bol y pulsar 5 veces, hasta picar grueso; raspar el bol. Agregar el jugo de lima, la sal, la pimienta, el chile en polvo y el tomate. Pulsar 5–4 veces. Agregar el maíz; pulsar 3 ó 4 veces para mezclar.

-
2. Ajustar la sazón al gusto. Servir con chips de maíz calientes.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 11 (6% de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Gasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 35 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Mayonesa

*Le sorprenderá lo fácil que es preparar esta mayonesa casera.
Si usa yemas crudas, lo que le da más sabor, cerciórese
de usar huevos locales frescos.*

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

- ¼ taza (60 ml) de sustituto de huevo pasteurizado (por ej. EggBeaters®); también puede usar yemas de huevo, siempre que se cerciore que estén muy frescos**
- 1 cucharada de jugo de limón fresco**
- ½ cucharada de vinagre de vino blanco**
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon**
- ½ cucharadita de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- 1 pizca de pimienta blanca recién molida**
- ⅔ taza (80 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar hasta que la mezcla empiece a espesarse. Cerciorarse de mantener la cuchilla sumergida durante el licuado. Agregar el aceite 2 cucharadas a la vez, sin dejar de licuar. Tras haber agregado todo el aceite, seguir licuando durante aproximadamente 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta que la mezcla esté espesa.

Información nutricional por porción

(1 cucharada, usando sustituto de huevo pasteurizado)

Calorías 83 (96% de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 9 g • Gasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 27 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

Vinagreta cremosa de champaña

Esta deliciosa vinagreta se volverá su favorita ni bien la pruebe.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

- 1 diente de ajo**
- 1 chalote pequeño, en pedazos**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon**
- 1 cucharadita de sal marina o sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 2½ cucharadas de vinagre de champaña**
- ¾ taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra**

-
1. Colocar todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso medidor, en el orden indicado. Procesar para romper el ajo y el chalote. Agregar el aceite, un cuarto de taza (60 ml) a la vez, y seguir licuando para emulsionar.
 2. Tras haber agregado todo el aceite, licuar durante 30 segundos adicionales.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 93 (90% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g • grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 57 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1g

Pesto

Puede modificar esta receta tradicional al gusto, sustituyendo la albahaca por hierbas como perejil o cilantro, y usando nueces en vez de piñones.

Rinde aproximadamente $\frac{3}{4}$ taza (175 ml)

- $\frac{1}{2}$ onza (45 g) de queso Reggiano Parmigiano, en cubitos**
- $\frac{1}{3}$ taza (40 g) de piñones tostados (también puede usar nueces)**
- 2 dientes de ajo**
- $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{2}$ taza llena (90 g) de hojas de albahaca fresca**
- $\frac{1}{3}$ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra**

1. Instalar la cuchilla en el bol. Agregar el queso, pulsar 5 veces para romper, y luego procesar durante 15–20 segundos hasta que esté finamente molido. Reservar.
2. Colocar los piñones en el bol. Pulsar 8 veces para picar; reservar, junto con el queso.
3. Colocar el ajo y la sal en el bol; procesar durante 5 segundos. Raspar el bol; agregar la albahaca y la mitad del aceite de oliva. Pulsar 10–12 veces; raspar el bol. Encender la máquina y agregar lentamente el aceite de oliva remanente por la boca de llenado. Agregar el queso y las nueces; procesar por 10–15 segundos adicionales.
4. Colocar en un recipiente hermético. El pesto se conservará durante hasta una semana en el refrigerador; también puede congelarlo.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 144 (88% de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 3 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 5 mg • Sodio 282 mg • Calcio 73 mg • Fibra 1 g

Ensalada César clásica

Un favorito de restaurante de siempre, hecho fresco en casa.

Rinde 4–6 porciones

Picatostes:

- 2 tazas (500 g) de cubos de pan**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**

-
- 1 diente de ajo, machacado
 - ¼ cucharadita de sal kosher

Ensalada y aderezo:

- 1 lechuga romana
- 2 onzas (55 g) de queso Parmigiano Reggiano
- 1 diente de ajo pequeño
- 3–4 filetes de anchoa
- 2 cucharadas de sustituto de huevo pasteurizado (por ej. EggBeaters®); también puede usar yemas de huevo (siempre que se cerciore que estén muy frescos)
o 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
- 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Forrar una placa para horno con papel de aluminio. Revolver los cubitos de pan con el aceite de oliva, el ajo y la sal. Echar la mezcla sobre la placa para horno y meter al horno por 10–12 minutos, revolviendo una vez durante el horneado. Hornear hasta que los picatostes estén dorados. Reservar.
2. Lavar la lechuga y romper las hojas en pedacitos. Secar y reservar, en un tazón grande.
3. Instalar el disco triturador en el bol. Rallar el queso; reservar.
4. Instalar la cuchilla picadora. Agregar el ajo y procesar hasta que esté finamente picado. Agregar las anchoas, el sustituto de huevo (o la yema/mayonesa), la mostaza, el jugo de limón, el vinagre, la salsa Worcestershire y la pimienta. Procesar hasta conseguir una mezcla homogénea. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite de oliva por la boca de llenado y seguir procesando hasta conseguir una mezcla emulsionada.
5. Revolver la lechuga con los picatostes, el queso rallado y el aderezo. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 256 (68% de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 7 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 45 mg • Sodio 433 mg • Calcio 161 mg • Fibra 3 g

Aderezo de cítrico y eneldo

Nos encanta este aderezo con pepinos en rodajas (para una preparación rápida, use el disco rebanador).

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

- ½ cucharadita de vinagre de champaña o vinagre de jerez
- 1 chalote pequeño, en pedazos
- 1 diente de ajo pequeño

-
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
 - 3 cucharadas de jugo de naranja fresco
 - 1 cucharada de jugo de limón fresco
 - 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
 - 3 cucharadas de eneldo fresco
 - 1 cucharadita de sal marina o sal kosher
 - 1 pizca de pimienta negra recién molida
 - ½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso medidor. Procesar brevemente para romper el ajo y el chalote. Agregar el aceite, un cuarto de taza (60 ml) a la vez, y seguir licuando para emulsionar. Tras haber agregado todo el aceite, licuar durante 30 segundos adicionales.

Información nutricional por porción (basada en 2 cucharadas):

Calorías 128 (94% de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 14 g • Gasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 113 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

Salsa de pimiento rojo asado y tomate

Esta salsa muy versátil acompaña deliciosamente tanto pollo asado como pasta.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla mediana, en cubitos
- 1 zanahoria, en trozos
- 1 rama de apio, en trozos
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de albahaca seca
- ⅓ taza (80 ml) de vino blanco seco o vermú
- 3 pimientos dulces rojos asados, en pedazos
- 2 cucharadas de concentrado/pasta de tomate
- 2 latas de 15 onzas (435 g) de tomates cocidos picados, con jugo
- ¾ cucharadita de sal marina o sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ⅛ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en un sartén mediano. Cuando esté caliente, agregar la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo y la albahaca. Tapar parcialmente y cocer durante 6–8 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos, pero sin permitir que se doren. Agregar el vino y raspar el fondo de la cacerola con un cucharón para despegar los pedazos. Reducir hasta que el vino se haya evaporado casi por completo. Agregar los pimientos asados, el concentrado de tomate, los tomates con su jugo, la sal, la pimienta y las hojuelas de pimienta roja. Dejar hervir, y luego reducir el fuego y hervir a fuego lento, parcialmente tapado, durante 35–40 minutos. Quitar la tapa y hervir a fuego lento durante 15–20 minutos adicionales.

-
- Licuar la salsa con la licuadora de mano hasta obtener una mezcla suave. Si usa una cacerola grande, inclinar ligeramente la cacerola para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido.
 - Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):

Calorías 29 (18% de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 216 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g

Mole

Hay muchas variedades de mole. Nuestro mole, lleno de sabor y suave, es perfecto para acompañar pollo y arroz.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 2** cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1** cebolla mediana, picada
- 3** dientes de ajo, picados
- 2** cucharadas de chile en polvo
- ¼** cucharadita de canela en polvo
- ¼** cucharadita de comino en polvo
- ¼** cucharadita de semillas de cilantro en polvo
- 1** cucharadita de sal kosher
- 1** tortilla de maíz, en pedacitos
- ¼** taza (30 g) de almendras tostadas
- 2** cucharadas de mantequilla de maní natural
- 2** latas de 4–5 onzas (115–140 g) de chiles verdes picados
- 1** lata de 28 onzas (420 g) de tomates picados, escurridos
- 1½** taza (355 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- ¼** taza (30 g) de pasas
- 2** cucharadas de cacao en polvo
- 1** cucharadita de azúcar granulada

- Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en un sartén mediano. Agregar la cebolla y saltear durante 5–8 minutos, hasta suavizarse. Reducir el fuego y agregar el ajo. Revolver para cubrir con aceite y cocer hasta que esté fragante. Agregar las especias y la sal. Cocer durante aproximadamente 1 minuto, revolviendo. Agregar la tortilla, las almendras y la mantequilla de maní primero. Luego, agregar el resto de los ingredientes y revolver. Tapar y cocer a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir. Reducir el fuego y seguir cocinando a fuego lento durante aproximadamente 45 minutos, revolviendo ocasionalmente.
- Cuando la salsa esté lista, licuarla hasta conseguir un puré. Si usa una cacerola grande, inclinar ligeramente la cacerola para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido. Si la salsa parece muy espesa, agregar un poco de agua.
- Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 36 (48% de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 180 mg • Calcio 17 mg • Fibra 1 g

Crema invernal de frijoles blancos

*Esta sopa rica y cremosa le calentará durante los días fríos del invierno.
Si no tiene jamón de Parma (Prosciutto), puede usar tocino.*

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

- 1** cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1** onza (30 g) de jamón de Parma (Prosciutto), picado
- 1** diente de ajo, picado*
- 1** cebolla mediana, picada*
- 1** rama de apio, picada*
- 1** cucharada de vino blanco seco o vermú
- 2** latas de 15 onzas (435 g) de frijoles blancos cocidos, escurridos (o 1 libra/455 g de frijoles secos, remojuados durante 8–12 horas)*
- 1** ramita de romero
- 1** hoja de laurel
- 1/4–1/2** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de pimienta negra recién molida
- 5** tazas (1.2 L) de caldo de pollo o de vegetales bajo en sodio
- queso Parmesano rallado para decorar**

1. Poner $\frac{1}{2}$ cucharada del aceite a calentar a fuego medio-alto. Agregar el jamón y freírlo rápidamente. Una vez crujiente, reservar.
2. Poner a calentar el resto del aceite a fuego medio. Una vez caliente, agregar la cebolla, el ajo y el apio. Saltear durante 8–10 minutos, hasta que estén suaves. Agregar el vino y raspar el fondo de la cacerola con un cucharón para despegar los pedazos. Reducir hasta que el vino se haya evaporado casi por completo. Agregar los frijoles, el romero, la hoja de laurel, la sal y la pimienta, y revolver. Seguir cocinando hasta que los frijoles estén calientes. Agregar el caldo y subir el fuego hasta que hierva. Dejar hervir, y luego reducir el fuego y hervir a fuego lento, parcialmente tapado, durante 60–75 minutos. Retirar el romero y la hoja de laurel.
3. Licuar la salsa con la licuadora de mano hasta obtener una mezcla suave. Si usa una cacerola grande, inclinar ligeramente la cacerola para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto. Decorar con pedacitos de jamón y/o queso Parmesano rallado.

* Utilice el accesorio procesador para picar/rebanar los ingredientes fácilmente.

** Si remoja frijoles secos, puede que tenga que usar más caldo y sal.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 321 (14% de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 24 g • Grasa 5 g • Gasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 873 mg • Calcio 142 mg • Fibra 16 g

Crema primaveral de espárragos y puerro

Rinde aproximadamente 8 tazas (1.9 L)

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
- 2 dientes de ajo, picados*
- 2 puerros medianos (parte blanca y verde claro solamente), en rodajas*
- 2–2½ libras (910 g–1.1 kg) de espárragos, sin la parte dura del tallo y las puntas reservadas (opcional; véase la nota en el paso 3), cortados en trozos de 2 pulgadas (5 cm)
- 1 papa roja grande, pelada y cortada en rodajas (mantener en agua fría hasta el momento de usar)
- 4 cucharadas de vino blanco seco o coñac
- 1–1½ cucharadita de sal kosher, a gusto
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 5 tazas (1.2 L) de caldo de vegetales (cuanto más claro el caldo, más verde la sopa)
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- "Crème fraîche" para servir
- Cebollinos ("chives") picados para decorar

1. Derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola mediana. Agregar el ajo y el puerro; revolver hasta que empiece a crepitar, y luego tapar la cacerola y rehogar durante 5–10 minutos, hasta que el puerro esté muy suave.
2. Agregar los espárragos (no las puntas) y la papa. Revolver para cubrir con la mantequilla y saltear hasta que estén suaves. Agregar el vino blanco y cocer, revolviendo, hasta que el vino se haya evaporado. Agregar la sal, la pimienta y el caldo de vegetales. Dejar hervir, luego reducir el fuego. Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos, hasta que los vegetales estén muy suaves.
3. Mientras la sopa está cociendo, cocer las puntas de los espárragos al vapor durante 5–8 minutos, hasta que estén tiernas-crujientes. Enfriar las puntas en un baño de agua helada para que mantengan su color verde vivo. Una vez enfriadas, cortar las puntas longitudinalmente a la mitad. Nota: este paso es opcional, pero provee una hermosa decoración.
4. Cuando los vegetales estén tiernos, licuar la sopa hasta conseguir un puré. Si usa una cacerola grande, inclinar ligeramente la cacerola para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido.
5. Agregar el jugo de limón. Probar y ajustar la sazón al gusto.
6. Decorar con "crème fraîche", cebollinos picados y las puntas de los espárragos. Servir inmediatamente.

* Utilice el accesorio procesador para picar/rebanar los ingredientes fácilmente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 97 (26% de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 5 g • Grasa 35 g • Gasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 650 mg • Calcio 45 mg • Fibra 3 g

Crema estival de calabacines

Esta sabrosa sopa, que puede servirse caliente o fría, es una excelente manera de usar los calabacines del huerto.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L) (sin crema)

- 1** **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal o de aceite de oliva virgen extra**
- 2** **puerros medianos (parte verde claro y blanca), rebanados***
- 1** **rama de apio mediana, en cubitos**
- 2** **dientes de ajo, machacados**
- 4** **calabacines ("zucchini") medianos, en rodajas***
- 8** **onzas (225 g) de papas blancas, peladas y cortadas en cubos**
- 1½** **cucharadita de sal kosher**
- ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½** **taza (120 ml) de vino blanco seco**
- 3** **taza (830 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- 2** **cucharadas de menta fresca (aproximadamente 6 hojas medianas)**
- 2** **cucharadas de albahaca fresca (3–4 hojas grandes)**
- ¼** **taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") (opcional)**

1. Derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola grande. Agregar el puerro, el apio y el ajo. Cocer a fuego medio durante 8–10 minutos, revolviendo, hasta que las verduras estén tiernas.
2. Agregar los calabacines y las papas, junto con 1 cucharadita de la sal y de la pimienta. Revolver bien. Agregar el vino blanco. Seguir cociendo hasta que el vino se haya evaporado casi por completo. Agregar el caldo y subir el fuego hasta que hierva. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego. Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos, hasta que las verduras estén tiernas.
3. Agregar las hierbas frescas y licuar, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta conseguir una mezcla homogénea. Si es necesario, incline ligeramente la olla/cacerola lejos de su cuerpo para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido. Seguir procesando hasta obtener una mezcla suave.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto, agregando más sal si desea.
5. Si desea usar crema (opcional), agregarla después de licuar. Agregar la crema y calentar la sopa a fuego bajo durante 5–10 minutos antes de ajustar la sazón.

* Utilice el accesorio procesador para picar/rebanar los ingredientes fácilmente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones, sin crema):

Calorías 109 (17% de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Gasa saturada 1 g • Colesterol 5 mg • Sodio 911 mg • Calcio 50 mg • Fibra 3 g

Crema otoñal de zanahoria y jengibre

El jengibre da a esta sopa un sabor muy especial.

Rinde aproximadamente 5 tazas (1.2 L)

- 2** cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2** chalotes pequeños, picados*
- 1** cucharada de jengibre fresco finamente picado
- 1** cucharadita de sal kosher o sal marina
- 1/2** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2** libras (910 g) de zanahorias, en rodajas*
- 1/2** cucharadita de comino en polvo
- 1** pizca de clavo de olor en polvo
- 1/4** cucharadita de canela en polvo
- 5** tazas (1.2 L) de caldo de vegetales o de pollo bajo en sodio
- 1/2** cucharadita de jugo de limón fresco

1. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio-lento, en una cacerola grande. Una vez caliente, agregar el chalote, el jengibre y una pizca de sal y pimienta. Saltear los vegetales durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves. Agregar las zanahorias y ajustar el fuego a medio-alto, Saltear por 2–3 minutos, hasta que las zanahorias empiecen a suavizarse. Agregar el resto de la sal y de la pimienta y las especias; revolver bien. Agregar el caldo y dejar hervir. Reducir el fuego y cocer a fuego lento, sin tapar, durante 25–30 minutos, hasta que las zanahorias estén muy suaves.
2. Agregar el jugo de limón y licuar, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Si es necesario, inclinar ligeramente la olla/cacerola para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Utilice el accesorio procesador para picar/rebanar los ingredientes rápido.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 161 (32% de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 3 g • Grasa 6 g • Gasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 g • Calcio 88 mg • Fibra 5 g

Mantequilla aromatizada

Las mantequillas aromatizadas son muy versátiles y pueden usarse para dar un toque de sabor a muchos platos. Las mantequillas aromatizadas dulces son deliciosas sobre tostadas o panqueques, mientras las mantequillas aromatizadas saladas son perfectas para servir con bistec recién asado o terminar una sopa. La lista a continuación incluye algunas de nuestras mantequillas aromatizadas favoritas, pero no dude en usar su imaginación y experimentar con sus sabores favoritos.

Naranja-Jarabe de arce

Rinde ½ taza (115 g)

- 8 onzas (225 g) de mantequilla sin sal de ALTA calidad (por ej. Plugra o Kerrygold) a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 1½ cucharada de ralladura de naranja**
- 2 cucharadas de jarabe de arce puro**

1. Colocar la mantequilla y la ralladura en el bol, equipado con la cuchilla picadora. Procesar durante 30 segundos. Raspar el bol si es necesario. Encender la máquina y echar el jarabe de arce en la boca de llenado pequeña; procesar durante aproximadamente 30 segundos para incorporar.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharadita):

Calorías 38 (87% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 4 g • Gasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 0 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

Mantequilla de nueces

Rinde ½ taza (115 g)

- ½ taza (75 g) de anacardos (o nueces) tostados**
- 8 onzas (225 g) de mantequilla sin sal de ALTA calidad (por ej. Plugra o Kerrygold) a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 1 pizca de sal marina**
- 1 pizca de canela en polvo (opcional)**

1. Colocar los anacardos en el bol, equipado con la cuchilla picadora. Pulsar varias veces para picar. Agregar la mantequilla, la sal y la canela (opcional). Procesar durante 30 segundos, hasta conseguir una mezcla homogénea. Raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharada, usando anacardos):

Calorías 34 (99% de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 4 g • Gasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 11 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Limón-Tomillo

Rinde ½ taza (115 g)

- 8** cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de ALTA calidad (por ej. Plugra o Kerrygold) a temperatura ambiente, en pedacitos
- 1½–2** cucharaditas de hojas de tomillo fresco
- 1½–2** cucharadas de ralladura de limón
- 1** pizca de sal marina (opcional)

1. Colocar todos los ingredientes en el bol, equipado con la cuchilla picadora. Procesar durante 30 segundos. Raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharadita):

Calorías 34 (99% de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 0 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

Tocino-Salvia

Rinde aproximadamente ½ taza (115 g)

- 2** lonjas de tocino, picado y cocinado (aproximadamente 2 cucharadas)
- 3–4** hojas de salvia fresca
- 8** cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de ALTA calidad (por ej. Plugra o Kerrygold) a temperatura ambiente, en pedacitos
- 1** pizca de sal kosher
- 1** pizca de pimienta negra recién molida

1. Colocar el tocino y la salvia en el bol, equipado con la cuchilla picadora. Pulsar para picar finamente. Agregar la mantequilla, la sal y la pimienta; procesar hasta conseguir una mezcla homogénea.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharadita):

Calorías 48 (96% de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 12 mg • Sodio 37 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

"Fool" de frutas del bosque (crema batida con puré de frutas del bosque)

Este postre británico tradicional es perfecto en cualquier momento del año, pero es verdaderamente delicioso en verano, cuando las frutas del bosque están maduras.

Rinde aproximadamente 4–5 tazas (945 ml–1.2 L)

- 2 tazas (400 g) de frutas del bosque mixtas (fresas, frambuesas, arándanos azules)**
- 1 cucharada de azúcar granulada**
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") refrigerada**
- 2 cucharadas de azúcar glasé**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar las frutas del bosque y el azúcar en el vaso medidor. Licuar, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, casi hasta obtener un puré.
2. Colocar el resto de los ingredientes en un tazón mediano a grande. Batir, usando el accesorio batidor, durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener picos medio-firmes. Incorporar la mezcla de frutas.
3. Servir inmediatamente (el postre mantendrá su textura durante solamente una hora).

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):

Calorías 231 (85 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 0 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 14 g • Colesterol 80 mg • Sodio 0 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g

Batido de triple chocolate

El último postre de chocolate.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 2 tazas (475 ml) de helado de chocolate**
- ½ cucharada de cacao en polvo**
- 1½ cucharada de jarabe de chocolate**
- ¾ taza (175 ml) de leche (entera, semi-descremada o descremada)**
- Crema batida, virutas de chocolate o cacao en polvo para decorar**

1. Poner los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar durante 30–40 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Decorar con crema batida, virutas de chocolate o cacao en polvo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml, preparado con leche semi-descremada):

Calorías 597 (55% de grasa) • Carbohidratos 55 g • Proteínas 11 g • Grasa 37 g • Grasa saturada 22 g • Colesterol 233 mg • Sodio 142 mg • Calcio 339 mg • Fibra 3 g

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (12 MESS) (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden

(A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o

(B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato 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.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente 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 aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

Todas marcas registradas o marcas
de comercio mencionadas en ésta
pertenece a sus titulares respectivos.

©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
15CE016635

G IB-10608-ESP