

Cuisinart® INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder

ECH-4 Series

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder and the standard parts for it: SmartPower® metal chopping/grinding blade with BladeLock System, spatula, and instruction/recipe booklet.

CAUTION: THE CUTTING BLADE HAS VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking, please follow these instructions:

1. Place the box on a table or kitchen counter. Be sure the box is right side up.
2. Lift and remove the cardboard lid from the work bowl cover.
3. Grasping the work bowl handle, lift the unit up and out of the box and place on the tabletop.
4. Turn the work bowl clockwise to unlock it from the unit base. Lift up and remove.
5. **CAREFULLY REMOVE THE METAL BLADE BY GRASPING THE CENTER WHITE HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADE, AS IT IS RAZOR SHARP.**
6. Read the instructions thoroughly before using the machine.

NOTE: We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Introduction	3
Assembly Instructions.....	3
Tips for Processing Food	4
Processing Food	4
Cleaning, Storage and Maintenance	5
Troubleshooting.....	5
Operating Techniques Chart.....	6
Recipes.....	8
Warranty	10

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor base in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
4. **Always unplug unit from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning, and before removing food from bowl. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or if appliance has been dropped or damaged in any manner, or dropped into water. Return the appliance to the nearest authorized Consumer Service Center (see Warranty for details) for examination, repair, and electrical or mechanical adjustment.

7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. Do not use outdoors.
10. Keep hands and utensils away from moving blade while processing to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the chopper/grinder. A scraper may be used, but must only be used when the chopper/grinder is not running.
11. **Blade is extremely sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Always allow blade to stop moving before removing cover.**
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting work bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism, as serious injury may result.
15. Before using, check work bowl for presence of foreign objects.
16. 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 only one way in a polarized outlet. 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.

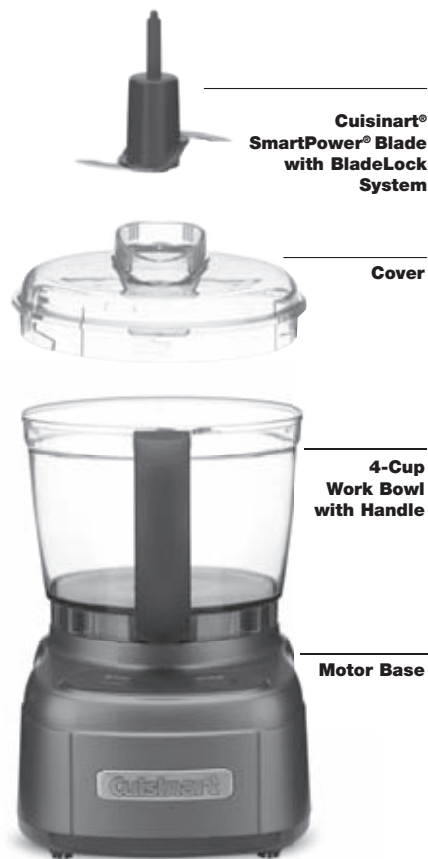
INTRODUCTION

Congratulations on your new Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder! It handles a variety of food preparation tasks, such as chopping, grinding, puréeing, emulsifying, and blending. The patented SmartPower® auto-reversing blade features an incredibly sharp edge for delicate chopping and puréeing soft foods. The reverse edge is blunt, to grind through spices and harder foods. And the exclusive BladeLock System enables the blade to lock into the bowl, so you can now pour ingredients out of the bowl without first having to remove the blade.

The powerful, high-speed motor works hard and fast to accomplish small jobs with ease. Chop herbs, onions, garlic; grind spices, hard cheese; purée baby foods; blend homemade mayo and flavored butter – all in this one, compact machine. You have virtually unlimited options with the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. Enjoy!

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. With the base unit on the tabletop, place the work bowl firmly on the motor base. Back of bowl must face column at back of chopper/grinder.
2. Turn the work bowl counterclockwise to lock onto base.
3. CAREFULLY pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to ensure that the blade is locked into position. **IMPORTANT: HANDLE WITH CARE** – The blade is razor sharp.
4. Add food ingredients.
5. Place the cover on the work bowl with the small tab to the left of the work bowl handle.
6. Turn cover counterclockwise (toward handle) to securely lock.
7. Plug unit into wall socket.
8. You are ready to Chop/Grind.



TIPS FOR PROCESSING FOOD

Preparing the Food

Size

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ to ¾ inch (12mm) or as specified in the Operating Techniques Chart on pages 6 and 7. If you don't start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

Quantity

Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and it strains the motor. As a rule of thumb, remember most foods should not reach more than ¾ of the way up the work bowl. Use the quantities given in the chart and recipe section as a guide.

NOTE: Due to the powerful motor provided with this unit, it is recommended to use one hand to support the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder during operation.

Selecting the Right Operating Control

Use the **Chop** function for chopping, puréeing and mixing. It is the right choice, for example, for chopping soft, delicate foods such as herbs, celery, onions, garlic and most cheeses. It is also the right choice for puréeing cooked vegetables, making mayonnaise, and mixing salad dressing.

Pulse action is best when you are using the Chop function. Two or three pulses are often enough. Be sure to check the food frequently to prevent overprocessing. If you overprocess, you are likely to get a watery paste instead of a fine chop.

Use the **Grind** function for grinding spices, and for chopping hard foods such as peppercorns, seeds, chocolate and nuts.

Continuous-hold action is best when you are using the Grind function. You may have to operate the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder for several

seconds with some foods to achieve the desired results – or as long as 20 seconds for some seeds.

When you operate the unit for more than 10 seconds, use a pulse action every 10 seconds or so to allow food to drop to the bottom of the work bowl. This provides more consistent results.

Never operate the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder continuously for longer than 1 minute at a time.

NOTE: The work bowl and cover may become scratched when you use them for grinding grains and spices. This does not affect the performance of the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. However, you may want to reserve the original bowl for grinding, and purchase an additional bowl and cover set for other uses. These are available from the Cuisinart Consumer Service Department, which you can reach by dialing our toll-free number: 800-726-0190.

Adding Liquid

You can add liquids such as water, oil or flavoring while the machine is running. For example, you might want to add oil when making mayonnaise or salad dressing. Pour the liquid through openings in the cover.

IMPORTANT: Add liquid through only one opening at a time. The other opening must be left free to allow air to escape. If both openings are blocked, liquid cannot flow smoothly into the bowl.

Removing Food from the Sides of the Bowl

Occasionally, food will stick to the sides of the bowl as you process. Stop the machine to clear food away. **AFTER THE BLADE HAS STOPPED MOVING**, remove the cover, and use the spatula to scrape the food from the sides of the bowl back into the center. Do not put hands into bowl unless unit is unplugged.

NOTE: HANDLE WITH CARE – the blade is razor sharp.

PROCESSING FOOD

1. **Place the work bowl firmly on the motor base.** Opening at back of bowl must face column at back of the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. Turn bowl counterclockwise to lock in place.
2. **Insert the SmartPower® Blade.** Carefully pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to lock the blade into position. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF AND NOTE THE BLADE IS RAZOR SHARP.**
3. **Place food in the assembled work bowl.** Be sure the food is cut into even, small pieces, and the bowl is not overloaded.
4. **Lock the cover into position.**
5. **Press the appropriate Chop or Grind control,** depending on the food you are processing.
6. When you have finished processing the food, **stop the machine by releasing the control button.**
7. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING, unplug the unit.**
8. **Remove cover and work bowl.**
 - a. Turn work bowl cover clockwise to remove.
 - b. Turn work bowl clockwise to unlock it and lift it off base.
9. **To remove liquids and sauces from bowl:** Simply pour ingredients out of work bowl. Our convenient BladeLock System keeps blade safely in place.
10. **To remove thicker ingredients from bowl:** Carefully remove the SmartPower® Blade by holding the stem on the top and gently pulling up to disengage blade lock. Remove food with spatula. You can also remove ingredients while the bowl is still on the base.

NOTE: HANDLE WITH CARE – THE BLADE IS RAZOR SHARP.

Tips: Always process foods in order, from dry to wet, to avoid having to clean bowl and blade between each task.

Never operate the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder without ingredients in the work bowl.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, and blade immediately after each use, so that food won't dry on them. Wash blade, work bowl, cover, and spatula in warm, soapy water. Rinse and dry. Wash the blade carefully.

Avoid leaving blade in soapy water where it may disappear from sight. The work bowl and cover can be washed on the top rack of a dishwasher. Insert the work bowl upside down and the cover right side up. Put the blade and spatula in the cutlery basket. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the motor base clean with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never submerge the motor base or the plug in water or other liquids.

The Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder stores neatly on the countertop. When it is not in use, be sure to leave it unplugged. The hidden cord storage underneath the motor base will help to keep excess cord off the countertop. Store the unit assembled to prevent loss of parts. Store the blade as you would sharp knives – out of the reach of children.

The Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder is intended for HOUSEHOLD USE ONLY.

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

TROUBLESHOOTING

Motor doesn't start or blade doesn't rotate.

- Check that plug is securely inserted into outlet.
- Check that work bowl and cover are securely locked into place.
- Be sure to press only one operation control button at a time.
- This appliance comes with a resettable protection device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing.

Food is unevenly chopped.

- Try cutting food into smaller, even-sized pieces.
- Try processing smaller amounts of food per batch.

Food is chopped too fine or is watery.

- The food has been overprocessed. Use brief pulses, or process for a shorter time. Let blade stop completely between pulses.

Food collects on work bowl cover or sides of prep bowl.

- This is normal; turn machine off. When blade stops rotating, remove cover and clean bowl and cover with spatula.

Food catches on blade.

- You may be processing too much food. Carefully remove blade. Remove food from blade with spatula and start over again.

OPERATING TECHNIQUES CHART

With the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder you can chop, grind or purée a variety of foods. As a rule of thumb, most foods should not reach more than 2/3 of the way up the work bowl.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Anchovies	Chop. Pulse to desired consistency.	Drain first. Cut in half.
Bread for crumbs	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired crumb size is reached.	Use day-old, hard bread for dry crumbs; fresh bread for moist crumbs. Cut or break into pieces no larger than 1 inch. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of melted butter per slice after crumbs have started to form, and process to combine and coat.
Butter	Alternate pulsing between Chop and Grind and then run continuously on Chop.	Cut into ½-inch pieces. Best at room temperature. Process up to ¼ cup at a time. Add freshly chopped citrus zest, garlic, herbs or shallots to create compound butters.
Celery	Chop. Pulse to desired size.	Cut into ½-inch-long pieces.
Cheese – hard (Parmesan, Asiago, Romano, etc.)	Chop. Pulse 10 times, then process continuously until desired consistency.	Remove and discard rind or reserve for another use. Cut into ½-inch pieces. If possible, remove from refrigerator 20–30 minutes before processing. Process up to 4 ounces at a time.
Cheese – soft (cream cheese, etc.)	Chop. Pulse to break up, then process continuously to “cream.”	Best at room temperature. Cut into 2-inch pieces. Process up to 12 ounces at a time.
Chocolate	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired chop size is achieved.	Process no more than 1½ ounces at a time. For best results, chill chocolate for 3–5 minutes in freezer before chopping. Cut baking chocolate squares into ½-inch pieces to chop.
Cinnamon sticks, nutmeg, other hard spices	Grind. Pulse to break up, about 5 times, then process continuously until finely chopped.	Break up to 2 cinnamon sticks into 1-inch pieces. Up to ¼ cup of all other spices can be processed. Hard spices may cause scratches on the work bowl and cover.*
Citrus zest	Chop. Pulse to break up, then process continuously until finely chopped.	Use vegetable peeler to remove zest (color only) from citrus; scrape off any white with sharp knife. Cut strips in half. Adding a small amount of sugar or salt will help achieve a finer texture.
Cookies, graham crackers for crumbs, hard Amaretti or macaroons	Chop. Pulse 5 times to break up, then process continuously until finely chopped.	Hard cookies only. Break up into 1-inch or smaller pieces. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of melted butter per graham cracker sheet or for every 3 cookies.
Fruits, cooked; fresh or frozen (thawed) berries	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired consistency.	Cooked fruits may be processed to make baby foods or purées; liquid may be added for consistency. To process fresh or frozen (thawed) berries for sauce, pulse to chop, then process until puréed (sugar may be added to taste). Fill work bowl up to ⅔ of the way full.
Garlic	Chop. Pulse to chop roughly, then process continuously for fine chop.	Peel garlic cloves first. Scrape work bowl sides and bottom as needed.

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for these tasks.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Ginger root, fresh	Chop. Pulse to break up, then process continuously to reach desired consistency.	Peel first; cut into ½-inch pieces or slices. Scrape work bowl sides and bottom as needed. Process up to 4 ounces at a time.
Green onions, scallions	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Trim and cut into ¾-inch pieces.
Herbs, fresh	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Rinse and dry completely. Remove leaves from stems to chop.
Horseradish	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Peel first. Cut into ½-inch pieces. Process up to 4 ounces at a time.
Leeks	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Trim off root end and tough outer skin. Wash thoroughly to remove sand and grit; dry completely. Cut into ½-inch pieces.
Meats	Chop. Pulse to chop, or process continuously to desired consistency (add liquid as needed to process to puréed consistency).	Uncooked meats should be cold, but not frozen; cut up to 8 ounces into ½-inch pieces, trimmed of gristle and soft fat; some hard fat may remain. Cooked meats can be cold or warm; cut up to 8 ounces into ½-inch pieces. Add liquid (water, broth or from cooking) as needed to process to puréed consistency.
Mushrooms	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Choose firm, fresh mushrooms. Cut into quarters or even-size pieces, no larger than ¾ inch.
Nuts	Chop. Pulse to chop to desired consistency. Or Grind. Pulse first then process continuously until desired consistency.	Toast nuts first for maximum flavor. Allow to cool completely before chopping. Process up to 1 cup at a time.
Olives	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Use only pitted olives. Drain well for best results.
Onions	Chop. Pulse 5–10 times to chop to desired size.	Peel; cut into ¾-inch or smaller pieces of similar size.
Peppercorns	Grind. Pulse first, then process continuously until desired consistency.	Combine peppercorns with dried herbs or spices or coarse salt to create rubs and seasonings. Hard peppercorns may scratch work bowl and cover.*
Peppers, fresh	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Core, seed and cut into ½-inch pieces. Do not overprocess.
Seeds, dried berries	Grind. Pulse to break up, then process continuously to desired consistency.	Coriander, cumin, dill, fennel, sesame, poppy, and juniper berries.
Shallots	Chop. Pulse 5–10 times to chop to desired consistency.	Peel first; cut into quarters, or pieces no larger than ¾ inch.
Vegetables, cooked	Chop. Pulse 5–10 times to chop, then process continuously until desired consistency is reached.	Cook vegetables until tender. Process to a smooth purée for baby food or sauces; may need to add liquid for consistency. Fill work bowl up to ⅔ of the way full.

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for these tasks.

RECIPES

CHUNKY GUACAMOLE

Our fresh guacamole is perfect for the Sunday game or served alongside quesadillas for a festive dinner.

Makes about 1 1/3 cups

- 1 small garlic clove, peeled
- 1/2 jalapeño, seeded, cut into 1-inch pieces
- 1 green onion, cut into 1-inch pieces
- 1 tablespoon fresh cilantro leaves, stems discarded
- 2 ripe avocados, halved, pitted
- 2 tablespoons fresh lime juice
- 3/4 teaspoon kosher salt

1. Put the garlic, jalapeño, green onion and cilantro in the work bowl. Pulse on Chop to roughly but evenly chop, about 8 to 10 pulses.

2. Scrape down the sides of the bowl. Scoop out the flesh of the avocados, in pieces, and put directly into the work bowl; add the lime juice and salt. Alternate pulsing between Chop and Grind and then run on Chop continuously to achieve desired consistency.

Nutritional information per serving (1/3 cup):

Calories 118 (74% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 10g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 434mg • calc. 13mg • fiber 5g

TAPENADE

This spread goes great with fresh, crusty bread. Spread on sandwiches or even bake a thin layer onto salmon or chicken.

Makes about 1 1/3 cups

- 1 garlic clove, peeled
- 3 tablespoons packed fresh parsley leaves
- 1 1/2 cups pitted black olives, such as Kalamata or Niçoise
- 1 1/2 cups pitted green olives
- 1/4 cup capers, drained and rinsed
- 1 1/2 teaspoons fresh lemon juice
- 1 1/2 teaspoons Dijon mustard
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper
- 2 tablespoons extra virgin olive oil

Put all ingredients in the work bowl. Pulse on Chop to evenly chop the ingredients, and then run on Chop continuously until desired consistency is achieved.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 51 (82% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 5g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 266mg • calc. 24mg • fiber 1g

HUMMUS

Serve this brightly flavored dip with warm pita for a satisfying snack.

Makes about 1 2/3 cups

- 1 garlic clove
- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, rinsed and drained
- 1/3 cup tahini
- 1/3 cup plus 2 tablespoons cold water
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 1/2 to 3/4 teaspoon kosher salt (to taste)
- 1/4 teaspoon ground cumin
- Extra virgin olive oil, for finishing
- Pinch za'atar (optional), for finishing

1. Put the garlic in the work bowl. Run on Chop continuously to finely chop. Add remaining ingredients to the work bowl. Pulse on Chop to start processing ingredients. Continue pulsing to process until smooth and creamy.

2. Taste and adjust seasoning as desired. To serve, drizzle with olive oil and sprinkle with za'atar (if using).

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 78 (40% from fat) • carb. 9g • pro. 3g • fat 4g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 154mg • calc. 39mg
• fiber 3g

MAYONNAISE

Taste the difference in homemade mayonnaise.

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

- 2 large egg yolks**
- 1 tablespoon water**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon Dijon mustard**
- $\frac{2}{3}$ cup vegetable oil**

1. Put the egg yolks, water, lemon juice, salt, and mustard in the work bowl and press Chop to process until smooth, about 15 seconds. While running on Chop continuously, add the oil slowly through one of the drizzle holes on the cover until all oil is incorporated and the mayonnaise is emulsified and homogenous.

2. Taste and adjust seasoning accordingly.

Note: For fresh herb mayonnaise: Process $\frac{1}{3}$ cup firmly packed fresh herbs (e.g., parsley, dill, tarragon, basil, etc.), stems removed, with the yolks before adding the oil.

For a bolder-flavored mayonnaise, increase the salt by $\frac{1}{4}$ teaspoon, the Dijon by $\frac{1}{2}$ teaspoon and lemon juice to 1 tablespoon.

Nutritional information per serving
(1 tablespoon, using egg yolks):

Calories 127 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g
• fat 14g • sat. fat 1g • chol. 34mg • sod. 111mg
• calc. 4mg • fiber 0g

APPLE CRISP

This is your no-frills autumn dessert that can be prepared and baked in under an hour. Any type of apple will do, but we like to use a mix of tart and sweet varieties.

Makes about 6 to 8 servings

Topping:

- 1 cup rolled oats (not quick cooking)**
- $\frac{1}{3}$ cup unbleached, all-purpose flour**
- $\frac{2}{3}$ cup packed light brown sugar**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground ginger**
- 6 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**

Filling:

- 5 to 6 medium apples (about 2 pounds), peeled, cored and cut into 1-inch pieces**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch kosher salt**

1. Preheat oven with rack in the middle position to 375°F.
2. Put all of the topping ingredients, except for the butter, in the work bowl. Pulse on Chop to combine, about 4 to 6 pulses. Add the butter and pulse on Chop until butter is in small pieces, about 5 to 6 pulses. Reserve.
3. Put the apples in a 9x9-inch square baking pan. Sprinkle the lemon juice evenly over the apples and then add the remaining ingredients. Gently toss to evenly coat the apples.
4. Cover the apple mixture with the prepared topping. Transfer pan to the preheated oven and cook until filling is bubbling and the top is browned and crispy, about 40 to 45 minutes.
5. Allow to cool for 5 minutes prior to serving.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 375 (28% from fat) • carb. 66g • pro. 3g • fat 12g
sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 122mg • calc. 12mg • fiber 4g

APPLESAUCE

Homemade applesauce is a quick (and healthy!) comfort food for the entire family. Our version does not call for any sugar, but some varieties of apples may call for a teaspoon or two.

Makes about 1 $\frac{1}{3}$ cups

- 3 medium to large apples (about 1 pound), peeled or not peeled, cored and cut into 1-inch pieces (if you leave the peel on, the applesauce will have a beautiful, rosy hue)**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- Pinch kosher salt**
- $\frac{1}{2}$ cup water**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon fresh lemon juice**

1. Put all of the ingredients, except the lemon juice, into a medium saucepan. Cover and set over medium-high heat to bring to a boil. Once boiling, partially cover and reduce heat to maintain a simmer. Allow to cook until apples are very tender, about 20 to 25 minutes (keep an eye on the water, you may need to add a tablespoon or so during cooking – you do not want it to dry out).
2. Transfer apple mixture to the work bowl. Add the lemon juice and then alternate pulsing between Chop and Grind, until desired consistency is achieved.
3. Taste and adjust seasoning as desired. Serve warm or chilled.

Nutritional information per serving ($\frac{1}{3}$ cup):

Calories 60 (3% from fat) • carb. 16g • pro. .01g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 38mg • calc. 10mg
• fiber 3g

CUISINART® ELEMENTAL™ SERIES 4-CUP CHOPPER/GRINDER

LIMITED 18-MONTH WARRANTY

(U.S. AND CANADA ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18 months 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® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder 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 Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer 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 made payable to Cuisinart (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 number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

Your Cuisinart® Elemental™ Series 4-Cup Chopper/Grinder 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. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

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 the above four options do 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 Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be repaired. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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.

© 2017 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
17CE026093

F IB-14830-ESP

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto 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 producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

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 producto sigue bajo

garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Importante: si debe llevar el producto 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.

2. Verter la mezcla en el bol. Agregar el jugo de limón. Pulsar repetidamente, alternando la función CHOP y la función GRIND, hasta obtener la consistencia deseada.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir tibio o frío.

Información nutricional por porción (1/3 taza):

Calorías 60 (3 % de grasas) • Carbohidratos 16 g • Proteína 1 g
Grasa 0 g • Grasas saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 38 mg
Calcio 10 mg • Fibra 3 g

PICADORA/MOLEDORA DE 4 TAZAS (945 ML) CUISINART® ELEMENTAL™ GARANTÍA LIMITADA DE 18 MESES (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, los demás comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 meses 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.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto

de materiales o fabricación durante el período de garantía, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

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

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

NOTA: para mayor 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 dañados 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. Este aparato satisface las mas altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizadas por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional de 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 mencionadas pueden no regir para usted. Esta garantía o consecuentes, de modo que las limitaciones

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La mayonesa casera es mucho más sabrosa que la comprada.

MAYONESA

Rinde aproximadamente ¾ taza (160 ml)

- 2 yemas de huevo grande
1 cucharada (15 ml) de agua
1 cucharadita de jugo de limón fresco
½ cucharadita de sal kosher
¾ cucharadita de mostaza de Dijon
¾ taza (160 ml) de aceite vegetal

1. Colocar las yemas, el agua, el jugo de limón, la sal y la mostaza en el bol. Procesar, usando la función CHOP, por aproximadamente 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Sin apagar la maquina, agregar el aceite de oliva lentamente por el orificio en la tapa y seguir procesando hasta que la mezcla esté emulsionada y homogénea.

2. Probar y ajustar la sazón al gusto.
Nota: Mayonesa con hierbas frescas: añadir 1/3 taza llena (10 g) de hierbas frescas como perejil, eneldo, estragón, albahaca, etc. (hojas solamente) a las yemas antes de agregar el aceite.

Para obtener una mayonesa más fuerte, agregar ¼ de cucharadita de sal, ½ cucharadita de mostaza y 1 cucharada de jugo de limón.

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

Calorías 127 (98 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 34 mg • Sodio 111 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

TARTA CRUJIENTE DE MANZANA

Este postre de otoño simple estará listo en menos de una hora.

Puede usar cualquier variedad de manzana, pero nos gusta combinar manzanas dulces con manzanas ágras.

Rinde 6–8 porciones

Cobertura:

1 taza (80 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)

¾ taza (85 g) de harina común

¾ taza llena (65 g) de azúcar rubio

¼ cucharadita de sal kosher

¼ cucharadita de canela en polvo

1 pizca de jengibre en polvo

6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos

Relleno:

5–6 manzanas medianas a grandes, peladas y cortadas en pedazos

1 cucharada de jugo de limón fresco

1/3 taza (65 g) de azúcar granulada

1 cucharadita de canela en polvo

1 pizca de sal kosher

1. Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 375 ° F (190 ° C).

2. Poner todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en el bol. Pulsar 4–6 veces, usando la función CHOP, para mezclar. Agregar la mantequilla y pulsar 5–6 veces, usando la función CHOP, hasta que la mantequilla esté picada en pedazos pequeños. Reservar.

3. Colocar las manzanas en un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (23 cm x 23 cm). Rociar uniformemente con el jugo de limón y agregar los ingredientes restantes. Revolver suavemente para cubrir las manzanas.

4. Cubrir la mezcla de manzana con la cobertura preparada. Hornear por 40–45 minutos, hasta que el relleno esté hirviendo y que la cobertura esté dorada y crujiente.

5. Dejar enfriar por 5 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):
Calorías 375 (28 % de grasa) • Carbohidratos 66 g • Proteínas 3 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg • Sodio 122 mg • Calcio 12 mg • Fibra 4 g

COMPOTA DE MANZANA

¡Rápida y saludable, la compota de manzana casera es una comida reconfortante que le gusta a toda la familia! Nuestra versión no requiere azúcar, pero algunas variedades de manzana pueden requerir 1–2 cucharaditas de azúcar.

Rinde aproximadamente 1 ½ taza

3 manzanas medianas a grandes

(aproximadamente 1 libra/455 g), peladas o no, descorazadas y cortadas en pedazos (si no pela las manzanas, la compota tendrá un hermoso tinte rosado)

¾ cucharadita de canela en polvo

1 pizca de nuez moscada rallada

1 pizca de sal kosher

¾ taza (120 ml) de agua

¾ cucharadita de jugo de limón fresco

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el jugo de limón, en una cacerola mediana. Tapar y calentar a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir. Entonces, reducir el fuego de manera que hierva a fuego lento y seguir cocinando, parcialmente tapado. Cocinar por 20–25 minutos, hasta que las manzanas estén muy tiernas. Nota: vigilar la cocción y añadir aproximadamente una cucharada de agua durante la cocción si la mezcla empieza a secarse.

GUACAMOLE CON TROZOS

Nuestro guacamole fresco es perfecto para comer con chips frente al televisor o servir con quesadillas.

Rinde aproximadamente 1 ½ taza

1 diente de ajo pequeño

½ jalapeño, sin semillas, en trochos

1 cebolleta ("green onions"), en trozos

1 cucharada de cilantro fresco (sin tallos)

2 aguacates maduros, partidos a la mitad

2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima/limón verde

¾

cucharadita de sal kosher

1. Poner el ajo, el jalapeño, la cebolleta y el cilantro en el bol. Pulsar, usando la función CHOP, a 10 veces para picar grueso.

2. Raspar el bol. Agregar el aguacate, el jugo de limón y la sal. Pulsar repetidamente, alternando la función CHOP

y la función GRIND, y luego procesar continuamente, usando la función CHOP, hasta obtener la consistencia

deseada.

Información nutricional por porción (1/3 taza):

Calorías 118 (74 % de grasas) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g
Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 13 mg • Fibra 5 g

"TAPENADE"

Esta crema para untar es deliciosa sobre pan crujiente fresco. También la puede usar para preparar sándwiches o aderezar salmón o pollo.

Rinde aproximadamente 1 ½ taza

1 diente de ajo

3 cucharadas de hojas de perejil fresco

1 ½ taza (300 g) de aceitunas negras (p. ej. Kalamata

o Niçoises) deshuesadas

1 ½ taza (300 g) de aceitunas verdes deshuesadas

¼ taza (35 g) de alicaparras, escurdidas y lavadas

1 ½ cucharadita de jugo de limón fresco

1 ½ cucharadita de mostaza de Dijón

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Poner todos los ingredientes en el bol. Pulsar, usando la función CHOP, hasta que los ingredientes estén

uniformemente picados, y luego procesar continuamente, usando la función CHOP, hasta obtener la consistencia

deseada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 51 (82 % de grasas) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g
Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 266 mg
Calcio 24 mg • Fibra 1 g

HUMUS

Esta sabrosa salsa para mojar es perfecta para servir con pan pita. Rinde aproximadamente 1 ½ taza

1 diente de ajo

1 lata de 15.5 onzas (425 g) de garbanzos,

escurdidos y enjuagados

1/3 taza (80 ml) de salsa Tahini

1/3 taza + 2 cucharadas (110 ml) de agua fría

2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco

¼-½ cucharadita de sal kosher, a gusto

¼ cucharadita de comino en polvo

1 pizca de "za'atar" (opcional)

1 pizca de "za'atar" (opcional)

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar, usando la función CHOP, hasta que esté finamente picado. Agregar los

ingredientes restantes. Pulsar, usando la función CHOP, hasta obtener una consistencia suave y cremosa.

2. Probar y ajustar la sazón al gusto. Para servir, rociar con aceite de oliva y salpicar con "za'atar" (opcional).

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 78 (40 % de grasas) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 3 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 154 mg
Calcio 39 mg • Fibra 3 g

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Aceitunas	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar aceitunas deshuesadas solamente. Escurrir bien.
Carne	CHOP. Pulsar para picar o procesar continuamente para hacer puré (agregar líquido si es necesario).	Carne cruda: Refrigerar antes de procesar. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) y eliminar el cartilago y la grasa suave. No procesar más de 8 onzas (225 g) a la vez. Carne cocinada: Usar carne fría o tibia. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 8 onzas (225 g) a la vez. Agregar líquido (agua, caldo o líquido de cocción) en caso de necesidad.
Cebollitas/Cebollines	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm).
Cebollas	CHOP. Pulsar 5-10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos.
Chalotes	CHOP. Pulsar 5-10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos.
Champiñones/Hongos	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar champiñones frescos y firmes. Cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos.
Granos de pimienta	GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Revolver con hierbas secas, especias o sal gruesa para preparar adobos. Los granos de pimienta pueden rayar el bol y la tapa.* Enjuagar y secar bien. Usar las hojas solamente.
Hierbas frescas	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm). Raspasr el bol si es necesario. No procesar más de 4 onzas (115 g) a la vez.
Jengibre fresco	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Tostar primero para maximizar el sabor. Dejar entrar completamente antes de picar. No procesar más de 1 taza (100 g) a la vez.
Nueces	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. o GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Sacar el corazón y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar demasiado.
Pimientos frescos	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar las raíces y quitar las hojas duras. Lavar bien para eliminar la arena. Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm).
Puerro	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar. Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 4 onzas (115 g) a la vez.
Rábano picante	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Semillas de cilantro, comino, eneldo, sésamo, amapola, bayas de enebro, etc.
Semillas, granos, frutas del bosque secas	GRIND. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Cocer los vegetales hasta que estén suaves. Procesar hasta obtener un puré suave de los ¾ de su altura.
Vegetales cocidos	CHOP. Pulsar 5-10 para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.	Cocer los vegetales hasta que estén suaves. Procesar hasta obtener un puré suave de los ¾ de su altura.

* Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el rendimiento del aparato. Sin embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

PAUTAS DE PREPARACIÓN

Su picadora/moladora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™ permite picar, moler o procesar una variedad de alimentos. Véase las pautas de preparación a continuación. No llene el bol hasta más de los 2/3 de su altura.

Alimento Función/Técnica Comentarios

Ajo	CHOP. Pulsar para picar grueso, y luego procesar	Felar. Raspar el bol si es necesario.
Anchoa	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Ecurrir antes de picar. Cortar a la mitad.
Apio	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm).
Chocolate	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	No procesar más de 1 ½ onza (45 g) a la vez. Para resultados óptimos, congelar el chocolate durante 3–5 minutos antes de picarlo. Cortar el chocolate en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm).
Frutas frescas o frutas del bosque congeladas	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Procesar frutas cocidas para preparar puré de frutas o papillas (agregar líquido si desea). Para preparar salsas de frutas del bosque frescas o congeladas (descongeladas), pulsar y luego procesar continuamente (agregar azúcar si desea). No llenar el bol hasta más de los ¾ de su altura.
Galletas picadas (galletas macarrones)	CHOP. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Usar galletas duras solamente. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) o menos. Para preparar galletas picadas con mantequilla, agregar 1 cucharadita (5 g) de mantequilla derretida por galleta Graham o por 3 galletas regulares.
Mantequilla	Pulsar repetidamente, alternando la función CHOP y la función GRIND, y luego procesar continuamente, usando la función CHOP.	Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). Usar queso a temperatura ambiente. Revolver con ralladura de limón/naranja, ajo, hierbas o chatotes para preparar mantequillas aromatizadas.
Palitos de canela, nuez moscada y otras especias duras	GRIND. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	romper los palillos de canela en trozos de 1 pulgada (2.5 cm). No procesar más de ¼ taza (50 g) a la vez. Las especias duras pueden rayar el bol y la tapa.*
Pan rallado	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Utilice pan del día anterior o pan fresco si desea preparar pan rallado suave. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) o menos. Para preparar pan rallado con mantequilla, agregar una cucharadita de mantequilla por rebanada después de rallar el pan; procesar para mezclar.
Queso duro (Parmesano, Asiago, Romano, etc.)	CHOP. Pulsar 10 veces, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Quitar la corteza antes de picar. Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). Si el tiempo lo permite, sacar del refrigerador unos 20–30 minutos antes de procesar. No procesar más de 4 onzas (115 g) a la vez.
Queso suave (queso crema, etc.)	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente.	Usar queso a temperatura ambiente; Cortar en pedazos de 2 pulgada (2.5 cm).
Ralladura de limón/naranja	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Quitar la cáscara con un pelador de vegetales. Raspar la parte blanca con un cuchillo afilado. Cortar las tiras a la mitad. Agregar una pequeña cantidad de azúcar o sal para picar más fino.

* Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el rendimiento del aparato. Sin embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

ALMACENAJE Y LIMPIEZA, MANTENIMIENTO

ALMACENAJE

Le recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso para evitar que los residuos de alimentos se sequen, lo que dificulta la limpieza. Lave la cuchilla, el bol, la tapa y la espátula en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Lave la cuchilla cuidadosamente.

Procure no dejar la cuchilla en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista. El bol, la tapa del bol, la cuchilla y la espátula son aptos para lavavajillas. Coloque el bol (boca abajo) y la tapa (lado hondo hacia abajo) en la bandeja superior del lavavajillas. Coloque la cuchilla y la espátula en la cesta para cubiertos. Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido. Seque inmediatamente. Nunca sumerja el bloque-motor o la clavija en agua ni en ningún otro líquido.

La picadora/mojedora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™ es fácil de almacenar directamente sobre la encimera. Cerciórese de mantenerla desconectada cuando no la está usando. Guarde el cable en el espacio debajo de la base para mantener la encimera ordenada. Guarde el aparato ensamblado para evitar perder piezas. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños. La picadora/mojedora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™ es PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. **Mantenimiento:** toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no prende o la cuchilla no gira.

- Cerciórese de que el cable está debidamente enchufado en una toma de corriente.
- Asegúrese de que el bol esté debidamente sobre la base y de que la tapa esté debidamente cerrada.

- Cerciórese de presionar solamente un botón a la vez.
- Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga el motor en caso de sobrecalentamiento. Si esto ocurriera, desenchufe el aparato y permita que se enfríe por 15 minutos o más antes de continuar.

Los resultados no son uniformes

- Corte los alimentos en pedazos uniformes más pequeños.

- Procese pequeñas cantidades a la vez.

La textura de los alimentos está demasiado fina o

aguada

- Se han procesado los ingredientes durante demasiado tiempo. Utilice pulsaciones cortas o procese los alimentos durante menos tiempo. Permita que la cuchilla se detenga completamente entre dos pulsaciones.

Los alimentos pegan a la tapa y/o a las paredes del bol.

- Esto es normal. Apague el aparato. Espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil, y luego abra la tapa y desaloje los alimentos con la espátula.

Los alimentos pegan a la cuchilla.

- Puede que esté procesando demasiados alimentos. Retire cuidadosamente la cuchilla. Desaloje los alimentos trabajados con la espátula.

CONSEJOS

Preparación

TAMANO

Siempre corte los alimentos grandes en pedazos

uniformes de aproximadamente ½ pulgada (1.5 cm) a ¾ pulgada (2 cm), o según se especifica en la sección

“Pautas de preparación”; esto logrará resultados más

homogéneos.

CANTIDAD

No sobrellene el bol; esto produce los resultados

incorrectos y exige demasiado fuerza del motor. No

llene el bol hasta más de los ⅔ de su altura. Utilice las

características indicadas en nuestras recetas como pauta.

NOTA: debido a la potencia del motor de la picadora/

molidora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™,

le recomendamos que sostenga el bol con una mano

durante el funcionamiento.

SELECCION DE LA FUNCION

Utilice la función **CHOP** para picar, hacer puré y

mezclar. Esta función es ideal para picar alimentos

suaves y delicados como hierbas, ajo, cebolla, ajo y la

mayoría de los quesos. También es perfecta para hacer

puré de vegetales y emulsión mayonesa y aderezos.

NOTA: es preferible permitir repetidamente el botón

CHOP para picar. Por lo general, 2–3 pulsaciones son

suficientes para conseguir los resultados deseados.

Si pica los alimentos durante demasiado tiempo, se

licuarán.

Utilice la función **GRIND** para moler especias y picar

alimentos duros como granos de pimienta, semillas,

chocolate y nueces.

Nota: es preferible mantener oprimido el botón **GRIND**

para moler. Según el tipo de alimentos, obtendrá los

resultados deseados después de varios a 20 segundos.

Si usa el aparato durante más de 10 segundos, pulse

cada 10 segundos para permitir que los alimentos

regresen al fondo del bol; obtendrá resultados más

uniformes.

Nunca haga funcionar el aparato continuamente durante

más de 1 minuto.

NOTA: moler granos y especias puede rayar el bol y la

molidora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™. Sin

embargo, es buena idea usar el bol original para moler y

comprar otro bol para otros usos. Para pedir accesorios

de repuesto, comuníquese con nuestro servicio

postventa al: 800-726-0190.

PARA AGREGAR LIQUIDO

Puede agregar líquido como agua, aceite o saborizante

durante el procesamiento. Por ejemplo, puede agregar aceite

para preparar mayonesa o aderezo; simplemente vierta

el líquido por una de las aberturas en la tapa.

IMPORTANTE: agregue líquido por una abertura a la

vez, para permitir que el aire se escape por la otra. Si

usa ambas aberturas, el líquido no fluirá con facilidad.

Puede que los alimentos peguen a las paredes del

bol durante el procesamiento. Apague el aparato antes de

desalojarlos. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE**

COMPLETAMENTE INMOVIL, retire la tapa del bol, y

desaloje los alimentos con la espátula. No meta la mano

en el bol a menos que el aparato esté desconectado.

NOTA: LOS FILOS DE LA CUCHILLA SON MUY

AFILADOS; MANIPULE ESTA CON CUIDADO.

FUNCIONAMIENTO

1. **Instale el bol sobre la base.** La abertura en la parte

trasera del bol debe coincidir con la columna en

la parte trasera del aparato. Gire el bol en sentido

antihorario para sujetarlo. Instale la cuchilla.

2. **Agarre cuidadosamente la cuchilla SmartPower™**

por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor,

sosteniéndola hasta que llegue al fondo del bol.

Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de

que esté bloqueada. **NUNCA TOQUE LOS FILOS**

DE LA CUCHILLA Y TENGA PRESENTE QUE LOS

FILOS DE LA CUCHILLA SON MUY AFILADOS.

3. **Coloque los ingredientes en el bol.** Asegúrese

de que los alimentos estén cortados en pedazos

pequeños y uniformes, y de que el bol no esté muy

lleno.

4. **Cierre la tapa.**

5. **Presione el botón CHOP (picar) o GRIND (moler),**

según su necesidad.

6. Después de terminar, **suelte el botón para apagar el**

aparato.

7. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE**

INMOVIL, Y luego desconecte el cable de la toma

de corriente.

8. **Abra la tapa y retire el bol de la base.**

a. Gire la tapa del bol en sentido horario y retirela.

b. Gire el bol en sentido horario y retirelo de la base.

9. **Para vaciar los líquidos y las salsas:** simplemente

incline el bol para vaciarlo; la cuchilla con sistema

de bloqueo BladeLock permanecerá en su puesto al

vaciar el bol.

10. **Para vaciar ingredientes espesos:**

retire la cuchilla SmartPower™, agarrándola

firmeramente por la parte de plástico y jalando

suavemente hacia arriba. Saque los alimentos del bol

con la espátula. También puede vaciar el bol mientras

sigue puesto sobre la base.

NOTA: LOS FILOS DE LA CUCHILLA SON MUY

AFILADOS; MANIPULE ESTA CON CUIDADO.

Consejos: procese los alimentos secos antes de los

ingredientes frescos/líquidos para no tener que lavar el

bol entre los dos.

Nunca haga funcionar el aparato con el bol vacío.

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 la 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, invértala.

Si aun no entrara completamente, comuníquese

con un electricista. No intente ir en contra de esta

INTRODUCCIÓN

!Le felicitamos por su compra de la picadora/

molidora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™

Su nueva picadora/molidora es capaz de llevar a

cabó una gran variedad de tareas de preparación,

desde picar y moler hasta hacer pure, emulsionar y

licuar.

La cuchilla autorreversible patentada SmartPower®

cuenta con un filo increíblemente filoso para picar

alimentos delicados y licuar alimentos suaves, y

otro filo recto para moler especias y alimentos

duros. El exclusivo sistema de bloqueo BladeLock

permite vaciar el bol sin tener que retirar la cuchilla.

El potente motor de alta velocidad trabaja

rápidamente, para llevar a cabo sus tareas de

preparación sin ningún esfuerzo. Pique hierbas,

cebolla, ajo... Muela especias duras, quesos

duros... Prepare papillas, mayonesa casera y

mantequillas aromatizadas – con la misma máquina

compacta. Su picadora/molidora de 4 tazas

(945 ml) Cuisinart® Elemental™ le ofrece opciones

prácticamente infinitas. ¡Buen provecho!

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Instale el bol sobre la base. La parte trasera del bol

debe coincidir con la columna en la parte trasera del

aparato.

2. Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.

3. Agarre CUIDADOSAMENTE la cuchilla por el eje

introduzca la sobre el árbol del motor, sosteniéndola

hasta que llegue al fondo del bol. Presione firmemente

la cuchilla para asegurarse de que esté bloqueada.

IMPORTANTE: los filos de la cuchilla son muy

afilados; MÁNIPULE ESTA CON CUIDADO.

4. Coloque los ingredientes en el bol.

5. Coloque la tapa sobre el bol, la pata corta al lado

izquierdo del asa.

6. Gire la tapa en sentido antihorario (hacia el asa) para

cerrar.

7. Conecte el cable a una toma de corriente.

8. El aparato está listo.



Exclusiva cuchilla
SmartPower® con
sistema de bloqueo
BladeLock



Tapa



Bol de 4 tazas
(945 ml)
con asa

Bloque-motor

Espátula (no ilustrada)

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Esta caja incluye una picadora/moladora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elemental™ y sus accesorios estándares: la cuchilla picadora/moladora

SmartPower® con sistema de bloqueo BladLock, una espátula y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LA CUCHILLA ES MUY FILOSA.

Para evitar las heridas, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja esté del lado correcto, no de cabeza.
2. Retire el cartón que cubre la tapa del bol.
3. Agarre el aparato por la tapa y retirelo de la caja.
4. Gire la tapa del bol en sentido antihorario para abrir.
5. **ALCE LA CUCHILLA CUIDADOSAMENTE.**
SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE DE PLÁSTICO.
NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA; SON MUY AFILADOS.
6. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.

NOTA: 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.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Introducción	3
Instrucciones de ensamblaje	3
Consejos	4
Funcionamiento	4
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	5
Resolución de problemas	5
Pautas de preparación	6
Recetas	8
Garantía	10

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.

2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.

4. Siempre desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de limpiarlo y antes de vaciar el bol.

Para desconectar el cable de la toma de corriente, agarrelo por la clavija; nunca jale el cable.

16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
15. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes del uso.
14. Evite evitar las heridas, no intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.
13. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de encender el aparato. No intente quitar la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.

11. La cuchilla es extremadamente filosa; manipulela con sumo cuidado al retirar, instalar o limpiarla. Espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil antes de abrir la tapa.

12. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
10. Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula, siempre que el aparato esté apagado.
9. No lo utilice en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes, incluso la cocina/estufa.

7. El uso de accesorios/adaptamientos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.

6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, si estuviese dañado, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o caído al agua; regrese a un centro de servicio autorizado (véase la sección "Garantía") para su revisión, reparación o ajuste.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.

Cuisinart®
MANUAL DE INSTRUCCIONES &
LIBRO DE RECETAS



Picadora/Moladora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Elementa™

Serie ECH-4

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

Version no.: ECH4 Series IB-14830-ESP
 IB Size: 210mm(W) x 148mm(H)
 Die Cut: new
 Material: 105gsm gloss art paper for whole book
 Coating: gloss varnishing in cover
 Colors(Cover): 4C+1C
 (Inside): 1C+1C
 Date: MAR/09/2017 Co-ordinator: Astor You/Annie Liu
 Revise Ver: F ECH4 Series IB-14830-ESP (0.0) Operator: liao

 **宝发柯式印刷有限公司**

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
 E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

