

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**PrepExpress™ Attachment**

**SPI-50**

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

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

**1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

**2. Cutting Cones are sharp.**

Handle them carefully. Inspect blade prior to use for damage. Do not use blade if damaged.

3. Switch off and unplug your Cuisinart® Stand Mixer before fitting or removing the PrepExpress™ Attachment, after use and before cleaning.

4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children or individuals with certain disabilities.

5. Keep hands and other utensils away from Cutting Cones while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage.

6. Avoid coming into contact with moving parts. Never push food down Feed Tube by hand. Always use Pusher.

7. Store Cutting Cones as you would sharp knives. Keep out of reach of children.

8. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.

9. Be sure the Feed Tube is securely locked in place before operating.

10. Do not use more than one attachment at a time.

11. Do not use the stand mixer or attachment if it is damaged or if the cord is damaged. Have it checked and serviced before resuming use.

12. Do not use this attachment for anything other than its intended use.

13. Do not use outdoors.

14. To protect against the risk of electric shock, do not put the base power unit in water or other liquids.

15. Do not let cord hang over edge of table or counter.

16. Never leave your Spiralizer Attachment unattended while the stand mixer is running.

17. The attachments are intended for use with the basic appliance SM-50.

18. 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

Refer to stand mixer manual for stand mixer operating instructions.

**IMPORTANT:** Always unplug the Cuisinart® Stand Mixer from outlet when assembling and disassembling.

# CONTENTS

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Important Safeguards.....                  | 2  |
| Unpacking Instructions.....                | 3  |
| Parts and Features .....                   | 4  |
| Accessories .....                          | 5  |
| Operating Instructions.....                | 6  |
| Cleaning, Storage<br>and Maintenance ..... | 7  |
| Tips and Hints .....                       | 7  |
| Warranty.....                              | 8  |
| Recipes .....                              | 10 |

## WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



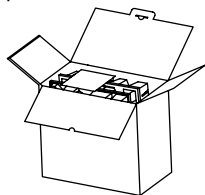
The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

## UNPACKING INSTRUCTIONS

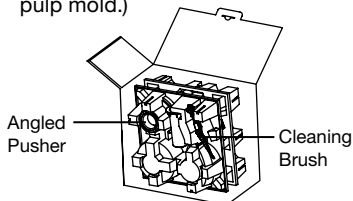
### CAUTION: THE CUTTING CONES HAVE VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions.

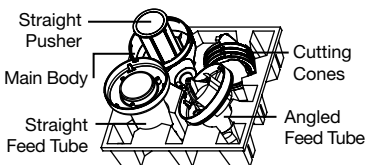
1. Place the box on a low table or floor next to the kitchen counter where you'll use the appliance. Be sure the box is right side up, then open the box.



2. Remove the Instruction Book and the whole set pulp mold. (The cleaning brush and angled pusher are in the back of the set pulp mold.)



3. Place the whole set pulp mold on a flat surface. Remove the Cleaning Brush, Angled Pusher and the upper pulp mold. Then take out the main body, Straight Pusher, Cutting Cones, Straight Feed Tube and Angled Feed Tube, in that order, from the bottom pulp mold.



4. Remove the packing materials and return to the box.

---

# PARTS AND FEATURES

## 1. Base

## 2. 4 Cutting Cones

- a. 2.5mm Slice/Ribbon (Green)
- b. 3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue)
- c. 3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon)
- d. 9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black)



## 3. Cutting Cone Holder

## 4. Straight Feed Tube

for spiralizing

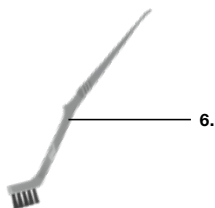
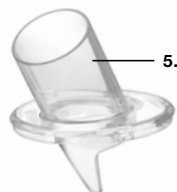
- a. Straight Feed Tube Pusher

## 5. Angled Feed Tube

for slicing and shredding

- a. Angled Feed Tube Pusher

## 6. Cleaning Brush



# ACCESSORIES

| SELECT                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CUTTING CONES                                                                                                                    |  <p>Slicer/Shredder</p> |  <p>Spiralizer</p> |
| RESULTS                                                                                                                          |                                                                                                          |                                                                                                     |
|  <p>3.0mm Thin Shred/Spaghetti<br/>(Maroon)</p> |                         |                    |
|  <p>9.0mm Wide Shred/Spaghetti<br/>(Black)</p>  |                         |                    |
|  <p>2.5mm Slice/Ribbon (Green)</p>              |                         |                    |
|  <p>3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue)</p>     |                       |                  |

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Attaching to Stand Mixer

1. Make sure stand mixer is OFF.

2. Gently pull port cover off front of mixer head to remove.



3. Turn the stand mixer attachment knob counterclockwise until outlet opening is unobstructed.



4. Insert the square metal end of the unit base into the opening. Turn it back and forth slightly until the knob slips into the notch and attachment locks into place.



5. Turn the stand mixer attachment knob clockwise to secure attachment to mixer.

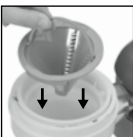
6. Place Cutting Cone Holder on the base.



7. Place a bowl under nozzle to catch processed food.

## Spiralizing (Use Straight Feed Tube and Pusher)

1. Properly insert desired Cutting Cone into Cutting Cone Holder.



2. Place Straight Feed Tube on unit and turn counterclockwise until it clicks to lock into place.



3. Trim the edges of the fruit or vegetable to form a flat surface the width of the Feed Tube. Firmly press the flat end of the item onto the prongs of the Pusher and insert it into the Feed Tube, or place food item directly into the Feed Tube.



4. Be sure Pusher is pressed securely into fruit or vegetable in Feed Tube. Turn stand mixer to speed setting 12. Push down with even force to process; processed item will drop into the bowl. When processing is complete, turn speed setting to 0.



### Results:

Based on desired Cutting Cone used.

2.5mm Slice/Ribbon (Green):



3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue):



3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon)



9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black):



## Slicing and Shredding (Use Angled Feed Tube and Pusher)

1. Properly insert desired Cutting Cone into Cutting Cone Holder.
2. Place Angled Feed Tube on unit and turn counter-clockwise until it clicks to lock into place. Feed Tube should be facing you.
3. Trim the edges of the fruit or vegetable to form a flat surface the width of the Feed Tube. Place food item directly into the Feed Tube.
4. Turn stand mixer to speed setting 12. Push down with even force to process; items will drop into the bowl. When processing is complete, turn stand mixer speed setting to 0.

### Results:

Based on the Cutting Cone used.

2.5mm Slice/Ribbon (Green):



3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue):



3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon):



9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black):



## CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

- Unplug the power cord before cleaning. Do not put power cord, plug or stand mixer in water or other liquids.
- Clean all accessories after each use.
- Disassemble all the accessories attached: Feed Tubes, Cutting Cones and Cutting Cone Holder.
- Rinse under running water and remove food scraps with Cleaning Brush.
- All removable parts are top rack dishwasher safe.
- Wipe the outside surface of the motor unit with a damp cloth, then dry thoroughly.

### CAUTION:

- Ensure that the stand mixer is unplugged when disassembling.
- The blades are sharp; please handle carefully when cleaning.

**NOTE:** Never immerse the stand mixer in water for cleaning.

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

## Tips and Hints

- Choose vegetables and fruits that are firm and not overripe.
- Ingredients do not need to be cut to fit the height of the Feed Tube. Some ingredients, however, may need to be trimmed to fit the width of the Feed Tube.

- 
- Sometimes, if ingredients are too wide to fit through the Straight Feed Tube for spiralizing, they can first be placed directly into the Cutting Cone before assembling the Feed Tube. If ingredient is still too wide to fit the Feed Tube, the sides may be pared down.
  - Before spiralizing, slightly trim tops and bottoms of ingredients to form a flat surface. This will help secure the food to the Pusher.
  - Make sure Pusher is firmly inserted into the desired ingredient before spiralizing.
  - Put the narrowest end of the food into the Feed Tube first.
  - Round items that fit the Straight Feed Tube spiralize best.
  - Use consistent pressure when spiralizing/slicing/shredding to achieve the most even cuts. May need more force to press pusher when handling hard ingredients.
  - Switching between spiralizing and slicing and shredding is easy—simply switch the Feed Tube.
  - When continuously processing ingredients, remove the remaining scrap from the Cutting Cone before processing the next ingredient.
  - If the machine runs for a long time (around 60 minutes) and shuts off, the unit may have overheated. Your machine has an overload protection device. It will shut down to protect the motor. Turn off and unplug

the unit, and let it rest for a few minutes. The machine will be recovered for use.

## LIMITED 1-YEAR WARRANTY

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers.

We warrant that your Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 1 year from the date of original purchase.

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

### CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the

---

consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

### **HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY**

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customercare/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment 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.

---

# Recipe Tips and Hints

- The Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment allows you to prepare ingredients quickly and easily, whether you're cooking for one person or for a party. Plus, cleanup is a breeze. Just rinse the accessories when you're done and run them through the dishwasher.
- Most vegetables and some fruits can be prepped with the Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment. Recommended foods that can be used with all Cutting Cones include zucchini, summer squash, cucumbers, carrots, potatoes, sweet potatoes, beets, radishes, daikon and small apples.
- Larger items, such as butternut squash, may also be processed by trimming the sides or quartering to fit desired Feed Tube. (Keep in mind that round items spiralize best.)
- Some softer items may be sliced, such as firm plum tomatoes, avocados and mangoes.
- Prepped foods can be enjoyed raw, pickled, sautéed, fried, roasted or mixed into recipes. They can be used as toppings, served as a side or main dish, or even as a garnish.
- Other fun uses for the Cuisinart® PrepExpress™ include:
  - Making rose-like garnishes using radishes and the Slice/Ribbon Cone.
  - Making cauliflower rice using cauliflower florets and the Thin Shred/Spaghetti Cone.
  - Making pickled ginger for sushi using peeled, fresh ginger and the Slice/Ribbon Cone.
  - Making homemade pickles using cucumbers and the Slice/Ribbon Cone or Crinkle/Ribbon Cone.
- For easy serving, use kitchen shears to cut spiralized food.

# RECIPES

To help your Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment feel right at home in your kitchen, we've assembled a variety of delicious recipes to get you started, from quick and easy to more complex gourmet dishes.

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Carrot and Parsnip Pancakes .....      | 11 |
| Potato Chips.....                      | 11 |
| Summer Rolls .....                     | 12 |
| Mixed Beet Salad with Goat Cheese..... | 13 |
| Baked Zucchini Rosettes.....           | 13 |
| “Pasta” Primavera .....                | 14 |
| Fresh Summer “Spaghetti”.....          | 15 |
| Apple Tartlets .....                   | 15 |

---

## CARROT AND PARSNIP PANCAKES

*An alternative to the traditional potato pancake, spiralizing the vegetables gives this version a lacy look.*

Makes about 10 pancakes

- 1 medium carrot,  
about 6 ounces
- 1 medium parsnip,  
about 6 ounces
- 2 green onions, sliced
- ¼ cup fresh parsley, chopped
- 2 large eggs, lightly beaten
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground  
black pepper
- ¼ cup extra virgin olive oil

1. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the 3.0mm Shred/Spaghetti Cone and the Straight Feed Tube. Spiralize the carrot and the parsnip. Cut any extra-long spirals with a knife or kitchen shears.
2. Stir the green onions, parsley, eggs, salt and pepper into the vegetables and toss all together in a larger bowl.
3. Using a ¼-cup measure, form patties out of the carrot/parsnip mixture. Be sure to squeeze out all excess liquid with hands when forming. Reserve.
4. Put a large skillet over medium heat and add the olive oil. When the pan is hot and the oil looks like it is shimmering, add pancakes to the pan and cook in batches so that they are not crowded. Cook 2 to 3 minutes per side, until golden brown and crispy.
5. Drain on paper towels briefly before serving.

*Nutritional information per pancake:*

*Calories 84 (68% from fat)  
carb. 5g • pro. 2g • fat 7g  
sat. fat 1g • chol. 43mg • sod. 134mg  
calc. 20mg • fiber 1g*

## POTATO CHIPS

*The Cuisinart® PrepExpress™ Attachment slices vegetables into thin and even slices, perfect for crispy chips that can be seasoned with any of your favorite herbs and spices.*

Makes about 4 cups

- 2 small potatoes; scrubbed,  
not peeled
- 2 small sweet potatoes;  
scrubbed, not peeled
- Vegetable/canola oil,  
for frying
- ½ teaspoon kosher salt  
(or use your favorite  
seasoning salt such as  
truffle salt)

1. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the Slice/Ribbon or Crinkle/Ribbon Cone and the Angled Feed Tube. Trim potatoes to fit feed tube if necessary. Slice the potatoes.
2. Fill a medium, heavy-bottomed saucepan halfway with vegetable or canola oil. Heat the oil over medium heat until it reaches 350°F. Fry the potato slices in small batches until they are lightly golden, about 3 to 4 minutes. Use a metal skimmer or heatproof, long slotted spoon to strain the chips out of the hot oil and transfer to a paper towel-lined plate. Sprinkle with a small pinch of the salt.
3. Return the oil to 350°F and repeat with remaining potato slices.

---

*Nutritional information per  
serving (½ cup):*

*Calories 219 (71% from fat)  
carb. 15g • pro. 1g • fat 18g  
sat. fat 3g • chol. 0mg • sod. 26mg  
calc. 15mg • fiber 2g*

## SUMMER ROLLS

*Daikon, also known as Chinese radish or winter radish, makes an excellent and nutritious substitute in these rolls, which are traditionally stuffed with rice noodles.*

Makes 24 summer rolls and  
¾ cup sauce

### **Peanut Dipping Sauce**

- ½ cup hoisin sauce
- 3 tablespoons creamy peanut butter
- 1 tablespoon water
- 1 teaspoon soy sauce, reduced sodium
- 1 very small garlic clove
- 1½-inch piece fresh ginger, peeled
- ½ to 1 teaspoon hot chili sauce
- ½ teaspoon fresh lime juice

### **Summer Rolls**

- 1 large daikon (12 ounces), peeled
- ½ large seedless cucumber, trimmed
- 1 large firm mango, pitted and cut to fit angled feed tube
- 2 firm avocados, halved, pitted and flesh scooped out
- 1 large carrot, peeled
- 24 rice paper rounds
- Warm water, for assembling
- 10 sprigs fresh mint
- 10 sprigs fresh cilantro
- 1 to 2 limes
- ½ teaspoon kosher salt

1. Put all of the Peanut Dipping Sauce ingredients into the small bowl of a Cuisinart® Food Processor or Chopper fitted with the chopping blade. Process until completely smooth and homogenous. Transfer to a small serving bowl, cover and refrigerate until ready to use. Thin with water if necessary.
  2. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the 3.0mm Shred/Spaghetti Cone and Straight Feed Tube. Spiralize the daikon. Cut any extra-long spirals with a knife or kitchen shears. Remove and reserve.
  3. Replace the Shred/Spaghetti Cone and Straight Feed Tube with the Slice/Ribbon Cone and Angled Feed Tube. Slice the cucumber; remove and reserve. Repeat with the mango and avocados, stopping to clean the Cutting Cone as necessary.
  4. Replace the Slice/Ribbon Cone with the 3.0mm Shred/Spaghetti Cone. Shred the carrot. Reserve.
  5. Assemble the summer rolls by dipping one of the rice paper rounds into a bowl of warm water. When the rice paper becomes soft and pliable, remove from water, let excess drip off and transfer to a flat plate. Smooth edges to flatten into a circle.
  6. Pile a heaping tablespoon of spiralized daikon into the center of the rice paper. In even layers, top with 2 cucumber slices, 3 mint leaves, 2 avocado slices, 3 mango slices, a pinch of carrot, 4 cilantro leaves, a squeeze of lime and a very small pinch of the salt.
  7. Fold the bottom of the rice paper over the filling, then fold the right edge inward, and then the left, and roll up from the bottom to seal.
-

Repeat with remaining rice papers.  
8. Serve with the Peanut Dipping Sauce.

*Nutritional information per serving  
(1 summer roll):*

Calories 49 (32% from fat) • carb. 8g  
pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 76mg • calc. 18mg • fiber 2g

*Nutritional information per serving  
(½ tablespoon Peanut Dipping Sauce):*

Calories 28 (30% from fat) • carb. 5g  
pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 136mg • calc. 28mg • fiber 0g

## MIXED BEET SALAD WITH GOAT CHEESE

*Beet salads are most commonly  
roasted, but here we keep  
them raw. You get the same  
sweet flavor, but in a fraction  
of the time.*

Makes 4 servings (about 2 cups)

- 2 small golden beets,  
scrubbed
- 2 small red beets, scrubbed
- 1½ tablespoons extra virgin  
olive oil
- 2 teaspoons fresh lemon  
juice
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground  
black pepper
- 1 tablespoon crumbled goat  
cheese
- 2 large basil leaves,  
thinly sliced (chiffonade)

1. Assemble the Cuisinart®  
PrepExpress™ Attachment with  
the 3.0mm Shred/Spaghetti Cone  
and Straight Feed Tube. Peel  
and/or trim beets to fit feed tube  
if necessary. Spiralize the beets.  
Cut any extra-long spirals with  
a knife or kitchen shears.  
Transfer to a shallow serving bowl.
2. Add the olive oil, lemon juice,

salt and pepper. Toss to combine.  
Top with the goat cheese and  
basil. Serve immediately.

*Nutritional information  
per serving (½ cup):*

Calories 82 (64% from fat) • carb. 6g  
pro. 2g • fat 6g • sat. fat 1g • chol. 2mg  
sod. 203mg • calc. 15mg • fiber 2g

## BAKED ZUCCHINI ROSETTES

*The PrepExpress™ Attachment  
lives up to its name with this  
breeze of a dish. There is no  
need to carve out time to boil  
pasta or roll finicky noodles;  
just use the Spiralizer for the  
zucchini, scoop the cheese and  
you're on your way to getting  
a photo-worthy dinner on  
the table.*

Makes 16 rosettes

- 2 tablespoons olive oil,  
divided
- 4 medium zucchini, trimmed
- Kosher salt (for seasoning  
zucchini, plus a pinch for  
ricotta filling), divided
- ½ cup shredded Pecorino  
Romano, divided
- 1 pound (about 2 cups)  
whole-milk ricotta
- 1 tablespoon packed  
fresh basil, thinly sliced  
(chiffonade)
- ½ teaspoon grated  
lemon zest
- ¼ teaspoon freshly ground  
black pepper
- ½ cup marinara sauce,  
plus additional for serving  
(warmed)

1. Coat a 13x9-inch baking dish  
with 2 teaspoons of the olive oil.  
Reserve.

2. Preheat oven to 450°F with the rack in the upper third position.
3. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the Slice/Ribbon or Crinkle/Ribbon Cone and Straight Feed Tube. Spiralize the zucchini, stopping to clean the Cutting Cone as necessary and to remove the prepared zucchini from the work bowl as it gets full.
4. Once all zucchini are processed, cut each spiral into 4 equal-length spirals with a knife or kitchen shears. Form each spiral into a rosette and place onto the prepared baking pan – they should fit tightly. Brush each rosette with the remaining olive oil and sprinkle with salt.
5. In a small prep bowl, combine half of the shredded Pecorino Romano with the remaining ingredients, except for the sauce, and stir to combine. Evenly divide the cheese mixture on top of each zucchini rosette. Top with ½ cup of the marinara sauce and then sprinkle with the reserved Pecorino.
6. Bake for 20 to 25 minutes, or until the cheese is melted and just browned.
7. Serve immediately with additional warm marinara sauce.

*Nutritional information per rosette:*  
*Calories 91 (64% from fat) • carb. 3g*  
*pro. 5g • fat 7g • sat. fat 3g • chol. 17mg*  
*sod. 108mg • calc. 69mg • fiber 1g*

## “PASTA” PRIMAVERA

*Zucchini stands in for pasta in this bright, veggie-loaded dish.*

Makes 5 cups

- |   |                                                                                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ½ | small leek, light green and white parts only, sliced lengthwise with root end intact |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------|

- |        |                                           |
|--------|-------------------------------------------|
| 3 to 4 | medium zucchini, about 1½ pounds, trimmed |
| 1      | medium carrot, trimmed                    |
| 3      | ounces Parmesan                           |
| 2      | tablespoons unsalted butter               |
| 1      | cup frozen peas                           |
| ½      | teaspoon kosher salt                      |
| ¼      | teaspoon freshly ground black pepper      |
| 2      | tablespoons mint leaves, torn             |
| 2      | teaspoons fresh lemon juice               |
1. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the Slice/Ribbon Cone and Angled Feed Tube. Slice the leek. Reserve. Replace the Slice/Ribbon Cone with the 9mm Shred/Spaghetti Cone and shred the zucchini. Replace the 9mm Shred/Spaghetti Cone with the 3.0mm Shred/Spaghetti Cone and shred the carrot. Reserve the shredded zucchini and carrot together. Shred the Parmesan. Reserve.

2. In a large skillet, heat the butter over medium-high heat. Once butter melts and starts to foam, add the sliced leek. Reduce heat to medium and cook, stirring constantly, to soften, about 5 minutes. Add shredded zucchini, carrot, Parmesan, peas, salt and pepper. Stir until the cheese is melted and the vegetables are warmed through, about 5 minutes. Remove from heat and add the mint and lemon juice.

3. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup):*  
*Calories 149 (55% from fat)*  
*carb. 9g • pro. 9g • fat 10g • sat. fat 7g*  
*chol. 29mg • sod. 546mg*  
*calc. 249mg • fiber 3g*

---

## FRESH, SUMMER “SPAGHETTI”

*This light, stovetop dish is full of bright flavors and couldn't be easier to make.*

Makes about 3 cups.

- 2 medium zucchini, about 1 pound total
- 1 large carrot (only use wide end of carrot)
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 garlic cloves, smashed
- ¼ teaspoon crushed red pepper
- 1 pint grape tomatoes, halved
- ¾ teaspoon kosher salt, divided
- ¼ cup packed fresh basil leaves, sliced very thin

1. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the 3.0mm Shred/Spaghetti Cone and the Straight Feed Tube. Spiralize the zucchini and the carrot. Cut any extra-long spirals with a knife or kitchen shears. Set aside.
2. In a large skillet, heat olive oil, garlic and crushed red pepper over medium-high heat until hot and fragrant, about 5 minutes.
3. Add tomatoes and ¼ teaspoon salt; cook until blistered and just starting to pop, about 4 to 6 minutes.
4. Remove skillet from heat. Remove garlic cloves. Stir in zucchini, carrot, basil and remaining salt. Taste and adjust seasoning as desired.
5. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup):  
Calories 137 (61% from fat) • carb. 12g  
pro. 3g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 0mg  
sod. 567mg • calc. 49mg • fiber 3g*

## APPLE TARTLETS

*These simple tartlets are a beautiful alternative to the process of making a full apple pie. No pie cutters needed – just serve individually with a topping of vanilla ice cream or whipped cream.*

Makes 4 servings

- 1 sheet puff pastry, rolled slightly to smooth any creases
- 2 small apples
- 1 tablespoon cinnamon sugar (either store bought, or 1 tablespoon sugar mixed with ¼ teaspoon cinnamon)
- Apricot jam, for finishing
- Vanilla ice cream or sweetened whipped cream, for serving

1. Preheat oven to 425°F with the rack in the middle position. Line a baking sheet with parchment paper; reserve.
2. Using a 4-inch round cutter, cut four rounds out of the puff pastry. Transfer to the prepared baking sheet. Using a paring knife, score a small border around each piece of dough, making a ¼-inch border. Using the tines of a fork, evenly prick the dough all over without cutting through. Reserve in refrigerator until ready to use.
3. Assemble the Cuisinart® PrepExpress™ Attachment with the Slice/Ribbon Cone and Straight Feed Tube. Peel and/or trim apples to fit the feed tube if necessary. Cut each apple horizontally so that each apple forms 2 rosettes. Spiralize the apples, stopping to clean the Cutting Cone between apples and to remove the processed

---

apple from the work bowl before processing the second.

4. Remove puff pastry from refrigerator and place the apples on the prepared baking sheet next to the dough rounds. Evenly sprinkle the cinnamon sugar over each apple rosette.
5. Bake the dough and the apples for 10 minutes. Once the 10 minutes have expired, remove from oven. Carefully press down the center of each dough round using a heatproof utensil (an offset spatula works best) and place the cooked apple rosette in the center of each partially baked pastry. Return to oven and allow to cook until the apples are soft and nicely browned, another 15 to 20 minutes.
6. While tartlets are baking, warm the jam slightly until just runny. Thin with water if necessary.
7. Remove tartlets from the oven and carefully brush each with the warm jam. Serve warm with vanilla ice cream or whipped cream.

*Nutritional information per tartlet:*

*Calories 92 (23% from fat) • carb. 18g  
pro. 1g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 0mg  
sod. 45mg • calc. 5mg • fiber 1g*

---

©2023 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Printed in China

18CE050193

**G IB-15448-ESP-A**

# Cuisinart®

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Aditamento PrepExpress™**

**SPI-50**

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

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

## 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

2. **Los conos procesadores son muy afilados;** manipúlelas con sumo cuidado. Inspeccione la hoja antes del uso para comprobar que no está dañada. En caso de daño, no use el accesorio.

3. Apague y desconecte la batidora de pie Cuisinart® antes de instalar/sacar el aditamento PrepExpress™, después del uso y antes de la limpieza.

4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades. Cuisinart no recomienda que los niños o personas con ciertas discapacidades usen este aparato.

5. Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de los conos procesadores durante el funcionamiento.

6. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano/los dedos en la boca de alimentación; siempre use el empujador.

7. Guarde los conos procesadores como lo hiciera cuchillos afilados. Manténgalos fuera del alcance de

los niños.

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

9. Asegúrese de que la boca de alimentación está debidamente puesta y de que el empujador está completamente engranado antes de poner el aparato en marcha.

10. No use más de un aditamento a la vez.

11. No utilice el aparato ni el aditamento si están dañados o si el cable está dañado; regréselos a un centro de servicio autorizado para que los revisen y los reparen.

12. No utilice este aditamento para ningún fin que no sea el indicado.

13. No lo utilice en exteriores.

14. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.

15. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.

16. Nunca descuide/deje sin vigilancia el aditamento mientras la batidora de mano está funcionando.

17. Este accesorio ha sido diseñado para ser usado con la batidora de pie Cuisinart SM-50.

18. 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 representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Consulte el manual de uso de la batidora de mano para las instrucciones de uso.

**IMPORTANTE:** siempre desenchufe la batidora de pie Cuisinart® antes de instalar/sacar accesorios/aditamentos.

## ÍNDICE

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Medidas de seguridad importantes           | 2  |
| Instrucciones de desembalaje.....          | 4  |
| Piezas y características.....              | 5  |
| Accesorios.....                            | 6  |
| Instrucciones de operación.....            | 7  |
| Limpieza, mantenimiento y almacenaje ..... | 8  |
| Consejos y sugerencias .....               | 9  |
| Garantía.....                              | 10 |
| Recetas .....                              | 11 |

## ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



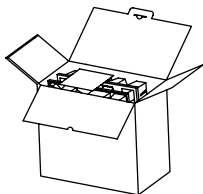
El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

# INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

**PRECAUCIÓN: LOS FILOS DE LOS CONOS PROCESADORES SON MUY AFILADOS.**

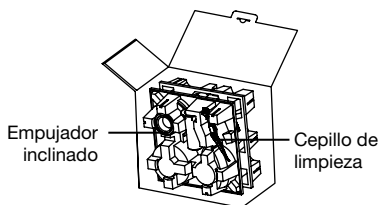
Para evitar las heridas, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, tal como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja está del lado correcto, no de cabeza, y luego ábrala.

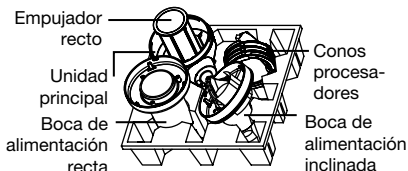


2. Saque el manual de instrucciones y el molde de pulpa de celulosa de la caja.

Nota: el cepillo de limpieza y el empujador inclinado están en la parte trasera del molde de pulpa de celulosa.



3. Ponga el molde de pulpa de celulosa sobre una superficie plana. Saque el cepillo de limpieza, el empujador inclinado y la parte superior del molde. Luego, saque del molde de pulpa de celulosa la unidad principal, el empujador recto, los conos procesadores, la boca de alimentación recta y la boca de alimentación inclinada, en este orden.



4. Vuelva a colocar el material de embalaje en la caja.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## 1. Base

## 2. 4 conos procesadores/ 8 opciones de corte:

- a. Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde)
- b. Rodajas onduladas de 3 mm/Espiral ancho ondulado (cono azul)
- c. Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro)
- d. Rallado grueso de 9mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro)



## 3. Portacono

## 4. Boca de alimentación recta

para cortar en espiral

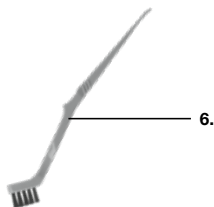
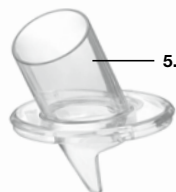
- a. Empujador recto

## 5. Boca de alimentación inclinada

para rebanar y triturar

- a. Empujador inclinado

## 6. Cepillo de limpieza



# ACCESORIOS

| ELIJA ENTRE                                                                                                                                                       |                                                                                                                               |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONOS<br>PROCESADORES                                                                                                                                             | <br>Tubo inclinado para rebanar/<br>triturar | <br>Tubo recto para cortar en<br>espiral |
| RESULTADOS                                                                                                                                                        |                                                                                                                               |                                                                                                                           |
| <br>Rallado delgado de 3 mm/Espiral<br>"espagueti" delgado (cono rojo<br>oscuro) |                                              |                                          |
| <br>Rallado grueso de 9 mm/Espiral<br>"espagueti" grueso (cono negro)            |                                              |                                          |
| <br>Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho<br>(cono verde)                              |                                             |                                         |
| <br>Rodajas onduladas de 3 mm/<br>Espiral ancho ondulado (cono<br>azul)        |                                            |                                        |

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

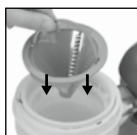
## Conexión a la batidora de pie

1. Asegúrese de que la batidora está apagada ("OFF").
2. Quite, jalándola suavemente, la tapa del receptáculo para aditamentos.
3. Afloje la perilla para aditamentos, girando en sentido antihorario hasta que el puerto de conexión se abra.
4. Introduzca el eje cuadrado del aditamento en el puerto de conexión. Gire ligeramente el aditamento hacia delante y atrás de manera que la clavija en el eje del aditamento encaje en la ranura del receptáculo.
5. Apriete la perilla para aditamentos de la batidora de pie, girando en sentido horario, para sujetar el aditamento a la batidora.
6. Coloque el portacono en la base.
7. Coloque un bol bajo la boca de salida para recoger los alimentos procesados.



## Cómo cortar en espiral (usando la boca de alimentación recta)

1. Instale el cono procesador deseado en el portacono.
2. Coloque la boca de alimentación recta sobre la base y gire en sentido antihorario para sujetar.
3. Corte las extremidades de la fruta o del vegetal de tal manera que formen una superficie plana. Presione la extremidad plana del alimento contra los "dientes" del empujador e introduzca este en la boca de alimentación, o introduzca el alimento directamente en la boca de alimentación.
4. Cerciórese de que el empujador está presionando la fruta o el vegetal de manera segura. Encienda la batidora a velocidad 12. Empuje el empujador, ejerciendo presión regular; el alimento procesado se caerá en el bol. Después de terminar, apague la unidad, poniendo la perilla de velocidad en "0".



## Resultados:

(dependiendo del cono procesador usado)

Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde):



Rodajas onduladas de 3 mm/Espiral ancho ondulado (cono azul):



Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro):



Rallado grueso de 9mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro):



## Cómo rebanar o triturar (usando la boca de alimentación inclinada)

1. Instale el cono procesador deseado en el portacono.
2. Coloque la boca de alimentación inclinada sobre la base y gire en sentido antihorario para sujetar. La boca de alimentación debería encontrarse frente a su cuerpo.
3. Corte las extremidades de la fruta o del vegetal de tal manera que formen una superficie plana. Coloque la fruta o



el vegetal directamente en la boca de alimentación.

4. Encienda la batidora a velocidad 12.

Empuje el empujador, ejerciendo presión regular; el alimento procesado se caerá en el bol. Después de terminar, apague la batidora de pie, poniendo la perilla de velocidad en "0".



## Resultados:

(dependiendo del cono procesador usado)

Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde):



Rodajas onduladas de 3 mm/Espiral ancho ondulado (cono azul):



Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro):



Rallado grueso de 9mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro):



## LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No sumerja el cable, la clavija o la batidora de pie en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso.
- Desensamble todos los accesorios ensamblados:

---

bocas de alimentación, conos procesadores y portacono.

- Enjuáguelos en agua corriente, quitando los residuos de alimento con el cepillo de limpieza.
- Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Limpie el exterior del bloque-motor con un paño ligeramente humedecido y seque bien.

#### **PRECAUCIÓN:**

- cerciórese de que el cable está desconectado antes de desensamblar los accesorios.
- Los filos de los conos son muy afilados; manipule los conos con cuidado durante la limpieza.

**NOTA:** nunca sumerja la batidora de pie en agua.

**Mantenimiento:** cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

## **Consejos y sugerencias**

- Elija vegetales y frutas firmes, que no sean muy maduros.
- No es necesario cortar los ingredientes en lo alto. Sin embargo, puede que sea necesario cortar algunos ingredientes en lo ancho.
- Si un ingrediente es demasiado ancho para caber en la boca de alimentación recta, puede introducirlo directamente en el cono procesador antes de colocar la boca de alimentación sobre la unidad. Si el ingrediente aún no cabe en la boca de

alimentación, corte ligeramente los lados.

- Antes de cortar en espiral, corte las extremidades superior e inferior del ingrediente para formar una superficie plana; esto ayudará a sujetar el alimento al empujador.
- Cerciórese de que el empujador está firmemente insertado en el alimento antes de empezar a cortar en espiral.
- Introduzca primero la extremidad más delgada del alimento en la boca de alimentación.
- Los alimentos redondos que quepan en la boca de alimentación recta producen los mejores espirales.
- Empuje el empujador ejerciendo una presión regular; esto producirá resultados más uniformes.  
Nota: puede que los alimentos más duros requieran más presión.
- Para cortar en espiral después de rebanar/triturar o viceversa, simplemente sustituya la boca de alimentación.
- Cuando procese varios alimentos en forma continua, quite los residuos de alimentos del cono procesador antes de procesar el alimento siguiente.
- Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento, lo que puede pasar si usa la

unidad continuamente por un tiempo prolongado (aproximadamente 60 minutos). En caso de que esto suceda, apague el aparato y permita que el motor se enfríe por unos minutos. Después de este tiempo, debería funcionar normalmente.

## **GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO**

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una freidora de aire Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart.

Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com>, a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

### **RESIDENTES DE CALIFORNIA**

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

de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

### **GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES**

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

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía

excluye expresamente los defectos o da.os causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, as. como los defectos o da.os causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garant.a no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es v.lida en caso de da.os causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garant.a excluye todos los da.os incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusi.n o limitaci.n de da.os incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que var.an 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 deben llamar al centro de atenci.n al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto a.n est. bajo garant.a.

# RECETAS

A continuaci3n encontrar3 una variedad de deliciosas recetas, desde platos sencillos y r3pidos hasta recetas “gourmet” que deleitar3n y sorprender3n a toda su familia.

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Panqueques de zanahoria y chiriv3a .....             | 12 |
| Chips de papas .....                                 | 13 |
| Rollitos de verano .....                             | 14 |
| Ensalada de remolacha mixta con queso de cabra ..... | 15 |
| “Nidos” de calabac3n/calabacita al horno.....        | 16 |
| “Pasta” Primavera .....                              | 16 |
| “Espagueti” de verano frescos .....                  | 17 |
| Tartaletas de manzana.....                           | 18 |

---

## Consejos acerca de las recetas

- El aditamento espiralizador Cuisinart® PrepExpress™ permite preparar los ingredientes rápido y fácilmente, ya sea que esté cocinando para una persona o una fiesta. Además, la limpieza es una brisa. Simplemente enjuague los accesorios después de usarlos y colóquelos en el lavavajillas.
- La mayoría de los vegetales y algunas frutas pueden ser procesados con el aditamento espiralizador Cuisinart® PrepExpress™. La mayoría de los conos procesadores pueden procesar calabacines/ calabacitas, calabacines/ calabacitas amarillos, pepinos, zanahorias, papas, camote/ batatas, remolachas, rábanos, daikon (rábano blanco) y pequeñas manzanas.
- Para procesar alimentos más grandes, tales como calabazas moscadas, deberá cortar los lados de los alimentos o cortar estos en cuartos, de manera que quepan en la boca de alimentación. Tenga presente que los alimentos redondos producen espirales más hermosos.
- Los alimentos suaves tales como los tomates, los aguacates y los mangos pueden ser rebanados.
- Los alimentos procesados pueden comerse crudos, encurtidos, salteados, fritos, asados o formar parte de recetas. Los puede servir como acompañamiento, plato principal e incluso usarlos como cobertura o decoración.
- Por ejemplo, puede preparar:
  - Decoraciones en forma de rosa usando rábanos y el cono para rebanar/cortar en espiral ancho.
  - “Arroz” de coliflor usando cogollos de coliflor y el cono para rallar delgado/ cortar en espiral “espagueti” delgado.
  - Jengibre encurtido para sushi usando jengibre fresco pelado y el cono para rebanar/cortar en espiral ancho.
  - Pepino encurtido casero usando pepinos y el cono para rebanar/cortar en espiral ancho o el cono para cortar en rodajas onduladas/espiral ancho ondulado.
- Para servir fácilmente los alimentos cortados en espiral, corte los espirales con tijeras de cocina.

## PANQUEQUES DE ZANAHORIA Y CHIRIVÍA

*Una alternativa a los panqueques de papa tradicionales, usando vegetales cortados en espiral para una hermosa presentación.*

Rinde aproximadamente 10 panqueques

- |   |                                                 |
|---|-------------------------------------------------|
| 1 | zanahoria mediana                               |
| 1 | chirivía mediana                                |
| 2 | cebollitas (“green onion”), finamente rebanadas |
| ¼ | taza (15 g) de perejil fresco, picado           |

- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rallado delgado de 3 mm/espiral “espagueti” delgado y la boca de alimentación recta. Cortar la zanahoria y la chirivía en espiral. Cortar los espirales muy largos con un cuchillo o tijeras de cocina.
2. Colocar los vegetales, las cebolletas, el perejil, los huevos, la sal y la pimienta en un tazón grande y revolver.
3. Formar “tortitas” de ¼ de taza de la mezcla, cerciorándose de exprimir la mezcla con las manos para eliminar el exceso de líquido. Reservar.
4. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, colocar varios panqueques en el sartén, sin permitir que se toquen. Cocinar por 2 a 3 minutos por lado, hasta que estén dorados y crujientes.
5. Colocar por unos segundos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y servir.

*Información nutricional por panqueque:*

*Calorías 84 (68 % de grasa)  
Carbohidratos 5 g • Proteínas 2 g  
Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g  
Colesterol 43 mg • Sodio 134 mg  
Calcio 20 mg • Fibra 1 g*

## CHIPS DE PAPA

*El aditamento Cuisinart®*

*PrepExpress™ permite obtener rodajas delgadas y regulares,*

*perfectas para hacer chips crujientes que luego puede sazonar con sus hierbas o especias favoritas.*

Rinde aproximadamente 4 tazas (475 ml)

- 2 papas pequeñas, restregadas (no peladas)
- 2 camotes/batatas/ñames pequeños, restregados (no pelados)
- aceite vegetal/de colza para freír
- ½ cucharadita de sal kosher (también puede usar su sal favorita, tal como sal de trufa)

1. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rodajas/espiral ancho o el cono para rodajas onduladas/espiral ancho ondulado, y la boca de alimentación inclinada. De ser necesario, cortar las papas para que quepan en la boca de alimentación. Rebanar las papas.
2. Llenar una cacerola mediana de fondo pesado hasta la mitad con aceite vegetal o aceite de colza. Calentar el aceite hasta que alcance 350 °F (180 °C). Colocar una pequeña cantidad de papas en el aceite y freír por 3 a 4 minutos, hasta que estén ligeramente doradas. Sacar los chips del aceite, usando una espumadera o una cuchara calada larga, y colocarlos sobre un plato forrado con papel absorbente. Rociar con una pizca pequeña de sal.
3. Calentar el aceite otra vez hasta que alcance 350 °F (180 °C) y repetir con el resto de las papas.

Información nutricional por porción  
de ½ taza (120 ml):  
Calorías 219 (71 % de grasa)  
Carbohidratos 15 g • Proteínas 1g  
Grasa 18 g • Grasa saturada 3 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 26 mg • Calcio  
15 mg • Fibra 2 g

## ROLLITOS DE VERANO

*El daikon, también conocido como “rábano chino” o “rábano de invierno” es una alternativa nutritiva a los fideos de arroz usados tradicionalmente para rellenar estos rollitos.*

Rinde 24 rollitos de verano y ¾ de taza (175 ml) de salsa

### Salsa para mojar de maní

- ½ taza (120 ml) de salsa Hoisin
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla de maní cremosa
- 1 cucharada (15 ml) de agua
- 1 cucharadita (5 ml) de salsa de soya baja en sodio
- 1 diente de ajo muy pequeño
- 1 trozo de 1½ pulgadas (4 cm) de jengibre fresco, pelado
- ½ a 1 cucharadita de salsa de chile picante
- ½ cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco

### Rollitos de verano

- 1 daikon (rábano blanco) grande, pelado
- ½ pepino sin semillas grande
- 1 mango grande, deshuesado y cortado para caber en la boca de alimentación inclinada
- 2 aguacates firmes

- 1 zanahoria grande, pelada
- 24 hojas redondas de papel de arroz comestible
- Agua tibia para armar los rollos
- 10 ramitas de menta fresca
- 10 ramitas de cilantro fresco
- 1 a 2 limas/limones verdes
- ½ cucharadita de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes de la salsa de maní en el bol de una procesadora de alimentos (equipada con cuchilla picadora) o de una picadora Cuisinart®. Procesar hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol pequeño, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar. Si la salsa está muy espesa, añadir un poco de agua.
2. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rallado delgado de 3 mm/espinal “espaguetti” delgado y la boca de alimentación recta. Cortar el daikon en espiral. Cortar los espirales muy largos con un cuchillo o tijeras de cocina. Reservar.
3. Quitar el cono para rallado delgado de 3 mm/espinal “espaguetti” delgado y la boca de alimentación recta e instalar el cono para rodajas/espinal ancho y la boca de alimentación inclinada. Rebanar el pepino; reservar. Repetir con el mango y el aguacate, limpiando el cono entre cada ingrediente si es necesario.
4. Quitar el cono para rodajas/espinal ancho e instalar el cono para rallado delgado de 3 mm/espinal “espaguetti” delgado. Rallar la zanahoria. Reservar.
5. Para armar los rollitos: llenar un bol grande con agua tibia. Colocar una hoja de papel de arroz en el agua. Cuando el papel de arroz esté suave y dúctil, retirarlo del agua, dejando que el exceso de

agua se escurra, y colocarlo sobre un plato plano. Suavizar las orillas para que le círculo esté plano.

6. Colocar una cucharada llena de daikon en el centro del papel de arroz. Agregar 2 rodajas de pepino, 3 hojas de menta, 2 rebanadas de aguacate, 3 rebanadas de mango, una pizca de zanahoria rallada, 4 hojas de cilantro, un chorro de jugo de lima y una pizca muy pequeña de sal.

7. Doblar la parte de abajo del papel de arroz por encima del relleno, luego el lado derecho, el lado izquierdo, y enrollar hacia arriba para sellar.

Repetir con el resto del papel de arroz y del relleno.

8. Servir con la salsa de maní.

*Información nutricional por porción  
(1 rollito):*

*Calorías 49 (32 % de grasa) •  
Carbohidratos 8 g • Proteínas 1 g  
• Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g •  
Colesterol 0 mg • Sodio 76 mg •  
Calcio 18 mg • Fibra 2 g*

*Información nutricional por porción  
(½ cucharada de salsa):*

*Calorías 28 (30 % de grasa) •  
Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g  
• Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g •  
Colesterol 0 mg • Sodio 136 mg •  
Calcio 28 mg • Fibra 0 g*

## **ENSALADA DE REMOLACHA MIXTA CON QUESO DE CABRA**

*Muchas ensaladas llevan remolacha asada, pero en esta receta, usamos remolacha cruda. Tiene el mismo sabor dulce, pero la preparación dura una fracción del tiempo.*

Rinde 4 porciones (2 tazas)

- 2 remolachas doradas pequeñas, restregadas
- 2 remolachas rojas pequeñas, restregadas
- 1½ cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de queso de cabra desmenuzado
- 2 hojas grandes de albahaca fresca, finamente rebanadas

1. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rallado delgado de 3 mm/espiral “espagueti” delgado y la boca de alimentación recta. De ser necesario, cortar las remolachas para que quepan en la boca de alimentación. Cortar las remolachas en espiral. Cortar los espirales muy largos con un cuchillo o tijeras de cocina. Colocar en un bol para servir poco profundo.
2. Agregar el aceite de oliva, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Revolver para mezclar. Cubrir con el queso de cabra y la albahaca. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción  
de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 82 (64 % de grasa) •  
Carbohidratos 6 g • Proteínas 2 g  
• Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g •  
Colesterol 2 mg • Sodio 203 mg •  
Calcio 15 mg • Fibra 2 g*

## **“NIDOS” DE CALABACÍN/ CALABACITA AL**

---

# HORNO

*El aditamento PrepExpress™ está a la altura de su nombre en este plato rápido. No tendrá que pasar tiempo cocinando pasta ni enrollando fideos; simplemente corte el calabacín/calabacita en espiral, agregue queso y alístese para una cena digna de ser fotografiada.*

Rinde 16 “nidos”

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 calabacines/calabacitas (“zucchini”) medianos, cortados
- Sal Kosher para sazonar los calabacines y el relleno de queso ricota
- ½ taza (20 g) de queso Pecorino Romano rallado
- 1 libra (455 g) de queso ricota/requesón de leche entera
- 1 cucharada llena de albahaca fresca, finamente rebanada
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ taza (120 ml) de salsa marinara + un poco más para servir (tibia)

1. Engrasar una bandeja de 13 x 9 pulgadas (33 cm x 22 cm) con 2 cucharaditas del aceite de oliva. Reservar.
2. Poner la rejilla del horno en el tercio superior del mismo y precalentar el horno a 450 °F (230 °C).
3. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rodajas/espiral ancho o el cono para rodajas onduladas/espiral ancho ondulado, y la boca de alimentación recta. Cortar el

calabacín/calabacita en espiral, parando para limpiar el cono si es necesario y vaciando el bol cuando esté lleno.

4. Cortar cada espiral de calabacín/calabacita en 4 espirales de igual largo, usando un cuchillo o tijeras de cocina. Hacer un “nido” con cada espiral y disponer los “nidos” en la bandeja, apretujándolos. Cepillar con el aceite de oliva restante y salpicar con sal.
5. Colocar el queso Pecorino Romano y los ingredientes restantes (excepto la salsa) en un tazón pequeño; revolver. Dividir la mezcla de queso uniformemente entre los “nidos”. Cubrir con ½ taza (120 ml) de salsa marinara y el queso Pecorino reservado.
6. Hornear por 20 a 25 minutos, o hasta que el queso esté derretido y ligeramente dorado.
7. Servir inmediatamente, con salsa marinara tibia.

*Información nutricional por “nido”:*

*Calorías 91 (64 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 5 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 17 mg • Sodio 108 mg • Calcio 69 mg • Fibra 1 g*

## “PASTA” PRIMAVERA

*Usamos calabacín/calabacita en vez de pasta en este colorido plato lleno de vegetales.*

Rinde 5 tazas (1.2 L)

- ½ puerro pequeño (parte blanca y verde claro solamente), partido longitudinalmente a la mitad pero dejando la raíz intacta
- 3 a 4 calabacines/calabacitas (“zucchini”) medianos, aproximadamente 1½

- libras (680 g)
- 1 zanahoria mediana
- 3 onzas (85 g) de queso Parmesano
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
- 1 taza (140 g) de arvejas congeladas
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de hojas de menta fresca rebanadas
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
1. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rodajas/espiral ancho y la boca de alimentación inclinada. Rebanar el puerro. Reservar. Quitar el cono para rodajas/espiral ancho e instalar el cono para rallado grueso de 9 mm/espiral “espaguete” grueso; triturar los calabacines/calabacitas. Quitar el cono para rallado grueso de 9 mm/espiral “espaguete” grueso e instalar el cono para rallado grueso de 3 mm/espiral “espaguete” grueso; rallar la zanahoria. Reservar el calabacín/calabacita y la zanahoria juntos. Triturar el queso Parmesano. Reservar.
  2. Calentar la mantequilla a fuego medio-alto, en un sartén grande. Cuando la mantequilla esté derretida y empiece a burbujear, agregar el puerro rebanado. Reducir el fuego y cocinar a fuego medio por aproximadamente 5 minutos, revolviendo frecuentemente, hasta que se suavice. Agregar el calabacín/calabacita rallado, la zanahoria rallada, el queso Parmesano triturado, la sal y la pimienta. Revolver por aproximadamente 5 minutos, hasta que el queso esté derretido y que los vegetales

estén calientes. Retirar del fuego y agregar la menta y el jugo de limón.

3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

Calorías 149 (55 % de grasa) •  
Carbohidratos 9 g • Proteínas 9 g •  
Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g •  
Colesterol 29 mg • Sodio 546 mg •  
Calcio 249 mg • Fibra 3 g

## “ESPAGUETI” DE VERANO FRESCOS

*Este plato ligero y repleto de sabor es increíblemente fácil de preparar.*

Rinde aproximadamente 3 tazas (475 ml)

- 2 calabacines/calabacitas (“zucchini”) medianos
- 1 zanahoria grande (usar solamente la extremidad más ancha)
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo, machacados
- ¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 1 pinta (475 g) de tomates de pera, partidas a la mitad
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ¼ taza llena (30 g) de hojas de albahaca, finamente rebanadas
1. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rallado delgado de 3 mm/espiral “espaguete” delgado y la boca de alimentación recta. Cortar los calabacines/calabacitas y la zanahoria en espiral. Cortar los espirales muy largos con un cuchillo o tijeras de cocina.

---

Reservar.

2. Colocar el aceite, el ajo y las hojuelas de pimiento rojo en un sartén grande. Calentar a fuego medio-alto por aproximadamente 5 minutos, hasta que estén fragantes.
3. Agregar los tomates y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de la sal; cocinar por 4 a 6 minutos, justo hasta que empiecen a abrirse.
4. Retirar el sartén del fuego. Sacar los dientes de ajo. Agregar el calabacín/calabacita, la zanahoria, la albahaca y la sal remanente; revolver. Probar y ajustar la sazón al gusto.
5. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 137 (61 % de grasa) •  
Carbohidratos 12 g • Proteínas 3 g •  
Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g •  
Colesterol 0 mg • Sodio 567 mg •  
Calcio 49 mg • Fibra 3 g*

## TARTELETAS DE MANZANA

*Estas tartaletas sencillas son una hermosa alternativa a una tarta de manzana. ¡Y no tiene que cortarlas! Simplemente sirva las tartaletas individuales con helado de vainilla o crema batida.*

Rinde 4 porciones

- 1 hoja de masa de hojaldre descongelada, enrollada sin apretar para suavizar los pliegues
- 2 manzanas pequeñas
- 1 cucharada de azúcar de canela (comprado o hecho en casa mezclando 1 cucharada de azúcar granulada y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de canela en polvo)

**Mermelada de albaricoque para glasear**

**Helado de vainilla o crema batida dulce para servir**

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 425°F (220 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado; reservar.
2. Usando un cortador de galletas redondo de 4 pulgadas (10 cm), cortar cuatro fondos de tartaleta. Disponerlos sobre la placa preparada. Usando un cuchillo mondador, cortar (sin perforar la masa) un círculo en el interior de cada fondo de tartaleta para formar una orilla de  $\frac{1}{4}$  de pulgada (5 mm). Pinchar uniformemente (sin perforar la masa) cada fondo de tartaleta con un tenedor. Refrigerar hasta el momento de usar.
3. Ensamblar el aditamento, usando el cono para rodajas/espiral ancho y la boca de alimentación recta. De ser necesario, cortar las manzanas para que quepan en la boca de alimentación. Cortar las manzanas horizontalmente de manera que cada una rinda dos “rositas”. Cortar las manzanas en espiral, limpiando el cono y vaciando el bol después de procesar la primera manzana.
4. Sacar la placa para horno del refrigerador y colocar las manzanas en la misma, al lado de los fondos de tartaleta. Rociar las manzanas uniformemente con azúcar de canela.
5. Hornear los fondos de tartaleta y las manzanas por 10 minutos. Después de este tiempo, sacarlos del horno. Presionar el centro de cada fondo de tartaleta con un utensilio a prueba de calor (p. ej., una espátula angulada) y colocar una mitad de manzana en el

---

centro de cada fondo de tartaleta.  
Regresar al horno y hornear por  
15 a 20 minutos adicionales, hasta  
que las manzanas estén suaves y  
bien doradas.

6. Mientras las tartaletas se están  
cocinando, calentar ligeramente la  
mermelada de albaricoque hasta  
que esté líquida. Si la salsa está  
muy espesa, añadir un poco de  
agua.
7. Sacar las tartaletas del horno y  
cepillar cuidadosamente cada una  
con la mermelada tibia. Servir tibio  
con helado de vainilla o crema  
batida.

*Información nutricional por tartaleta:*

*Calorías 92 (23 % de grasa) •*  
*Carbohidratos 18 g • Proteínas 1 g*  
*• Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g •*  
*Colesterol 0 mg • Sodio 45 mg •*  
*Calcio 5 mg • Fibra 1 g*

©2023 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Impreso en China

18CE050193

G IB-15448-ESP-A